

“半岛助农”助力段泊岚埠东村

西红柿甜瓜等多种农产品可直达岛城市民餐桌，为村民发展规模种植解除销售担忧



□半岛记者 王磊

4月14日，经过“半岛助农”团队的实地考察，正式与即墨区段泊岚镇埠东村建立产销对接关系，该村的西红柿、黄瓜、甜瓜、葡萄、菜花等农产品，将正式登陆“半岛助农”平台，纳入“10小时新鲜、自然成熟果蔬地头到餐桌体系”。

埠东村遴选书记黄绪超介绍，有着300年历史的埠东村目前仍以种植为主，村里多数是中老年人，年轻人多外出务工，“村里也打算鼓励更多村民进行果蔬等高附加值农产品种植，但是迫于销路问题，不少村民仍有顾虑，村里也正通过多渠道帮助村民产销对接，‘半岛助农’项目，刚好可以解决农产品销售问题。”

14日，“半岛助农”项目团队在埠东村考察时了解到，目前村里有居民500余户，多数为传统种植，葡萄、西红柿、甜瓜、黄瓜等果蔬种植大棚约有50个，另外还有肉牛、肉羊的养殖。虽然村里的土

地多为平原良田，但是，现代农业种植模式仍然有待发展。“由于传统种植收益不是太高，多数年轻人选择了外出务工，这也在一定程度上放缓了现代农业种植的发展，毕竟中老年人对现代农业仍然缺乏认识，且缺少新思路。”黄绪超说，作为去年年底上任的遴选书记，他基本掌握了村里的情况，并有计划带领村民向新型种植农业发展，“根据了解，不少有意向的村民还是担心销路问题，毕竟上马新型种植农业需要投入，且需要相关的种植技术，还需要日常管理，如果销售环节出了问题，种植等其他环节也会受到比较大的影响。”

为了帮助居民解决销售的后顾之忧，为打算上马新型种植农业的村民吃下“定心丸”，黄绪超通过多渠道进行产销对接。“‘半岛助农’项目，刚好可以帮助居民销售，从地头直接装箱拉货，村民不用再操心销售问题，可以专心做好种植，也有精力扩大种植规模，增产增收。”黄绪超说，目前村里的葡萄大棚前景看好，不但品种丰富，且品质优良，“另外，村里的西红柿、黄瓜、甜瓜等果蔬也正在陆续上市，希望通过‘半岛助农’项目平台，可以让埠东村的新鲜、自然成熟的果蔬，摆上青岛市区居民的餐桌。”

目前，“半岛助农”平台仍在积极对接各农产品种植、养殖基地，如果您也有相关农产品的销售难题，也可以通过扫描二维码与“半岛助农”对接，项目团队在接到您的信息后，会尽快安排工作人员现场考察，并确定产销对接关系。



▲埠东村西红柿种植户。

◀“半岛助农”微信二维码。

2000万斤！鳌山卫神汤沟村海蛎养殖户大丰收



肉厚味美的海蛎。

□半岛记者 华敬方

近日，半岛记者从即墨区鳌山卫街道神汤沟村了解到，该村海蛎养殖迎来产量最高的一年，全村总产量达2000万斤。受疫情影响，往年商贩到码头进货的场景不再，如今通过线上接单，配送的销售新方式成为主流。

4月10日上午，在即墨区鳌山卫街道神汤沟村码头，出海归来的渔民们正忙着将打捞的海蛎装车。在码头南侧，一名养殖户正在用水冲洗装好的海蛎。他告诉记者，海蛎冲洗干净后，按照10斤一包装好袋，由本村村民开车送往客户预订的地点。

记者了解到，今年受疫情影响，商贩一度无法直接到码头进货，神汤沟村的海蛎一度滞销，但在鳌山卫街道的帮助下，通过电商和媒体双渠道寻找销路。鳌山卫街道充分发挥电商的优势，通过养殖户代表统一收购供货、同城配送、快递销售三项措施打通销路，并设置了专业客服为顾客提供回访、接单、

购买等服务。

在养殖户于水清家的大院中，一家5口正分工有序地忙碌着，有的分拣，有的用小刀将连成块的海蛎分离，有的在称重装包，一旁装包的海蛎已经靠墙堆起了一米多高。“这个白色塑料袋，一袋是10斤，分装好以后，统一发货，今年的产量相较往年更高，往年我家平均产量在12万斤左右，而今年能达到20万斤以上，可以带来20多万的收入。”于水清告诉记者。

