



联“县”直播“荆”彩连连

“万家柑橘” 冲刺亿元产业链

松滋

近日,松滋市万家乡人民政府与果秀集团签订果肉采购、柑橘零食开发等战略合作协议,与松滋市丰江农业科技有限公司签订共同发展松滋陈皮协议。协议的签订,标志着万家乡柑橘正向亿元产业目标迈进。

小小柑橘,如何种出“亿元乡”?

规模种植,产销对接

“今年种了30多亩柑橘,产量8万多斤,产值10万元左右,是个丰收年!”万家乡腰店子村柑橘种植大户邓宏禄,看着一箱接一箱的柑橘被搬运装车,即将销往全国各地,喜悦之情溢于言表。

万家乡柑橘种植历史悠久,早在70年代,当地农户就开始在房前屋后试种柑橘。得益于适宜的气候条件,该乡种植的柑橘皮薄肉厚、多汁爽口。

“我们从1988年开始种植柑橘,刚开始几年只种了3到4亩,年产值仅2000元。”邓宏禄回忆,“从2009年开始扩大柑橘种植面积,引进了南丰蜜橘和温州蜜橘品种,盛果期可收获上万斤柑橘。”

从小户种植到规模化培育,该乡柑橘新成规模。截至目前,全乡柑橘种植总面积2.6万亩,产量可达4万吨,年产值9000余万元;50亩以上柑橘种植大户达100户以上。

然而,随着橘农增多,柑橘供大于求,价格越来越低,加上销售渠道不畅,出现滞销,大大降低了橘农们种植的积极性。面对困境,如何破局?

“我们采取‘农户+产业代办+客商’模式,解决了销售渠道的问题。”邓宏禄说。

同时,该乡还借力电商快车,将柑橘热销全国市场。据不完全统计,以“城乡兄弟”“社区左书记”“蜜橘是柑子”为代表的抖音主播柑橘销售额超过50万元。

改良品种,能人带头

做大规模的同时,如何将柑橘产业做强?面对新课题,万家乡开始了新思考。

一直以来,万家乡以“温州蜜柑”“国庆一号”“兴津”“尾张”为主推品种。随着市场发展,该乡又引进了“大分四号”“世纪红”“红美人”等新品种,不断推进品种改良,提升竞争优势。今年,该乡又从中柑所、省农科院等苗木基地引进43个新品种,开展实验示范种植。

与此同时,万家乡还组织当地种植大户、种植能手到外地取经。“学了技术,我先在自家柑橘园做实验,形成经验了再把技术教给乡亲们。”邓宏禄说,通过精细化管理,种植出来的柑橘比别家产量高出近一倍。

“我们在全乡遴选了55名懂技术、善学习的‘乡土人才’,组建柑橘技术服务队,在全乡开展培训、指导、托管服务,推广枝修剪、科学施肥和绿色植保技术。目前,服务队已联系橘农1000余户,开展服务代管1372户15000余亩。”万家乡农业技术服务中心主任杨启明介绍。

为进一步做大做强柑橘产业,万家乡投入资金500余万元,疏浚沟渠21条,新建雷井口排水泵站1座,维修8座排涝泵站,芭芒滩电站防汛除障20余亩。近期,该乡又启动“百堰工程”,进一步完善柑橘园灌溉设施。

全链布局,蓝图初现

眼下,万家乡腰店子村陈皮产业基地,工人们正在对生产线进行调试,试生产工作进行得有条不紊……

陈皮产业基地顺利落户万家,得益于万家乡政府和腰店子村荣誉书记、松滋市丰江农业科技有限公司总经理赵金雄的牵线搭桥。赵金雄一直在广东从事高端茶饮工作,偶然的机会与华南农业大学研究陈皮产业的梁教授相识,并邀请梁教授到万家乡考察。经研究,发现万家乡柑橘橘皮的总黄酮含量在0.352%,生产出来的陈皮品质好。

2022年,在各级政府的努力下,万家乡采取“村集体+企业+种植户”的模式,结合市委组织部竞争性立项奖励资金、村集体资产入股、龙头企业投资的形式,投资5000万元发展陈皮产业园项目。投产后,年产值预计达1500万元。

