

“金”果飘香背后的科技密码

青岛市现代果园优质高效生产技术观摩活动在西海岸新区举行



10月27日,青岛市现代果园优质高效生产技术观摩交流活动在西海岸新区宝山镇夏山农场举办。活动集中展示果园优质高效栽培新技术,重点推广自主选育福星、福九红等优质品种,普及矮砧密植、绿色防控、高效管护等先进技术装备。与会人员穿行果园,看长势、评品种、学技术,破解传统种植难题,近距离感受青岛果业由丰产向优质高效、绿色生态转型的生动实践。

升级生产模式 老果园蝶变现代智慧园

走进夏山农场,矮砧苹果树整齐成行,滴灌管线顺着垄沟延伸,水肥顺着管道直达果树根部。防雷防鸟网、杀虫诱捕等绿色防控设施配套齐全。“我们放弃传统种植方式,采用矮化密植建园,配套绿色防控设施,管理省工省力,水肥一体化技术落地后,实现节水30%以上、化肥用量减少20%,优果率明显提升。”农场负责人郭茂辉介绍。夏山农场从2023年土壤改良开始生态建园,历时三年打下基础,2025年正式挂果。现在园子里种着“明月”“维纳斯黄金”等品种的苹果,还创出了“夏珊玉”“夏珊金”两个品

牌。采用矮砧密植栽培技术种的苹果,自然熟透后香味特别足,果形匀称,虽然价格比普通果高,可回头客特别多。目前青岛部分果园仍沿用传统乔化栽培模式,树冠郁闭、通风透光差等问题,制约了果品品质和效益提升。为此,青岛市出台《果业高质量发展“6+1”规划》,大力推进矮砧密植栽培模式和老旧果园改造,实施“四优”建设,持续优化基础设施、品种布局、地力条件和栽培模式,目前培育69处规模化苹果产业基地,全市矮砧密植栽培模式果园达3万亩。

聚力技术攻关 夯实绿色生产核心支撑

种子是农业的“芯片”,品种与砧木

20余种苹果同台亮相。邢志峰 摄

的自主可控,是苹果产业高质量发展的根基。活动现场,“福星”“红丹”“维纳斯黄金”等20余种苹果同台亮相,与会人员观外形、品口感、问产量、掂重量,气氛热烈。其中,青岛农业大学苹果育种团队选育的“福星”“福九红”“福美”等具有自主知识产权的苹果新品种格外引人注目,它们色泽鲜亮,具备免套袋栽培、功能型红肉、抗病性强、加工适配性高等突出优势。据透露,“福星”以1000万元转让苗木繁育经营权,已实现成果高效转化。目前全市形成早中晚熟衔接、红黄绿果搭配的品种结构。

活动现场,青岛市农科院果茶研究所副研究员葛红娟向与会人员介绍了砧木与品种选择技术。作为具备自主知识产权的国产无融合生殖矮化砧木,青岛

农科院选育的“青砧”系列,以耐盐碱、抗干旱、早果丰产、适应范围广等突出优势,被中国工程院院士束怀瑞评价为“苹果矮化栽培的中国根”。目前,“青砧”系列已在全国示范应用约30万亩,2024年更成功引种至乌兹别克斯坦,让中国苹果砧木真正走出了国门。

活动现场还展示了苹果园炭疽叶枯病防控技术、桔小实蝇监测措施及绿色防控设备。专家们结合果园真实发病案例,详细讲解炭疽叶枯病的流行规律和桔小实蝇的监测布点规范,并现场示范物理诱杀、生物防控等实用技术。与会果农们纷纷对比新旧防控方案,学习精准选药、窗口期防治等实操要点,引导果农转变防控习惯,减少化学农药使用,保障果品绿色安全。

凝聚服务合力 小苹果成就富民大产业

苹果是青岛的优势特色富民产业,目前全市苹果栽培面积稳定在11万亩以上,年产量达27万吨,已培育形成平度旧店、莱西马连庄和河头店、西海岸宝山、胶州洋河等优势主产区,成为带动群众增收、助力乡村振兴的“黄金产业”。

“让技术从实验室走到田间地头,让果农看得见、学得会、用得上。”青岛市农技中心正高级农艺师李松坚介绍,为加快苹果产业转型升级,市农技中心联合国家、省苹果产业技术体系专家,整合栽培、土肥、植保、农机等部门力量,成立青岛市农业技术协同推广联盟苹果产业技术团队,在果品生长的关键节点组织联合下乡指导,从科学修剪到病虫害防治,从防灾减灾到技术应用,全方位把技术服务送到生产一线。

