

桐乡湖羊住上二层“小羊楼”

走向“兴羊共富”之路

说起桐乡特产,湖羊一定是绕不开的话题。桐乡湖羊饲养历史悠久,依托得天独厚的“桑山叶海”优势,湖羊产业迅速发展,如今已成为浙江湖羊的重要原产地和重点产销区。

日前,一批湖羊住进了桐乡市石门湾湖羊生态产业园,这也标志着该产业园正式投产。走进石门湾湖羊生态产业园,3栋崭新的现代化羊舍映入眼帘,羊舍均分上下两层,这也是嘉兴市首座双层羊舍。

据了解,石门湾湖羊生态产业园由8个村抱团联建,总投资约3000万元,占地35亩,总建筑面积1.4余平方米,设计湖羊存栏量1万头左右。

作为桐乡市第一个国家级湖羊优势特色产业集群项目,石门湾湖羊生态产业园综合了湖羊原种繁育、肉羊养殖、牧草种植、饲料加工、有机肥生产、湖羊文化宣传及旅游观光服务等产业模块,集示范功能、试验功能、产品生产功能于一体,着力打造湖羊产业示范性基地。

自动化是这座“未来羊场”的最大亮点。石门镇农业经济服务中心副主任陈小忠介绍:“依托石门湾湖羊生态产业园,湖羊养殖的自动化、智慧化水平有了显著提升,带动湖羊养殖产业高质量发展。”

笔者看到,产业园羊舍内配置了自动环控、智能饲喂、自动清粪、智慧管理等现代化设施设备。依托自动喂料系统,对湖羊进行定时定量“投喂”,实现精细化、智能化养殖,从而提高饲料利用率和湖羊质量。

有了自动清粪系统,羊粪经过自动收



羊舍内,饲养员进行智能饲喂。

运会集中至有机肥车间制成有机肥料,供应至附近村庄及周边地区蔬菜基地、农场等地使用,实现农业废弃物资源化利用。

同时,以电子耳标为切入口,应用“兴羊富民”管理系统,通过归集数据,运用物联网、云计算、模型构建等技术,实现标准化、数字化湖羊养殖,以及免疫证、种羊系谱等档案信息的电子化,使信息统计分析效率提升80%以上,人工节省40%以上。

“以前一个人只能管理1000—1500头湖羊,现在每个人能够管理2500—3000头湖羊,不仅降低了经营成本,管理效率也得到很大提升。”嘉兴子阳智慧牧业有

限公司总经理沈昊说。

近年来,桐乡市聚焦“土特产”发展,以国家级湖羊优势特色产业集群项目建设为抓手,深化湖羊全产业链融合发展,走出了一条羊业兴、羊农富的新路径。

不仅如此,石门湾湖羊生态产业园还创新“产业+”共富发展新模式,打造“共富羊棚”项目,通过统一代养和联农带农两种方式,帮扶低收入农户、在读困难儿童家庭、孤儿等群体,实现“兴羊共富”。

就在前不久,“共富羊棚”项目迎来了首次分红,石门镇267户低收入农户以认养湖羊的方式获得收益42.7万元,享受到了乡村产业发展带来红利。 李新新

最近一波冷空气来势汹汹,浙江大部地区最低气温跌至-3℃—-5℃,各地抓紧做好作物防冻工作。在五环市干江镇南塘葡萄基地,果农们给葡萄园覆盖上农膜,使葡萄树在温室大棚中茁壮生长。

吴达夫 摄



余姚:小小“榨菜头”产值6.5亿元

近日,走进宁波铜钱桥食品菜业有限公司榨菜生产车间,崭新的13台榨菜高速自动灌装设备及配套自动化流水线正在紧锣密鼓地安装,马上就可以投入使用。该企业负责人陈亦贺介绍,这些自动化灌装生产设备总投资800多万元,通过自动供料传感器、供料输送带、高精度电子秤、温度传感器等配套衔接,能实现榨菜从切丝到包装的全自动化生产。“而且比上一代流水线的生产效率几乎翻了一番,可以达到每分钟生产80包左右的榨菜。”

