



近日,农业农村部对2022年全国乡村特色产业超十亿元镇名单进行公示,青岛5个镇榜上有名,分别是:平度市云山镇(大樱桃)、明村镇(大黄埠黄瓜)、新河镇(草编)、崔家集镇(西红柿)和莱西市店埠镇(胡萝卜)。

11月14日,早报记者来到莱西店埠镇采访了解到,眼下正是大田胡萝卜丰收季,店埠镇20多个村庄田野上一片忙碌景象,形成一幅红彤彤的丰收图景。店埠镇历来盛享“中国蔬菜之乡”美誉,近年来,依托特色胡萝卜产业,依靠蔬菜产业的强大优势和一二三产业融合发展特色,“带火了”镇域经济,成功上榜超十亿元镇,成为莱西乡村振兴的典型样本。

小小胡萝卜种出富民大产业

莱西店埠镇入选2022年全国乡村特色产业超十亿元镇

今年提前一周收获

“今年的胡萝卜比往年提前了一周收获。”店埠镇蔬菜产业协会会长耿文善介绍,比起内销,出口胡萝卜每斤价格“翻番”。此外,由于胡萝卜收获、流通与加工,都需要大量季节性农业工人,周边以种植传统粮食作物为主的县市的农民,甚至外省市的农民季节性流入该镇寻找打农业短工的机会,人均日收入100—300元。农户在逐步富裕之后,部分农民向种植大户转变,胡萝卜“小老板”在这里成了普遍现象。

莱西市店埠镇是全国胡萝卜主要产区之一,肥沃的砂浆黑土,为胡萝卜生长创造了得天独厚的条件。店埠镇胡萝卜1995年左右开始种植,目前种植面积5万亩,主要分布在店埠南部,涉及前屯、后屯、狼埠、李仙庄、徐林庄、双河、鲍家庄、程家村、前朴木等20余个村庄,出产的胡萝卜以红皮、红肉、红芯“三红”闻名,具有色泽好、光滑度高、条形好、不分叉、外形美观、甜度高等优点,产量高,质量优,畅销国内外市场。2013年,店埠镇被确定为全国“一村一品(胡萝卜)”示范镇,“店埠胡萝卜”通过国家级无公害食品认证;2014年,以店埠胡萝卜核心基地为中心,实施2万亩国家农业综合开发现代农业园区建设;2015年,被认定为青岛市知名农产品区域公用品牌;2020年5月10日,中国品牌建设促进会评价“店埠胡萝卜”品牌价值为10.62亿元;2022年5月,店埠胡萝卜第4次入选“全国名特优新农产品”。

构建共富产业体系

为了把小小胡萝卜做大做强,店埠镇党委、青岛农业大学资环学院党委、青岛有田农业党支部、新村党委四方联动成立蔬菜产业协会党委,组建乡村振兴党建服务联盟。依托店埠镇蔬菜产业优势,聚焦蔬菜产业量大质不优、尾菜垃圾清理难问题,整合上、中、下游全产业链发展资源要素,搭建“乡村振兴合伙人+红色合伙人”共建平台,构建共富产业内循环链条体系,在一二三产业上配套成立“镇级共富公司+13家村级共富公司”,培育种苗培育、有机果蔬示范区、有机肥堆肥处理、农业研学游、劳务中介、电子商务等15项共富产业项目,利用中央扶持资金壮大村级集体经济项目,健全冷链物流配套服务,蹚出一条组织引领、链条拉动、基地支撑的共富蔬菜产业融合发展新路径,加快推动新型农村集体经济发展,店埠胡萝卜入选“全国名特优新农产品”,获评省平安农机示



莱西店埠镇今年迎来胡萝卜大丰收。

范镇,上榜全国乡村特色产业超十亿元镇。

搭上智慧农业快车

记者了解到,店埠胡萝卜生产基地是青岛商检局备案的出口农产品示范基地,胡萝卜示范区内实行“合作社+基地+农户”形式,目前有前后屯、狼埠、徐林庄等多家胡萝卜专业合作社,实行统一供种、供肥、统一管理、统一销售,大大提高了农户种植胡萝卜的积极性。近年来申报了农业部蔬菜标准园建设项目,根据蔬菜标准园创建无公害蔬菜产地环境标准要求,投资480万元,完善了水、电、路、渠、贮藏加工等配套设施,创建了农艺措施先进、示范作用明显,面积为1万亩的胡萝卜标准园,顺利通过农业部验收。依托5万亩胡萝卜种植基地,累计投资2380万元,打造了占地2000亩的“店埠胡萝卜示范园”,集科研、示范、观光、采摘、休闲于一体。配套建设的胡萝卜研发中心目前已投入使用。

