

# 中国生态农业

周刊

新闻热线: 13908012636 电子邮箱: sys058@163.com

2016年1月27日 星期三 主编: 邹元春 赵健 编辑: 张宇 版式: 张彤

甘肃安多投资集团董事长王志荣希望通过合作让更多消费者从享受名副其实的“生态型、营养型、功能型食品”天然美食中,真正享受到自然带来的健康幸福——

## “中国好食材”甘肃站携手“安多牧场”

■ 本报记者 何沙洲 通讯员 李建波

1月21日上午,“中国好食材”甘肃分部副总经理马婷一行3人到甘肃安多投资集团旗下的夏河安多畜牧产业园区,就安多生态有机清真肉品入驻“中国好食材”等相关事宜进行实地考察。通过深入考察、交流,双方初步商定对接高端访谈甘肃卫视《对话甘肃》栏目;安多产品尽快入驻“中国好食材”展开合作;并初步达成协助建设安多集团移动终端开展三级分销合作意向。

马婷一行从安多牧场酒店播放的“走进安多牧场”录像看到,安多地区包括甘肃、青海和四川的广大藏区,地处青藏高原、内蒙古高原、黄土高原交汇地带,安多草原芳草碧连片,牛羊满山坡。生活在海拔3000米以上的安多牦牛、藏羊在这片天然牧场上半野生放养,以混杂红景天、雪莲花、冬虫夏草等名贵药材的天然牧草为食,以千年冰川融化的雪水为饮,可谓吃的是中草药,喝的是矿泉水、住的是风景区,堪称全世界唯一排他性原生态牛羊。而且,这里的牦牛自然出栏期约6年时间,藏羊约3年,而圈养牛羊在人工合成饲料喂养下,肉牛20个月就出栏,体重可达近1000公斤左右,羊3个多月就出栏,可想而知肉质的差别。目前安多食品有限公司尽量鼓励牧民让牦牛、藏羊三、四岁时就出栏,因为这时不但是牦牛、藏羊肉质最鲜嫩最健康时期,同时也解决了草场超载放牧问题,不但保护了生态环境,还促进牧民群众增收。经权威机构检测,安多牦牛、藏



● 交流会现场。

羊肉中无任何农药、激素、重金属残留,具有抗衰老、抗癌和防辐射等强身健体功效,而在美容用品中不可或缺的提取物质“SOD”,任何圈养动物肉品都比不过牦牛,是真正天然绿色、无污染有机食品。

实际上,“在注重饮食健康的港澳和西欧市场上,牦牛肉一直被誉称为‘肉中之冠’。”中国农科院肉牛专家孙宝忠教授说,“根据我们目前的调研,青藏高原的牦牛肉当属于目前肉食品中可遇不可求的真正的生态食品。”以做清真菜闻名的烹饪界终身成就奖得主艾广富老先生则说:“《吕氏春秋》记载:‘肉之美者,牦象之肉’。是说在上古时代,牦牛肉就已经是人们餐桌上稀有的美食;我年轻的时候就听师傅说,牦牛肉位列三牛之首,是可遇

不可求的上等食材。”

“中国好食材全国优选万里行”活动以“发现好食材,使用好食材,推广好食材”为核心,旨在树立“中国特色农产品”公信力,助推中国涉农企业以正面形象冲破贸易壁垒,提高中国特色农产品在国际上的地位和影响力。目前,活动正在甘肃省有序开展。甘肃站活动得到了甘肃省委、省政府的大力支持,由甘肃省农牧厅、甘肃省扶贫办、甘肃省广播电视台总台(集团)主办,新华社发现中国好食材工作组、中国好食材产业链服务平台、北京中联天枢文化传媒有限公司、甘肃农民报承办,活动以“扶贫助农、好中选优”为主题,有利于助推甘肃特色农产品贸易流通,拓宽销售渠道、增加农民收入。

马婷一行对安多集团公司瞄准“安多牧场”丰富的畜牧业资源优势,把做大做强畜牧业作为公司未来发展的优势产业,向全国以及世界推广绿色、健康的“安多牧场”系列原生态牦牛、藏羊肉产品,传播“健康源于自然”的健康饮食理念,从而促进甘南藏区畜牧业可持续发展的思路表示赞赏。而“安多牧场”系列原生态牦牛、藏羊肉产品入驻“中国好食材”,并协助建设安多集团移动终端开展三级分销合作,将会更好地让安多牦牛和甘加藏羊走出安多牧场,让更多国人享受到这甘美健康的绿色食品。