据神汤沟村党支部书记于国清介绍，神汤沟村目前共有70余户海蛎养殖户，今年是产量最高的一年，每户的产量都能在20万斤以上，预计全村的总产量约2000万斤。

据了解，海蛎的丰收季在每年的1月至5月间，眼下，神汤沟村的海蛎养殖户已经完成了大部分的出产工作，预计还将持续半个月的时间。神汤沟村的海蛎以个小味鲜的特色著称，市民如果想要尝鲜，要抓住最后的“小尾巴”，抓紧时间行动啦。

鳌山卫扇贝丰收，晚上12点起床捕捞

一船8000多斤，养殖户“忙坏了”也“乐坏了”

□半岛记者 华敬方

日前，即墨区鳌山卫街道七沟三村的扇贝，正大量上市，这里出产的扇贝以质量好、肉肥、味道鲜美远近闻名，今年因市场对扇贝的需求较高，价格自然也水涨船高，达到了往年最高价。行情好，销路根本不用愁，备受市场欢迎，成了“热销货”。

4月14日清晨，记者来到即墨区鳌山卫街道办事处七沟三村码头，此时出海捕捞的养殖户正在陆续回港。沿村口一路到码头，有不少堆成小山般的扇贝，因为刚刚从海里捕捞上岸，扇贝的外壳沾满了淤泥，呈黑褐色。但撬开贝壳后可以看到，扇贝的卵黄鲜红，扇贝丁雪白，让人食欲大增。正在岸边装包的养殖户告诉记者，他们村出产的扇贝，因味鲜、肉肥著称，最好的烹饪方式就是清蒸，尝到最纯正的扇贝味道。

码头旁一条刚到岸的渔船上，满载着扇贝，因正当涨潮，渔船靠岸后直接上岸即可，省去不少力气，如果是低潮时，需要用手一筐一筐拖上岸。养殖户于永刚告诉记者：“这一船扇贝有近8000斤，一笼子有30斤左右，我们每天晚上12点就要起床准备，捕捞时间大约有两个小时，4点左右回到码头，收获期从4月初开始，持续半个月的时间。”

一旁是到岸忙碌的渔民，另一旁是忙碌的“嗡嗡”的铲车，六七名养殖户先用铁锹将扇贝装筐称重，再合力将一筐一筐的扇贝倒入铲车的斗中，铲车“举起”装满扇贝的斗，驶向另一边的大货车，将扇贝举高、倾倒入车厢内。

记者了解到，今年由于市场对扇贝的需求大，价格是去年的两倍，同样卖

一斤扇贝，与去年相比可以多赚一倍的利润。“扇贝养殖的成本除了一次性投入设备外就是人力成本，所以毛利润除去这些成本，每年的收入还是很可观的。”于永刚告诉记者，仅他一家今年可以出产13万斤左右，今年行情好，能带来30多万的毛利润。

于永刚告诉记者，扇贝养殖每年要两次“下苗”，第一次在“五一”前后，第二次在八月十五。“五一”第一次下苗后随着夏天的到来，海水水温升高，扇贝会死掉不少，八月十五二次下苗补充扇贝数量，经过冬天和春天的生长后，于4月份收获。

扇贝的销售方式分为3种，一是到岸后直接装车大量批发；二是供商贩购买后到市场零售，要提前预订；三是剥壳去黄，单买扇贝丁，扇贝丁的价格最高，每斤的零售价在50元左右。

据七沟三村党支部书记于吉令介绍，他们村养殖扇贝的历史可以追溯到1986年，最开始的时候仅有一两户养殖户，其他村民看到养殖扇贝的收入不错，纷纷开始效仿。目前全村共有40户扇贝养殖户，根据往年的数据，年产量在400万斤左右。因扇贝的收获期从4月开始，省内的车辆可以前来进货，基本未受到疫情影响滞销，反而因今年市场需求大，价格是最高的一年，因味道鲜美，不少蓬莱、荣成、潍坊的商贩慕名而来进货。

鳌山卫出产的海鲜一直以味道鲜美闻名于周边，记者了解到，因鳌山湾周边有紫菜养殖户，附近海域中微生物多，再加上有河流从即墨鳌山湾入海，所以这里的单细胞藻类含量非常丰富，给养殖的海鲜生长提供了充分的饵料，投苗后无需喂食饲料，自然生长即可长成。