

欲破“箩筐+卡车”销售模式 鲜果和加工制品市场并进

崇明柑橘何时步入“优质优价”时代



橘子熟了，橘农喜忧参半

□通讯员 杜烨 记者 黄粉扣

“前年家里的橘田产量是3万斤,2012年足足翻了一倍,但收购价格却跌了一半,得到的收益和前年基本持平。”看着即将成熟的柑橘,长兴岛橘农老倪有些担忧地表示,“希望今年行情能有所看涨。”橘农的期盼正是崇明县委、县政府有关部门努力的方向,尽管崇明柑橘还未上市,但该县领导已开始为柑橘的销路而奔忙。盛夏七月,骄阳似火,在崇明县副县长冯志勇的带领下,该县农委、安信保险股份有限公司、绿华镇有关负责人提前就柑橘生产销售工作开展了专项调研。

欲破传统销售模式

眺望着满园绿色,吮吸着醉人橘香,绿华镇橘农施阿姨笑着告诉记者,去年,她们家种了七八亩橘子,采用的是“箩筐+卡车”的销售模式,即收购商将车辆开进橘园,桔农与收购商确定一个收购价格后,满园的橘子不分大小、品质,全部被摘下枝头,装进箩筐、抬上卡车,然后按均价售出……施阿姨表示,她和周边的橘农们都比较青睐这种买卖方式,“尽管品质好的橘子在价格上有点吃亏,但很多小的、品质差的也顺带卖掉了,非常省心。”然而,这种“箩筐+卡车”的销售模式,却遭到了崇明县农委林业科科长范凯峰的否定:“这样的销售模式,虽然省心,但却造成了橘

农盲目追求产量、缺乏品质意识的现状。崇明三岛共有橘园8万余亩,可总体状况是‘好的不多,多的不好’,且由于成熟期过于集中,致使采收旺季供过于求,难以卖出好价钱。”

在崇明县政府牵头的专项调研中,各方专家也纷纷表示,崇明柑橘欲破解销售难题,想要卖出好价钱,必须试着改变现有的“箩筐+卡车”的销售模式。为此,专家们建议,崇明可以从以下几方面进行尝试。

柑橘是世界第一大水果,其销售市场主要有两大块,一块是鲜果市场;另一块是加工制品市场,包括橙汁、橘瓣罐头等。针对鲜果市场,崇明柑橘的上市期与全国柑橘上市期相同,都“挤”在10-11月,而到了3-9月又出现供不应求或无货可供的局面。崇明可以试着借助市农科院的力量,逐步尝试培育一批早熟和特早熟品种,以填补市场空缺。

同时,崇明柑橘的品质也有待提高。采访中,范凯峰告诉记者,去年横沙岛有一个桔园单产达到每亩8000斤,而根据上海市农科院专家的建议,要确保橘子品质,每亩产量绝不能超过4000斤。在产量与品质之间,有些橘农还没有转过弯来。

冯志勇也在调研中强调:“南汇的水蜜桃是论个卖的,尽管价格不菲,但追捧者依然排成了长队,这是因为南汇水蜜桃好吃,因为有了‘名声’在外。哪天崇明的橘子也能论个卖,我们的品质和营销也就

崇明三岛生产柑橘的历史已有30多年,皮薄光滑、色泽橙黄、味甜无核的崇明柑橘,在市场上享有一定的声誉。

由于崇明三岛为多年形成的冲积岛,土壤多为含有丰富的钾及锰、锌、硼等微量元素的砂质土,所以产出的柑橘糖分和微量元素含量高,有益于人体健康。

但令人费解的是,多年来,崇明柑橘始终没法走出“优质不优价的怪圈。”以2012年为例,崇明三岛共有柑橘面积7.95万亩,总产量为19.54万吨,销售总量为19.04万吨,但每斤的平均售价却仅在0.45~0.48元之间。

获得了成功,而这样的成功,首要的第一步便是需要我们的橘农舍得剪下枝头的‘橘娃’。”

加工制品扩容增量

除了鲜果市场,柑橘市场还有一块“肥肉”——加工制品。据介绍,目前,崇明的柑橘加工制品有点“名堂”的当属冻干柑橘,不但远销欧美,还走进了全球的迪士尼乐园。但采访中,绿华镇有关工作人员的一句“抱怨”也引起了记者的关注:“冻干柑橘好是好,但去年一年的柑橘鲜果消耗量只有几百吨,这相对于全镇近7万吨的柑橘产量,实在是杯水车薪。”

一边听到的是主产地相关工作人员对冻干柑橘“吞吐量”的抱怨;另一边记者也听到了来自崇明县农委工作人员的建议:“今年自行车赛期间,一位领队偶尔接触到了崇明的冻干柑橘,他兴奋地告诉我,没想到你们崇明还有这么好的东西。自行车运动员常常需要进行拉力赛,跑到袅无人烟的地方,维生素的补充很让我们头疼,因为不可能随身携带大量新鲜水果,沿途购买更不可能,冻干柑橘正好能解决我们的能量补给问题。”这位领队的话给了崇明这样一个信号:是不是能借助每年一度的自行车赛事,为崇明的冻干柑橘销售点把“火”呢?