考察、交流期间,马婷一行在安多产业基地召开了培训会,对三级分销相关知识进行了讲解。甘肃安多投资集团公司董事长王志荣、监事会主席马建华、总经理夏微微、工会主席魏生芳等公司领导及各部门管理人员参加了培训会。会上,王志荣针对马婷的解说对安多经营理念和产品定位做了深刻阐释。

无疑,高品质的生活是每个人的追求,在饮食方面,单纯的吃饱,吃好已经不是唯一的标准,吃得健康、吃得营养变得越来越重要,追求健康是生活高品质的象征。王志荣表示,安多集团做食品为之努力的发展愿景概括起来就是两个:“保护生态、健康身体”,更好地向全国以及世界,推广绿色、健康的“安多牧场”系列原生态肉产品,传播“健康源于自然”的健康饮食理念。他希望通过合作能让更多消费者从享受名副其实的“生态型、营养型、功能型食品”天然美食中,真正享受到自然带来的健康幸福。

## 河南:今年将创建200家省级生态示范场

1月21日,2016年河南省畜牧工作会议在郑州召开,今年河南省畜牧业将通过大力推广种养结合模式、探索畜禽粪污综合利用新方式,再创建200家省级生态示范养殖场,示范带动全省生态畜牧业快速发展,实现畜牧业转型升级和环境保护的协调推进。

随着养殖规模化步伐的不断加快,畜禽养殖造成的环境污染问题日益突出,成为农业面源污染治理的重点和难点,也成为制约养殖业健康发展的瓶颈。河南省在全力保障畜产品有效供给和养殖户增收的同时,积极探索生态畜牧业发展新路子,推动畜牧业健康、可持续发展。

种养结合催生出的生态循环发展模式,不仅能实现畜禽粪污零排放,而且还能拉长产业链条,实现养殖户和种植户的共赢。今年,河南省将大力推广“猪—沼—菜”、“猪—沼—果”、“猪—沼—林”等种养结合模式,引导大型养殖企业建设完善畜禽粪污处理综合设施,发展高效设施农业,引导规模养殖企业与当地种植户“牵手”,就地消纳利用畜禽粪污,实现“变废为宝”。

畜禽粪污综合利用是破解畜禽养殖污染问题的根本途径。今年河南省将积极探索畜禽粪污第三方治理模式,通过引入社会资本,建立PPP模式,采取分散收集、集中处理、资源化利用的方式,把粪污综合利用培育成一个新的产业,全面提升全省畜禽粪污处理能力和资源化利用水平。

(卢松)

## 衢州柑橘签大订单 直销东南亚

1月11日上午11时,浙江衢州柯城区柴家柑橘专业合作社内,100多吨柑橘在装箱,准备运往马来西亚。这几天,还将向马来西亚集中发送120吨柑橘。

1月20日之前,柴家柑橘专业合作社还将发送700多吨柑橘至印度尼西亚、发送270多吨柑橘至新加坡。这是今年该合作社与外商签订的最大一笔柑橘订单。

衢州柑橘在海外特别是东南亚市场非常受欢迎。去年底,马来西亚三大水果进口商之一的凯盛集团主动与柴家柑橘专业合作社签订了一笔220余吨的订单。

柯城区政府主推柑橘出口,开辟了加拿大和欧盟市场。“以往,柑橘出口收入只有120多万元,今年截至目前收入已超1000万元。”柴家柑橘专业合作社负责人叶叶明说,借助政府出口拉动政策,企业柑橘出口量大增。鼓励自营,将柑橘直销海外,是柯城区政府扩大柑橘出口的政策。今年,柯城区政府与凯盛集团达成合作意向,以直销的方式将柑橘销往马来西亚。“以往柑橘外销都是通过中间商,每吨要少赚5000元。今年,我们自营直销柑橘的比例达到50%。”叶叶明说。

(吕苏娟 金萍)

更好地保护消费者利益,为中国的“无抗养殖、健康餐桌”作出更大的贡献——

## 宜宾“雅泰生物” 防伪标识正式启用

■ 本报记者 何沙洲

作为中国西部地区唯一一家以生产功能性饲料添加剂低聚木糖为主导产品的生物物质综合利用企业,宜宾雅泰生物科技有限公司运用24项自主专利技术颠覆同行传统生产方法,采用现代生物技术,从天然植物纤维中提取并生产新型绿色饲料添加剂——雅倍低聚木糖,它有效提高畜禽产品品质、改善养殖环境和减少抗生素的使用,为“绿色养殖、健康餐桌”注入了新的活力,赢得了客户的一致称赞。在广大客户、业内专家的支持下,2015年雅倍低聚木糖斩获“饲料添加剂明星品牌”,位列中国多糖/寡糖类全国五强。目前,雅倍低聚木糖已遍布川渝、北京、河北、山东、江苏、上海、河南、湖北、广东、福建等中国大多省市,并进入一些行业龙头企业。

