

签约9个合作项目,总金额30亿元

城阳阳光农产品供应链商会乡村振兴助推会举行

□半岛全媒体记者 胡蕾
通讯员 苟小妹

4月11日下午,青岛市城阳区阳光农产品供应链商会乡村振兴助推会暨一届二次会员大会在青岛景园假日酒店顺利举行,大会增选了商会副会长和理事,签约9个合作项目,签约总金额30亿元;6家银行给予商会综合授信124亿元,2家证券机构和商会签订了战略合作协议。

近年来,城阳区扎实推进“阳光城阳2.0”建设,牢牢把握乡村振兴战略发展契机,积极推动涉农产业发展。城阳区阳光农产品供应链商会2020年9月27日成立以来,抓基础、强根基、促合作、谋发展、求作为、争第一,聚焦聚力聚能作用日益凸显,已发展优质会员企业113家,落地项目6个,正在探讨合作项目30余个,总投资达80亿元,成为推动城阳区各项事业高质量发展的重要平台。

会上,城阳区阳光农业发展投资有限公司与9家企业签约合作项目,通过共建供需平台,逐步形成农产品科技研发、种养殖、深加工、仓储、物流、检测、销售、进出口贸易为一体的农产品产业链条,其中青岛浩大海洋科技产业园项目总投资约6亿元,集聚办公、居住、资本、贸易、创新、研发、加速、高端生产、体验等功能。园区将充

分利用农商会的产业集聚优势,搭建农业产业化服务平台、农业产业化科研服务平台及金融服务平台,利用城阳区阳光农业发展投资有限公司资金优势,集中原料采购、产品销售,做大做强农副产品深加工和进出口贸易,真正实现产学研相结合,打造涉农产业、海洋产业生态链,形成良好的可循环发展生态经济圈。

“商会成立以来,我们先后走访调研了56家会员企业,深入挖掘和利用我区农产品上下游产业链资源,建立相互支持、相互借力、融合发展的内部合作机制。目前商会已有三十余家会员单位已展开密切合作,合作项目总金额达到80亿元以上。”城阳区阳光农产品供应链商会会长,区阳光农业发展投资公司董事长、总经理潘孟昭介绍说。

会上,众多涉农商会企业家齐聚一堂,分享经营心得,帮助商会企业增进了解,互学互鉴。“商会为我们提供了一个很好的沟通交流的平台,区阳光农投作为会长单位,充分发挥了其国资背景和资金、资源优势,通过合资合作、联营混改等市场化运作模式以及现代化、科学化的管理机制,为商会企业发展赋能、助力。前期,我们与区阳光农投已达成合作,共同打造特种食品产业集群,这对推动上下游产业链不断延展和深度融合具有深远的影



会议现场。

响。”青岛波尼亚食品有限公司董事长赵向进说。

下一步,商会将着力打造成为特色鲜明、行业领先、实力超群、影响广泛的优秀发展平台,为城阳区涉

农产业持续快速发展凝聚力量,为实现乡村产业振兴夯实基础,为全面融入主城区、加快建设青岛中央活力区、幸福新城阳、青岛新中心增效赋能。

天然日晒海盐,留住味觉里的乡愁

专访青岛东风盐业发展有限公司董事长兼总经理刘志钦

百味盐为先,靠海吃海的青岛人对海盐有种天然的亲切感。在海盐盛产的年代,位于胶州湾畔的青岛东风盐场,承载着很多人的记忆。如今,这家曾经全国闻名的海盐生产机械化样板场,选择“返璞归真”,摒弃机械化,用最天然原始的古法滩晒工艺,转型生产高端食用盐。和盐打了几十年交道,青岛东风盐业发展有限公司董事长兼总经理刘志钦告诉记者,这种“不计成本”的坚持,不仅仅是为了保留一份记忆,更是为了留住青岛海盐那份独特的味道和营养。

坚持古法滩晒工艺,保留食盐天然纯净

在城阳红岛绿洲湿地公园的南侧,至今保留着一片盐滩,这里是原青岛东风盐场第三工区。上个世纪80年代,东风盐场是国内闻名的海盐生产机械化样板场,最高年产海盐20多万吨,盐场生产的大粒盐,经过精加工后,就是市场上畅销的“葵花牌”“雪花牌”餐桌盐。

小山一样的盐垛,整齐排列的盐池,白花花的食用盐……如今的盐滩虽然没有了昔日的喧嚣与忙碌,但给人一种别样的沉静之美。“现在整个盐场只有一台机械化设备,就是专门运送大盐袋的电动叉车。”刘志钦说,相较于井盐和矿盐,海盐的生产本就耗时费力,而选择古法滩晒工艺,则是更加需要时间和耐心,目前全国还在坚持这种生产工艺的盐场,只有三家。

在如今这个飞速发展的自动化、智能化时代,选择“去机械化”,似乎有些“格格不入”,但刘志钦有他的道理,“这种生产方式虽然慢一点,但能保留住食



青岛东风盐业发展有限公司董事长兼总经理刘志钦。

盐的天然纯净,现在居民生活水平高了,高品质的东西不愁没有市场。”刘志钦介绍,从2017年开始,在保留原盐生产的基础上,青岛东风盐场联合青岛盐海制盐有限公司合作生产出“海若”牌海盐。几年来,这款新产品正逐步打开市场,受到越来越多消费者的青睐。

严苛把关每道工序,用心成就舌尖美味

“青岛人都知道红岛海鲜好吃,是因为胶州湾滩涂肥沃,水质优良。实际上,海盐的生产与水质也是分不开的。”刘志钦介绍,海盐的生产工艺分为纳潮、制

卤、结晶、收盐四个大步骤。所谓纳潮,就是将优质高浓度的海水,通过潜卤泵引入储水库中。“根据多年的生产经验,我们一般选择在农历新年左右进行大规模的纳潮,这是一年中海水最干净,水质最好的时候。”

制卤过程盐场则充分利用了水生生态系统来解决卤水的净化问题。原料海水进入滩田后,经过十余个步骤的自然晾晒和沉淀过滤,完成卤水的物理净化。古法滩晒工艺讲究“日晒日收”,在东风盐区,盐工们一般从凌晨一两点钟开始收盐,一直忙碌到早晨,而且夜间收盐不能开灯,全凭盐工们的熟练配



“海若”牌天然日晒海盐。

合。“如果开灯会招来小飞虫,影响盐的质量。”刘志钦说,正是每一道工序的严苛把关,才最终成就了绿色天然的“海若”食盐。

“市面上的食盐种类有很多,大体可以分为井盐、矿盐、海盐,同样是海盐,也分再制盐、粉碎洗涤盐和天然日晒海盐。”刘志钦介绍,天然日晒海盐的最大不同是,原盐不需要经过任何化学加工及物理粉碎,只需要把水分烘干到一定程度,再上筛分机筛出不同大小的颗粒,就可以上市了。“这个过程不会造成微量元素的损失,最大程度保留了原盐的营养。”

用等待海水结晶成盐的耐心,打磨绿色天然的产品。“期待着我们的‘海若’牌能走进千家万户的厨房,把这份来自大海的天然馈赠分享给更多人。”刘志钦说。

文/胡蕾

青岛东风盐业发展有限公司(原青岛东风盐场)

地址:青岛市城阳区岙东路与河东路交界处

联系电话:18553229832 黄经理