“我们将依托陈皮产业基地,聚焦特色种养发展,聚力特色品牌打造,提升价值链。”赵金雄说。

同年10月,万家乡成立了华南农业大学生命科学院农业科技博士工作站、松滋陈皮研究中心、双碳实验室,打造以“松滋陈皮”为品牌的陈皮药材、高端陈皮茶饮、果汁等系列产品,形成全产业链发展格局。

全力扶持培育1家柑橘产业牵头发展的新型经营主体,每年新植和改造升级3000亩,力争通过5年时间年均产量达到5万吨……万家乡制定的柑橘产业五年发展规划迈出了铿锵有力的步伐。

绿色可持续的生态循环栽培模式,智能分选、陈皮深加工等产业链条,近10家柑橘龙头企业、合作社、家庭农场……昔日荒山华丽转身,变成了助农增收的金山银山,以柑橘为主的“甜蜜事业”正在酿造万家乡民的幸福生活。

“我们将按照‘引业主、建基地、建规模、育品牌’的思路,充分挖掘万家乡得天独厚的资源禀赋,产业优势基础和交通便捷区位优势,依托柑橘优势主导产业,推行种养循环、绿色生态、优质高效发展模式,进一步延长产业链、提升价值链,将万家乡柑橘产业打造成亿元产业,作为引领全市、全省乡村振兴的样板田。”万家乡党委书记雷杨说。

(选自湖北日报客户端松滋频道 作者 张杰 谭芳艳)

这场冬季养生局 真香!

12月14日和12月20日,湖北日报特联动阳新县、钟祥市、安陆市和嘉鱼县融媒体中心开启湖北冬季美食大赏,带领广大网友开启养生美食的寻味之旅。一碗鸡汤、一杯葛根羹、一锅萝卜炖肉和一桌全藕宴……这场冬季养生局,让人不禁垂涎欲滴。两场直播全平台观看量392.2万人次。

一根萝卜的“七十二变”

安陆市融媒体中心 刘茜

冬寒风起,养生正当时。12月20日,湖北日报联“县”直播走进安陆市李白村文化旅游区,一起寻味湖北冬季美食,组队快乐打卡养生局。

本次直播的主角,是安陆的一道名菜——南乡萝卜炖肉。在镜头前,主播通过详细生动的解说,将这道融合了地方特色与风土人情的经典菜肴呈现在广大网友面前。

南乡萝卜主产于安陆城南。“南乡”指的是城区以南,府河南岸地域。安陆多为油沙土,非常适合这种萝卜的生长。南乡萝卜口感清甜脆嫩,水分足。和普通萝卜不同,南乡萝卜一个个扁圆似柿饼,上绿下白。当地人告诉主播,南乡萝卜可炒、可炖、可腌、可腊,富含糖分、氨基酸和大量的胡萝卜素,具有顺气消食、止咳化痰、除燥生津、解毒通便等药用功效。

跟随直播镜头,来到了种植南乡萝卜的菜园。“洗一洗、搓一搓、尝一尝。”在李白村文化旅游区负责人李小白口中,南乡萝卜不是水果,胜似水果。简单幽默的话语,吸引了更多人深入了解南乡萝卜的独特魅力和背后的故事。

都说“冬吃萝卜夏吃姜”,越发寒冷的冬天,怎能少得了一份热气腾腾的南乡萝卜炖肉?当镜头切换至厨房时,厨师已经把所需食材准备好,只待开锅。

据厨师介绍,南乡萝卜炖肉选用的是猪的坐腿肉和新鲜萝卜,配以特有的调味料,经过精心炖煮而成。师傅精湛的刀工配以行云流水的动作,随着火候的逐渐加大,厨房内弥漫着一股诱人的香气,那是萝卜与猪肉在炖煮过程中交织出的独特风味。

南乡萝卜不仅此一道做法。为吸引更多游客前来打卡体验,李小白为观众送上了一桌萝卜盛宴。南乡萝卜炖鱼头、水晶萝卜丸子、干锅萝卜片……“不同搭配,萝卜风味就不一样,软糯香甜、汁水充盈是南乡萝卜炖肉最大的特点。”李小白介绍。从炖煮到腌制,从清炒到凉拌,从简单的清炖到加入各种香料的红烧,南乡萝卜以其多样的烹饪手法,展现食材的无限魅力。