为了提升宜宾雅泰生物科技有限公司“雅倍”低聚木糖及系列产品品牌形象,更好地保护消费者利益,为中国的“无抗养殖、健康餐桌”作出更大的贡献,2016年1月1日,雅泰生物科技有限公司“雅泰生物”防伪标识正式启用。

雅泰生物防伪标识由“雅泰生物”logo、查询电话、查询网址和防伪查询电码四部分构成,防伪商标中部由绿色波纹状线条组成,代表雅泰生物源于原料天然健康、生产工艺绿色环保、对人与自然之间和谐的追求。在防伪特质上,“雅泰生物”防伪标识文字内藏断笔技术,防伪电码由20位经加密变色技术处理的数字组成,大大强化了其防伪功能。消费者可以在购买雅泰生物产品时,认准防伪标识。

“雅泰生物”防伪标识于2016年1月1日起正式启用,目前已经应用于“雅倍”低聚木糖200g包装、1kg包装和25kg包装系列产品上,即将覆盖雅泰生物所有产品。以此保障公司品牌的健康发展、保障消费者权益。

雅泰生物科技有限公司从2016年1月1日起生产的“雅倍”低聚木糖产品,均可通过查询电话“4006812315”和公司官网www.ybytai.com/cn进行防伪查询。敬请广大客户在选购雅泰生物产品时加以识别!



## 火红宫灯“点燃”火红经济

1月17日,河北石家庄市藁城区屯头村一家宫灯生产企业的工人在整理宫灯。

随着春节的临近,占全国宫灯总产量的80%以上的河北石家庄市藁城区的“藁城宫灯”进入了最忙碌的生产销售季节。藁城宫灯历史悠久、产品丰富多样,拥有纸雕、塑纸、木雕等18个系列200多个品种,其中“中国民间纸雕彩灯”荣获9项国家专利,在2006年被评为省级非物质文化遗产。目前藁城区宫灯生产企业和加工户达1100余家,从业人员5万多人,年产量8000万对,产值10亿元,出口俄罗斯、韩国、日本等十多个国家和地区。

新华社 王晓 摄影报道



## 把握“山”“海”特色

# 南澳:通过农业标准化示范区建设促进海洋生态融合发展

沿77公里环岛公路来到山脚下,一幢幢渔民别墅与碧海、蓝天交相辉映,优美、浪漫与宜人的气息扑面而来。

而在广东南澳县丰富的海岛生态旅游资源背后,则是10个国家、省、市级农业标准化示范区覆盖的250多公顷水域、100多公顷林地以及40多公顷耕地,一系列循环标准化模式应用于海水养殖和山地种植,让这座海岛步入了产业发展和农民增收提高,生态保护循环经济发展同步进行的新路子,不仅解决了渔民“洗脚上岸”的生活出路,而且最大限度地利用了“水土”资源,使南澳成为远近闻名的生态岛。

## 引入农业标准化示范区 打造生态山海

南澳岛面积111.55平方公里,人口7万多人,60%以上为农业人口。10年前,因为海洋资源衰退以及近海过度捕捞,自然渔业资源严重衰退,渔业捕捞效益逐年下降,岛上大批渔民放弃捕捞业,“洗脚上岸”从事海洋养殖和山地种植业。然而,渔民捕不到鱼,耕地又不够种,上岸渔民成为一个谋求生活存在困难的特殊群体,转产转业成为他们生活的唯一出路。

随着渔民上岸,逐年扩大的海洋养殖和山地扩大种植,难免会带来生态建设与海洋和山地种植发展、生态建设与海洋和山地资源、生态建设与农户增收的矛盾,使得上岸渔民增收与保护海洋生态环境的矛盾日益突出。如何解决生态建设与海岛上生态功能脆弱的问题,成为南澳面临的重大现实问题。

为此,汕头市和南澳县两级质监部门为

加强海岛养殖和种植生态系统保护与建设,将农业标准化示范区建设引入海岛生态保护,大力帮扶海岛广大种养户发展生态型农业,走精品农业、特色农业的标准化农业发展之路,从而促进海洋渔业和农业向高端、高质、高效可持续发展。