文/高静文 通讯员 叶点 冯志

火山岩上种出“梨中茅台”

即墨区金口镇诸葛酥梨种植基地果实丰收 酥梨单果最大重量达3.3斤

瓜果飘香季,丰收正当时。10月27日,记者走进青岛市即墨区金口镇诸葛酥梨种植基地,树上硕果累累,黄澄澄的梨子挂满枝头,果农满脸喜悦,在梨树间穿梭忙碌,采摘、装箱、运输,奏响一曲丰收赞歌。

诸葛酥梨“咬一口流一手”

“‘诸葛酥梨’是晚熟的梨品种,果个大,果心小,果肉无渣,肉质细密酥脆,果核处没有酸味。10月初刚上市就受到了消费者的喜爱,公司采用线下销售方式,主要售往北京、上海、广州、深圳、成都、青岛、临沂等地。”诸葛酥梨种植园负责人诸葛鹏云介绍,诸葛酥梨皮薄多汁、弹指即破,口感酥脆、清冽甘甜,在第七届上海国际农产品博览会上获得了金奖,还先后获得中国绿色食品A级标准、青岛网红农产品等称号。

“咬一口,流一手”是客商们对诸葛酥梨的评价。诸葛鹏云从树上摘下一颗酥梨递给记者。记者咬上一口,果汁瞬间充满口腔。诸葛鹏云说,“最大的特点是没有梨渣,吃起来皮薄、汁多、肉嫩、香气大。”诸葛酥梨种植基地依托火山岩土壤,今年酥梨单果最大重达3.3斤。在青岛市某超市的精品水果区,标价49元/斤的诸葛酥梨成为高端消费新宠。

诸葛鹏云介绍,一次偶然的机,他接触到山农酥梨,被它“一口爆汁、酥脆无渣”的口感惊艳,创业梦由此萌芽。几经考察、走访、比较,他在即墨区金口镇找了海棠谷这片土地,这里有温泉水滋润,土层由火山岩构成,特别适合种植酥



果农在即墨区金口镇诸葛酥梨种植基地采摘“诸葛酥梨”。

梨。“中国北纬36度的地区四季分明,青岛是海洋性气候,海棠谷昼夜温差大,非常适合种植水果。”海棠谷得天独厚的地理优势,造就了诸葛酥梨“酥脆甘甜、爆汁无渣”的优良品质。

海棠谷旅游有限责任公司成立于2006年,位于青岛市即墨区金口镇姜家马坪村,占地1200余亩。这是一个集林果采摘、餐饮住宿、休闲养生、生态旅游等为一

体的海棠产业链和旅游度假区。诸葛鹏云在经营海棠谷期间,积累了丰富的农业种植经验,他把海棠谷10万多棵海棠全部改种山农酥梨,后改名“诸葛酥梨”。

带领村民共同致富

诸葛鹏云介绍,诸葛酥梨种植在火山岩上,富含抗氧化的硒元素,因此切开

后72小时不变色。成熟的酥梨个头大,平均果重一斤左右,今年最大的一个重达3.3斤。高品质酥梨已获中国绿色食品A级认证、有机转换认证,并荣获2024年上海国际农产品博览会金奖等多项权威认证,被消费者誉为“梨中茅台”。

诸葛鹏云来自临沂农村,他在青岛农村搞有机绿色种植,就想找回小时候的水果味道,在乡村振兴和农业发展上发挥自己的能量。他将1200亩的大果园划分为30个左右的小果园,分给30个家庭农场内部承包,以果实口感、质量等级为标准内部收购。每亩地投入成本6000元左右,年产量可达6000斤左右,预计收益5万元以上。

果园还在土地流转、增加就业岗位、盘活闲置林地等方面发挥积极作用,带动一二三产业联动,促进产业共同致富。果园日常雇佣周围村镇的村民达几十人,他们大多是六七十岁的老人,经过简单的技能培训后,这些村民便能够熟练地参与到果园的施肥、嫁接、疏花疏果等工作中。全职在果园工作的村民,每年可以获得约3万元的收入。诸葛鹏云还准备推出自家品牌的梨汁产品,通过延长产业链来创造更多价值。“大果用于精美的礼盒包装,小果则加工成清新的梨汁。诸葛酥梨,让世界看见中国好梨。”对未来,诸葛鹏云信心满满。

青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 刘文超 通讯员 张涛 摄影报道