小小胡萝卜,做出大文章。围绕做大做强设施农业、乡村旅游业,店埠镇在占地5万亩的店埠胡萝卜基地内,规划建设占地2万亩的“国家农业综合开发现代农业园区”,着力打造优势特色种植区、粮食生产核心区、农产品加工冷链物流区、标准化规模养殖区、生态涵养区等五大功能区,还建成了园区技术中心、现代农业示范推广中心、农产品检测中心、物联网控制中心、农民田间学校、胡萝卜交易中心、种苗繁育中心等工程。

园区创建过程中,店埠镇创新思路,整合资金打造现代农业园区。项目通过规模化种植、标准化生产、机械化

操作、产业化管理、设施化装备、节水化灌溉、园林化建设、信息化联动、品牌化销售,不断完善园区内基础设施条件,打造现代农业产业化标准体系。基本形成了布局合理、设施完善、技术先进、功能拓展、集聚高效、绿色安全、生态田园型的国家农业综合开发现代化农业园区,不断完善农产品“全产业链”发展模式,园区广泛采用物联网等新技术,树智慧农业标杆。

/ 对话 /

好的地理优势 孕育高品质产品

采访中,记者遇到了正在收获胡萝卜的店埠新村党委书记崔钦浩,说起胡萝卜产业来,崔钦浩满脸笑容,兴奋不已。

记者:小小胡萝卜,是怎样做成大产业的?

崔钦浩:店埠镇的地理优势非常明显。一条大沽河孕育了优质的胡萝卜,这是基础。开始并没有当成产业来发展,后来市、镇两级政府重视,把小小的胡萝卜当成产业发展了。

记者:胡萝卜产业能发展到全国甚至海外,最重要的是什么?

崔钦浩:还是品质。俗话说,一方水土养育一方人,大沽河就像母亲一样,让这里种出的胡萝卜成了国家地理标志产品,产品的独特性和差异化,让小小的胡萝卜走遍全世界。

记者:村里依靠种胡萝卜致了富,将来村民的生活会是什么样子?

崔钦浩:一年中,春、夏、秋季都收获胡萝卜,每当这时候田野上一片红艳艳的景象,村民挣钱了,笑得可幸福了。随着胡萝卜产业越做越强,将来村民的日子会越来越幸福。

／延伸／

店埠胡萝卜 闻名国内外

店埠镇蔬菜产业协会会长耿文善介绍,店埠出产的胡萝卜完全达到无公害标准,生产的胡萝卜60%出口,以色泽鲜艳、口感甜脆、品质佳闻名国内外。

“以前,胡萝卜基本都是内销。自从品质被认可,尤其是获得国家地理标志保护认证后,‘牌子’打响了,与我们直接对接出口的商家多了。”在耿文善的印象里,店埠胡萝卜开始只是内销,或由寿光的蔬菜商收购后,通过当地企业加工出口。2010年前后,通过展会、政府推介和客户口口相传等形式,店埠镇的企业实现了自主对接出口,最高时可达九成出口。也就在那个时候,为了优化市场、抱团发展,协会应运而生。协会吸纳当地100多个企业、合作社和种植大户参与,主要对胡萝卜出口统一提供指导价格、帮助对接市场等。

在胡萝卜分装车间里,出口的胡萝卜要经过5个步骤的处理,分别是:清洗、筛选、分级、装箱和预冷。“我们清洗环节使用7台机器,包括1台冲沙机和6台磨光机,经过7台机器清洗处理后的胡萝卜几乎是洗了7遍澡,洗净胡萝卜身上的泥土。”胡萝卜分装车间负责人耿琪超介绍,筛选过程主要是挑选分离出折断、有青头等缺陷的胡萝卜,没有缺陷的进入分级阶段,共分为5个等级,不同规格的胡萝卜有不同的客户群。最后的环节是入库,为了保鲜,胡萝卜被放入冷库后,将会进行20多个小时的降温,随后被发往不同国家。

伴随着陆运、海运日益便利,如今,店埠胡萝卜3天就能出现在韩国市场,一周进入日本,20多天的时间摆上迪拜居民的餐桌,出口胡萝卜给店埠人带来了丰厚的利润。目前全镇胡萝卜年产30万吨,胡萝卜销售以保鲜出口蔬菜加工为主,主要销往东南亚、日本、韩国等,内销主要销往上海、江苏、广东等省市。

本版撰稿摄影 观海新闻/
青岛早报记者 康晓欢 通讯员
任晓婧 李现昊