十年来,汕头市和南澳县两级质监部门围绕海岛养殖和山地种植发展特色和优势产业,紧紧依靠市、县农业、海洋与渔业、林业局等单位组成的联席会议制度,加强对农业标准化工作的领导和组织协调,加强海岛的生态养殖和种植标准化建设。首先是通过建立国家、省、市标准化示范区、制修订农业地方标准,形成了各部门分工合作、齐抓共管的局面。其次是按照“有标贯标、无标制标、缺标补标”的原则,加快制定、完善、实施特色主导产业生产技术标准或操作规程,以此推进海洋养殖和种植的生态化、融合化和和谐发展。

## 推广新技术,实现海洋生态养殖

在南澳岛的后江湾,“浮”在海上的农业标准化示范区显得蔚为壮观。然而,2005年前,大量的牡蛎养殖带来了病害和赤潮的影响。在汕头市质监局的推动下,榴城海产育苗场承担了广东省太平洋牡蛎标准化示范区建设工作,该局指导示范区实行龙须菜与太平洋牡蛎套养的新技术,组织制定了《太平洋牡蛎养殖技术规程》等5个农业地方标准,构建了太平洋牡蛎养殖标准体系。在示范区的引导下,一方面率先实行牡蛎与龙须菜套养的新技术,利用生物链之间的平衡关系,平衡了养殖区生态环境,减少了病害,同时也明显减少了赤潮的影响,实现养殖海区

的可持续发展。另一方面,使太平洋牡蛎养殖从原来分散的小规模养殖向大规模、科技型模式转化,既提高养殖产量和效益,又有效地保护和平衡了海岛养殖海区的生态环境,有效促进了太平洋牡蛎规模化、生态化和产业化发展。目前,通过实施太平洋牡蛎与龙须菜立体标准化套养面积已经超过2300多公顷,牡蛎单产提高约32个百分点,同时还增加了龙须菜产量。

## 品牌筛选,实现生态山地种植

在南澳岛弯弯曲曲的山道上,一棵棵“桔红”和“山杜英”在山坡上错落有致,处处洋溢着绿的生机。

但在2002年前,岛上的“桔红”种植业产量虽然较高,但是合格率和优质品率却不高。原因就是种植户过度重视产量,对开花和结果的量没有控制,导致果树挂果过多,影响了果品质量。为实现岛上“桔红”种植业的升级,保住青山碧海的优良生态资源,汕头市和南澳县两级质监局利用山丘多的地貌,坚持区域特色,坚持守住种植不能以破坏生态的底线。通过国家级“桔红”农业标准化示范区建设,采用“公司+基地+推广+农户”的模式,大力推进生态山地种植,生产经营标准化水平和组织化程度得到了极大提高,使示范基地从6.7公顷发展到80公顷,平均每公顷一级果比例达75%,比标准化种植前提高了30%,即增加收入7500元,也解决了农村富余劳力出路1000多人。标准化示范创造了“山坡桔山绿、生态环境优、农民收入增”的效果。

为咬定“青山碧海”不放松,保障林木质量,扩大造林面积,提高林分功能等级,汕头

市质监局通过省、市级“山杜英”标准化示范区建设,严格按照《山杜英栽培技术规程》建立起的67公顷的示范区,既规范了“山杜英”的造林技术,也带动推广面积达330多公顷,防止了水土流失。随着建立起的省、市级标准化示范区,南澳金薯、龙须菜、鲍鱼、白珠苦瓜等农产品已经打响了品牌,成为海岛上丰富的自然生态资源,集观赏、采摘、体验于一体的观光旅游休闲产业,带动更多的“洗脚上岸”渔民发家致富。

## 规范管理,打造海岛生态旅游

为促进海岛旅游业可持续发展,增加渔民经济收入,2008年,汕头市质监局结合标准化示范区带来的农产品品牌效应,通过制定《“渔家乐”旅游服务质量规范》,以标准的形式,将整体“渔家乐”旅游服务体系进行了统一。该标准规范把经济发展、生态环境保护与旅游产业紧密结合起来,规范了景区景点和环海景观带的建设和管理,使具有海岛特色风情的“渔家乐”旅游从散、小、乱的格局向标准化、模块化、群体化方向发展。2015年,上岛游客达超过百万人次,旅游综合收入5亿元,使更多的“洗脚上岸”渔民发家致富。

“山顶林木带帽,山腰果树缠绕,山下果蔬香飘,海面星星点点”。当前,南澳农业标准化示范区建设使海岛生态格局初步形成。在帮助渔民解决“洗脚上岸”的过程中,通过国家、省、市级三级农业标准化示范区建设,准确把握“山”“海”特色,南澳摒弃了以牺牲生态环境换取短期利益的发展模式,坚持海水养殖和山地种植生态发展理念,既保护了沿海生态环境,也实现了海岛生态建设和经济双赢效益。

(沈涛)