

新竹庄坡香芋、新序鱼、玉群猪这些响当当的品牌,是新竹镇为农民增收办实事推进的“四个三”中,重点打造主推的三个品牌。为加快推进产业发展集约化、精细化、设施化、品牌化、生态化,新竹镇强力打造一批具有定安特色的产品品牌,让农产品贴上商标,努力实现村村有精品。截至目前,该镇取得商标注册证的品牌有10个,其中农产品品牌2个,食品类品牌6个,农资类品牌2个,正在注册受理的品牌有7个,进一步增强该镇特色农副产品的市场影响力。

除此之外,新竹镇还打造新竹兴顺综合养殖示范基地等三个示范基地;打造新竹奇茂养殖专业合作社等三个合作社;拟建新竹南华休闲农家乐等三个农家乐,积极有利推动该镇“三农”工作深化发展。(林凤玉整理)



新竹镇农副产品展台。王兰兰 摄

新竹芋头。叶彦彤 摄



A 新竹庄坡香芋品牌

新竹镇拥有适合芋头生长的得天独厚地质、气候条件,使其出产的芋头口感细腻,绵甜香糯,且营养价值丰富,颇受市场欢迎。

芋头的营养、保健和药用价值

芋头为天南星科植物芋的块茎,其营养价值丰富,既是蔬菜,又是粮食,可熟食、干制或制粉。芋头球茎含淀粉19.5%,粗蛋白质2.63%,粗纤维1.87%,蔗糖2.9%,聚糖4.9%,还含有钙、磷、铁、钾、镁、钠、胡萝卜素、烟酸、维生素C、B族维生素、皂甙等多种成分,其中膳食纤维和钾含量最多,所含的矿物质中,氟的含量

较高,具有洁齿防龋、保护牙齿的作用。

芋头含有一种黏液蛋白,被人体吸收后能产生免疫球蛋白,可提高机体的抵抗力;芋头中的聚糖能增强人体的免疫功能,可作为防治癌症的常用药膳主食;芋头还含有丰富的黏液皂素及多种微量元素,可帮助机体纠正微量元素缺乏导致的生理异常,同时能增进食欲,帮助消化;芋头为

碱性食品,能中和体内积存的酸性物质,调整人体的酸碱平衡,有美容养颜、乌黑头发的作用,还可用来防治胃酸过多。

芋头的球茎、叶片、叶柄和花均可入药,其性味辛、平滑。芋头有益脾胃、调中气的功用,中医认为芋头有开胃生津、消炎镇痛、补气益肾等功效,可治胃痛、疾病、慢性肾炎等。因此,芋头是一种价值极佳的农产品。

芋头市场的多样化需求

芋头在烹调上可以炸、煮、蒸、炒,作粮作菜皆宜用。用芋粉为原料烹调的“红鲤藏泥”、“太姥唐塔”、“太姥芋泥”、“芋虾包”、“菊花芋”等系列名菜,列为北京人民大会堂和钓鱼台国宾馆的国宴佳肴,受到党和国家领导人以

及外宾的赞赏;鲜母芋可以雕刻成开矿各异的花样,蒸熟后即色、香、味、形俱佳的宴上名菜,饭店、酒店需求量极大;芋头还可以加工生产成各式各样的芋粉、干芋块、速冻芋泥、芋块,作为制作冰淇淋、高级糕饼、香芋酥的优质原料。

新竹庄坡香芋的推广策略

早在2008年,新竹镇政府就帮助祖坡村委会部分农民成立定安新竹庄坡芋头专业合作社,于2009年11月申请注册新竹庄坡香芋品牌,并于2011年9月该商标注册成功。

新竹庄坡香芋作为定安县的知名品牌,在芋头市场上具有不可比拟的优势。2013年,新竹镇政府就新竹芋头的销售与富盛农业发展有限公司进行合作,进行芋头的对外销售。该公司是专门做芋头销售生意的公司,在深圳、

东莞的瓜果蔬菜市场集散中心设立专营档口,全部芋头专项供应港澳市场。公司从市场需求出发,以市场为导向,并即时安排技术人员实地勘测新竹镇的水土状况,认为在气候、土质条件等方面新竹镇适合种植潮州槟榔芋这一新品种,并试点推广种植了690亩。该品种结果个头较大,亩产量较之八月红及潮州香芋高出将近500-1000斤,肉质香甜细腻,深受港澳市场欢迎。

在实施供港芋头种植基地这

项工作中,该镇与公司达成共识,必须坚持产地品牌原则,继续沿用新竹庄坡香芋这个品牌,把牌子做大做实,让品牌来拉动效益促进农民增收。与此同时,镇委、镇政府还帮助合作社谋划芋头梗加工包装品牌工商注册申请事宜。在下一步工作中,镇委、镇政府将引荐塔岭工业园区农副产品加工企业与合作社合作共同开发芋头梗的包装和销售市场,拉长芋头延伸产品产业链,以实际行动帮助农民促增收。



潮州槟榔芋。叶彦彤 摄



金煌芒果。王兰兰 摄

B 新序鱼

为使新竹镇罗非鱼生产朝商品化、规模化、专业化方向快速发展。2011年9月,定安县新竹南华养殖专业合作社注册了以罗非鱼为主要产品的新序鱼品牌,从而打开了罗非鱼的销售市场,部分罗非鱼销售价格从原先的2元一斤的价格提升到现在的4.5元一斤。2013年全镇仅罗非鱼纯收入就达到

1237万元,切实地增加了农民的收入。

新竹镇现有罗非鱼养殖面积8000亩,全镇2013年年产罗非鱼2600吨,产值2132万元。目前,该镇罗非鱼不仅销售到全省各市县的农贸市场,部分罗非鱼还供应到海口、定安的罗非鱼加工厂,通过产品加工销往非洲国家。

C 玉群猪

养猪业是新竹镇农民增收的主要产业,年出栏肉猪5.5万头,其中定安黑猪1.5万头。现有规模养猪场4个。

2013年3月定安绿农农牧有限公司注册“玉群”商标以来,新竹镇的养猪业采取“公

司+基地+农户+标准化”的现代农业生产模式,以公司为龙头,以科技为依托,实行标准化、规模化生产,并以“订单农业”模式收购农户养殖的商品黑猪进行销售,有效促进农民增收,带动广大农户养猪致富。