这头是唇齿留香的美味,那头是村民沉甸甸的钱袋子。自清朝中晚期有记载以来,村民们便一直将其视为重要的本地农作物而广泛栽种。2009年,南乡萝卜产销合作社成立,以租赁形式承包南城肖万村1000亩优质沙土地,专业从事南乡萝卜种植、销售、种子培育繁殖等工作,辐射核心基地周边5000余亩,采用自产自销、联产联销的合作经营模式,带动广大农户发展壮大南乡萝卜种植产业,年产值逾500万元。随着南乡萝卜种植产业的不断发展,南乡萝卜已经成为安陆农业产业的一张亮丽名片。

一只“鸭”链出5亿元产业

阳新县融媒体中心 石灿 周奥

冬日里,一锅肉质细嫩、色泽淡黄、清香甘甜的鸭(音tún)汤,是阳新大小餐馆常见的美味。

这个阳新独有的物种,学名“阳新番鸭”,似鸭非鸭、似鹅非鹅,仅佐以食盐和生姜煨之,即成佳肴。

12月14日,阳新县举办“2024黄石‘阳新鸭’品鉴推介会”,来自全省各界人士一同品尝“阳新鸭”系列美食和地方特色菜品。当天,湖北日报联“县”直播聚焦品鉴推介会现场,探访一只“鸭”的前世今生。

“阳新县养殖鸭的历史悠久,根据《阳新县志》记载:1759年阳新就有阳新鸭饲养。经过几百年的自然选择和人工选育,最终形成阳新鸭这种特有的本地优良品种。2017年,‘阳新鸭’被批准为国家地理标志保护产品,成为阳新县的重要地理标志名片。”直播现场,阳新县农业农村局农艺师程祝介绍。

“阳新鸭肉质细嫩,特别是鸭汤,鲜美无比。”湖北省烹饪酒店行业协会执行会长卢永良在尝过阳新鸭汤后,现场连连发出感慨。

古人云,药食同源。阳新鸭作为鸭科、番鸭的一种,不仅肉质细嫩,味道鲜美,还具有滋补调养的食效。然而,由于阳新鸭食量大、饲养周期长,与市场上的土鸡、土鸭等产品相比养殖成本过高,又因缺乏精深加工体系,加之原先阳新鸭产品以白条鸭为主,而白条鸭运输储存不便,因成本、产品等原因,导致阳新鸭市场销售一直无法打开。

近年来,阳新县农发公司联合广东润

康、武汉嘉正、湖北安心等加工企业,开发出白条鸭礼品系列、卤鸭系列、鸭汤系列、鸭架火锅、鸭蛋系列产品多达三十余个,就连平时无人问津的鸭羽毛,也集中销售给了服装生产企业。

早在今年9月,阳新鸭系列产品正式上线架中百、武商、胖东来等大型连锁商超,还登上盒马鲜生等高端生鲜超市的货架,物美价优的阳新鸭系列产品令人啧啧称赞。

此次阳新鸭品鉴推介会现场,武汉扬子江食品工业园有限公司、武汉知竹私宴餐饮管理有限公司、武汉厨林餐饮管理有限公司等渠道商代表,与阳新县农发公司开展面对面交流,并签订相关采购协议,预计明年将阳新鸭汤产品搬上更多消费者的餐桌。

随着互联网的普及和电商平台的兴起,阳新县开始尝试通过线上销售鸭。2024年阳新县农发供应链公司与京东、天猫、本来生活网等多家电商平台合作,建立“阳新鸭”品牌,并通过官方旗舰店进行销售,同时积极开展抖音直播带货,提升了阳新鸭的知名度和影响力。

品牌知名度,一定程度上决定了阳新鸭产业链能“飞”多高。今年,阳新鸭终于有了自己的“身份证号码”。在阳新县的大力推动下,“鸭”字得到国家语言文字工作委员会认可,工信部已制定此字输入法,面向社会推广。

目前,阳新县鸭产业已辐射全县22个乡镇(区)及周边7个县,规模养殖主体达52家,孵化优质鸭苗100万羽,阳新鸭年存栏量达50万羽,出栏35万羽,阳新鸭产业链加工年总产值达5亿元。