记者又跟随冯志勇副县长带领的调研小组,走进了位于崇明县新海镇的上海绿品果蔬专业合作社。该合作社根据崇明柑橘的特点,创新研发了以崇明柑橘为原材料的金桔酒,并已打开了一定的市

场销路。调研中,崇明县农委、县财政局等各部门共同为合作社发展“把脉问诊”,试图通过合作社的金桔酒项目,为崇明柑橘的加工制品再添一把火。

在采访中,记者发现无论是冻干柑橘,还是金桔酒,都是柑橘加工制品的市场发展方向之一,且都颇具潜力。但目前又都面临消耗量有限的尴尬,冻干柑橘去年“吃进”柑橘几百吨;上海绿品果蔬专业合作社“吃掉”柑橘3000吨,在数量上都有待“扩容增量”。可以说,在崇明近20万吨的柑橘产量面前,冻干柑橘和金桔酒的探索还只是星星之火,但只要助推有力,谁又能说,这星星之火不可燎原!

多措并举拓展销路

日前,记者从崇明县旅游局获悉,一年一度的柑橘节今年或将首次和老毛蟹节联手,主打“橘黄蟹肥”牌,想借崇明老毛蟹的名声推一把崇明柑橘销售。

“刚刚落下帷幕的余姚杨梅节是我们的梦想目标。”崇明县有关部门工作人员表示,前段时间自己和亲友自驾车去余姚采摘杨梅,几十米长的车队颇为壮观,“尽管进杨梅园采摘的价格比市场零售价格高出不少,可还是人气很旺,要是咱们崇明的柑橘节也能有这等人气那该多好。”

有关崇明柑橘的好消息还有

很多:为揽人气,今年该县试图借助崇明生态农业发展有限公司分布在市区的门店,开展柑橘定时促销活动,为崇明柑橘“赚吆喝”。同时,该县有关部门还在积极整合绿华镇现有的多条分级包装线,“我们计划重点扶持1-2家较为‘给力’的合作社,力图引导崇明柑橘逐渐走上‘品质’路线。”绿华镇有关负责人告诉记者。

采访中,崇明县农委工作人员还建议,发展柑橘产业,世界第一大柑橘生产国巴西的经验也值得借鉴。巴西不是柑橘的原产地,几乎所有的柑橘种类均从外国引进。十五世纪葡萄牙人将中国一带的甜橙引进巴西,在Bahia州发展了无核有脐的实生变异——脐橙。巴西栽培柑橘只有500多年的历史,但今天却成为世界柑橘生产第一大国,占领世界浓缩橙汁市场半壁江山,为当地居民提供直接就业机会42万个。世界橙汁年产量1600余万吨(原汁),巴西占世界橙汁产量的70%左右,主要供应出口。前几年的统计数据显示,我国橙汁年产量1万吨,需求缺口高达12万吨,这或许也可以成为崇明柑橘产业发展的一个突破口。

柑橘种植在崇明曾经经历辉煌时代,被誉为“无烟工厂”。无烟工厂之于生态岛建设应是益事,为让“无烟工厂”展露新姿,崇明还有很多功课要做,相信只要“上心头”,用心去做,总能交出满意答卷。



青浦区农业致富带头人推荐系列⑤

上海聚金观赏鱼养殖专业合作社



理事长:邓寿长

上海聚金观赏鱼养殖专业合作社于2011年12月成立,位于青浦朱家角淀山湖大道边,主要经营观赏鱼养殖及观赏鱼领域内技术开发和技术服务。

合作社的前身是上海闽丰观赏鱼养殖场,建于2002年。虽然,

合作社成立时间不长,但近两年,一直从事生产温带淡水观赏鱼,其产品有红鲫鱼、金鱼、锦鲤,进口热带淡水观赏鱼有龙鱼,鱼塘养殖面积达500多亩,其中,练塘一处基地占地300多亩。

合作社坚持科学管理,目前鱼塘分布合理整齐,形成一整套有序措施,包括鱼苗投放、饲料使用、药物使用、防疫消毒、疫病诊治、水生动物的出场都逐一进行登记。

合作社现有专业技术人员11人,其中有专业资质的人员4名,持有沪青府

(淡)养证[2012]第S朱044号养殖证,有效期(2010年1月1日-2027年12月31日),具有出境水生动物养殖场/中转包装场,检验检疫注册登记证及水质全分析检验报告,并建立了水生动物临隔检



疫场管理制度和废弃物、废水处理及场外引进观赏鱼的管理制度。

合作社成员从原来5人,现增加至15人,带动周边渔户50多户,诚信经营观赏鱼,已在国内20多个省(市、区)建立经营贸易网点。为了促进合作社长期发展,合作社引进濒危物种—龙鱼(又

称美丽硬仆骨舌鱼)品种养殖,与新加坡建立长期合作贸易关系,新建2000平米恒温控制养殖大棚,可谓事业蒸蒸日上。

随着市场需求越来越旺盛,合作社将进一步发挥带动作用,顺应社会发展需要,朝着制定的目标不断努力。



公司地址:青浦区朱家角盛家埭叶塘村354号
联系电话:021-59247898 18017153515 18017153737
公司邮箱:fishjy-sales1@vip.163.com 公司网址:www.fishjy.com
传真:021-59247898 邮编:201713