“铜钱桥”公司所在的余姚市泗门镇,是我国东部种植榨菜面积最大的乡镇,年均种植面积约3万亩,作为余姚榨菜生产加工的核心区域,全产业链产值6.5亿

元。近年来,泗门镇立足自身优势,抓住榨菜生产提质增效、榨菜加工提档升级、榨菜综合服务提标扩面三大板块,用“榨菜头”铺出产业强镇新道路。

泗门镇通过与各级农业农村部门合作,积极推进榨菜新品种选育以及榨菜收割机等农机设备的研究和推广,通过“甬榨1号”“甬榨2号”“甬榨5号”等品种的广泛种植,从源头上提高了榨菜的品质。同时,实施“农业订单”模式,推广“企业+合作社+基地+农户”产业经营方式,确保榨菜销售无后顾之忧,加工企业无采购之虑。当前,榨菜产业链上的新型农业经营主体为本地提供了2400多个工作岗位,辐射带动2.5万余榨菜种植户。

除了生产技术的更新换代,泗门镇还

注重打造产业品牌扩大影响。依托新型农业经营主体强劲研发能力,泗门榨菜加工产品类型日益丰富,形成以低盐产品为主,拥有不同系列、口味、规格包装的榨菜丝、芯等产品300余种。通过榨菜种植加工,形成“一菜带多菜”高效种植方式,带动其它腌制蔬菜、速冻蔬菜、番茄酱加工等产业发展,依托榨菜生产加工设备和酱腌制生产工艺,相继开发出萝卜、酸菜、刀豆、海带、笋片等300多种菜品。同时,邀请相关行业专家为榨菜生产企业负责人传授网络销售相关知识,并组织各企业开展直播带货、网络销售,助力打造良好的品牌形象,为余姚榨菜走向全国、走向世界奠定坚实基础。

黄庐锦 徐珊珊

与东北大米『打擂台』

诸暨『珍珠』稻米为啥如此香？

日前,诸暨一百超市连锁店、向阳超市连锁店内品牌大米纷纷上新。打上诸暨稻米区域公用品牌的“珍珠”稻米首次亮相,与东北大米、江苏大米等热门大米打起“擂台”。“仅一百超市,短短5天就售出200多公斤。”诸暨市农业发展有限公司副总经理蒋贾杰介绍,“我们会视情启动商超地推,并让‘珍珠’走进诸暨农创共富直播站,线上线下‘齐步走’。”

为进一步打开本地优质大米销售渠道,形成粮食生产规模化、经营集约化、营销多元化格局,前不久,诸暨稻米区域公用品牌“珍珠”正式发布。“珍珠”,因诸暨乃珍珠之都,又富有纯洁、珍贵的寓意;“蚌”,意为诸暨是鱼米之乡,素有“诸暨湖田熟,天下一餐粥”之美誉。好水好景孕育好大米,“珍珠”稻米一上市就获得好评,目前诸暨市农发公司已收到10余万公斤订单。

诸暨是我省产粮大县,先后6次被评为全国、全省粮食生产先进县(市),2023年还捧得省政府第四届“河姆渡杯”县(市、区)唯一金奖。“诸暨稻米品质上乘,主打的水稻品种‘甬优15’‘甬优7860’‘嘉丰优2号’等先后被评为省好稻米金奖品种。”诸暨市农业技术推广中心主任方铁飞认为,诸暨在省内率先发展稻米区域公用品牌有基础优势。

生产水平高,稻米品质优,然而,农民自产自销却缺乏门路、收益微薄。“现由农技中心监制后,农发公司统一选料、加工、销售。”蒋贾杰粗略计算,本土大米品牌化后附加值将提升10%以上。

“珍珠”稻米为何能在市场“飘香”?此次推行稻米区域公用品牌,重点在于强化“珍珠”绿色安全标准。诸暨市农业农村局通过进一步制定标准,从品种选择、浸种、催芽、到用药用肥,建立绿色水稻标准生产模式,引导种粮大户按标准种植,为“珍珠”稻米提供可靠原料,确保价廉物美。目前,初步甄选陶朱街道联合村等种粮大户出产的稻米,作为“珍珠”稻米首批原料。

去年,诸暨市又创新开展承包地改革试点,仅牌头镇同文村就完成1008亩连片农田的集中流转,这些农田由诸暨市农发公司统一承包运营。“随着‘珍珠’稻米销路打开,我们正积极与省内专业粮食单位洽谈合作,做好承包地改革‘后半篇’文章,也为‘珍珠’稻米布局更优产销路径。”蒋贾杰说。

翁佳美