8秒下线一台空调 美的武汉工厂年产过千万台

12月16日,从美的武汉工厂获悉,目前,美的武汉工厂已生产空调1109.7万台,超额完成全年目标,产值预计同比增长11.6%。

位于武汉经开区的美的武汉工厂,包括美的集团武汉制冷设备有限公司、美的集团武汉暖通设备有限公司,分别生产家用空调和中央空调,产品辐射华中区域。在美的武汉工厂,

自研的机器臂在生产线上灵动挥舞,AGV小车、无人叉车在仓库和生产线上来往穿梭,身穿蓝色工服的工人们在生产线上忙碌,AI智慧监测系统实现产线全覆盖。

“2024年,公司投入1.9亿元,购买820余台智能制造设备,对关键生产环节进行了扩能提效和全面改造升级。”美的武汉工厂相关负

责人陈绍介绍,2024年,美的武汉工厂先后引进整机氮检、自动下螺帽机器人等新技术、新工艺,对电装班工装板线体、静态焊接、自动固定电机支架等生产线进行升级改造,“通过改造,美的武汉工厂自动化生产达成率突破50%,实现了8秒下线一台空调。”

“今年初,美的武汉工厂制定了年产1000

万台的目标,11月就已超额完成。”美的武汉工厂办公室主任黄斌介绍,目前,美的武汉工厂除外机分厂外,其余生产线均已完成整体升级,“面对新的空调生产销售旺季,美的武汉工厂将开足马力,全力冲刺2025年开门红。”

(选自湖北日报客户端武汉经开区频道 作者 金晨 田钰杰 周芷伊)



嘉鱼县融媒体中心主播与厨师一起制作藕汤。

一桌全藕宴飘香全国

文/图 嘉鱼县融媒体中心 夏洋

眼下,正值嘉鱼野藕上市的季节,成片的藕塘里,挖藕工人星星点点遍布于塘中,好生热闹。

12月20日上午,湖北日报联动嘉鱼县融媒体中心开展联“县”直播,在冬日暖阳下,带领网友一起云“品尝”全藕宴。

11点整,主播来到湖北嘉野生态农业有限公司的种植基地。只见挖藕工划着船来到藕塘深处,选择一处作业地点,跳下去。水齐腰深,淤泥没过膝盖,站在泥水里,一只手顺着荷叶秆,摸索深埋在淤泥里的藕,另一只手夹着高压水枪,冲刷裹住藕的泥块,最后把整根藕“拖”出来,漂浮于水面,清洗后装上船来。

主播跃跃欲试,立即和一名挖藕工人一起下塘挖藕。“这可是个技术活。用力过猛,整根藕就会断成一截一截的,不仅看相不好,也影响品质——淤泥会灌进去;力度不够,又根本动不了藕。”数次差点摔倒的主播,连连感叹。

湖北嘉野生态农业有限公司成立于2017年,主营野藕种植、野藕产品加工及销售,目前已注册“湖地野藕”品牌。公司相关负责人介绍,现有湖地野藕种植基地2000余亩,王家村是核心基地,面积约500多亩。野藕是公司主打产品,逐步聚集了大量“铁粉”。近年来,公司开始涉足野藕深加工,还推出藕粉产品和野藕汤预制菜。

在镜头前,厨师向大家展示藕汤制作工序。洗藕、切藕、煨藕……不一会,一锅色香味俱全的藕汤便应运而生。

直播过程中,公司负责人还向大家详细展示了嘉鱼野藕、藕带、野藕汤、野藕粉等系列农产品优势,吸引了众多网友留言互动。

据介绍,嘉鱼莲藕在央视纪录片《舌尖上的中国》中惊艳亮相后,声名远播,不仅各方游客纷至沓来,对外销量也是节节攀升。统计显示,嘉鱼县莲藕种植面积6.38万亩,其中莲藕3.18万亩,年产鲜藕6万吨,莲藕产业综合产值高达10亿元。大部分鲜藕直接进入市场销售,约有四分之一进行深加工,变成藕带、藕片、藕粉乃至藕汤预制菜。随着嘉鱼莲藕产品越来越丰富,进一步打响本土品牌,嘉鱼莲藕走向全国消费者的餐桌。