

4月25日一早,美兰区演丰镇演西村农户郑秋桂扛着农具来到地里,开挖最后一批三江三角宁地瓜。她告诉记者,三角宁地瓜粉糯香甜中带有微微的咸味,很受市民喜爱。

在2016年9月发布的海口市十大农业品牌中,三角宁地瓜榜上有名。近年来,海口市围绕“扩基地、建园区、搞加工、创品牌、拓市场”要求,擦亮“椰城香见”农产品区域公用品牌和一批特色农产品品牌。借此,椰城香见·三江三角宁地瓜也迎来新的发展机遇。

□本报记者 陈钰婷 赵汶 陈丽霞



今年,秀英区东山镇文塘村振兴产业园内的50亩三角宁地瓜喜迎丰收。 本报记者 石中华 摄

1 致富果 鼓起钱袋子

三角宁比普通品种价格翻了一倍

据《琼州府志》记载,地瓜在明末清初时传入海南,至今已有300多年历史。三角宁地瓜便是由最早传入海南的那批地瓜,通过改良培育逐渐演变而来的。而三角宁名字的由来,据说是因为其地瓜叶片似三个角,果实表面歪扭好似“拧着”的特征,故取名“三角宁”。

“三角宁地瓜好吃、好卖,我们村很多人都种,这是大家地里的‘致富果’。”郑秋桂告诉记者,演西村是一座靠海的村庄,村内土地经过海水的浸染,形成天然的松软咸沙地,在这种土壤中生长出来的地瓜粉糯香甜、口感细腻,还带有微微的咸味,市场行情相当不错。

在美兰区,这种口感特别的地瓜有一个共同的名字——三江三角宁地瓜。据美兰区农业农村局相关负责人介绍,该区的三江三角宁地瓜种植面积2500亩,主产区位于三江镇眼镜塘村委会上东洋、海南东寨港红树林自然保护区外围地区以及灵山镇东海岸一带。这里咸淡水交接处的咸沙地和广袤的富硒沃土,为三江三角宁地瓜的种植提供了与众不同的生长条件。

“三角宁地瓜收购价每年都有提升,跟普通的地瓜品种比翻了一倍。”演西村农户符文菊告诉记者,今年地里收购价在每斤4元左右。她今年种了5亩三角宁地瓜,在卖完最后这一批之后,初步估计收入超两万元。品质优、价格好、不愁卖……三角宁地瓜因为较高的市场价值,成为演西村传统的种植品种,目前种植村民达到400户。

在秀英区东山镇文塘村振兴产业园,50亩三角宁地瓜同样喜迎丰收,为了让地瓜“走出去”,让游客“走进来”,该村每年都会举办三角宁地瓜采摘节活动。在今年3月举办的活动上,游客前来村里品尝地瓜、与瓜农共享丰收喜悦,青少年群体还体验了特色研学游,在地里田间学习农业知识……小小地瓜不仅为村庄带来了热闹人气,还让农户“钱袋子”越来越鼓。

目前,三角宁地瓜的种植地主要在美兰区、秀英区的沿海村庄。因为三角宁地瓜深受市场欢迎,目前万宁等市县也开始种植三角宁地瓜。

擦亮「金字招牌」 鼓起村民「钱袋」

椰城香见·三江三角宁地瓜「出圈」记



在秀英区东山镇文塘村振兴产业园内,农户正在打包三角宁地瓜。(资料图) 本报记者 石中华 摄

2 育良种注入“芯”能量

高效栽培技术提升亩产近七成

近年来,虽然三角宁地瓜的市场行情不断向好,但亩产量有待提高,而且容易遭病虫害。

在省农业科学院粮食作物研究所副研究员朱红林看来,三角宁地瓜具有果肉细腻、粉糯香甜等特点,属于优质的农作物。当前海口仍以小面积种植为主,多采用传统技术,受气候因素影响较大,种植技术的落后是导致三角宁地瓜产量不高的主要原因。此外,从市场发展的角度来看,三角宁地瓜外形不占优势,这也在一定程度上影响了市场竞争力,限制了产业的长远发展。

面临多项短板,三角宁地瓜的未来发展如何“破题”?朱红林告诉记者,首要的任务是培育良种,而该项工作已是“正在进行时”。

2022年,省农业科学院粮食作物研究所在演丰镇建立了三角宁种苗繁育基地,围绕三角宁地瓜发展“堵点”,重点开展三角宁脱毒苗及绿色高效栽培技术示范工作,由该所的甘薯团队全程指导,全生育期跟踪水肥管理和病虫害防控情况。经专家测产,高效栽培技术示范区亩产1909.94公斤,与传统种植区相比,产量提升了68.07%,刷新了三角宁地

瓜产量纪录。

如今,该所已成功育成“三角宁”“琼薯2号”等两个三角宁地瓜新品种。其中“三角宁”已获农业农村部品种登记,这将有效破除三角宁地瓜在种植方面存在的短板。目前新品种仍处于试种阶段,未来将逐步推向市场,为传统产业注入“芯”能量。

朱红林建议,要加大三角宁地瓜种植技术培训,提升广大农户的种植水平,推广机械化种植技术,设立示范种植基地,有效带动产业规模化发展。

3 品牌化擦亮“金招牌”

持续打响三江三角宁地瓜品牌

品牌化建设是提升农产品附加值和市场竞争力的重要引擎。在2016年9月发布的海口市十大农业品牌中,三角宁地瓜榜上有名。

美兰区农业农村局有关负责人介绍,该区目前有全国农产品地理标志注册商标3个,三角宁地瓜就是其中之一。该区加大种植扶持,积极带动农户加入三角宁地瓜种植队伍,有序扩大种植规模,强化品牌包装推广,通过线上线下多渠道放大品牌效应,全力做优做强三角宁地瓜品牌。

在演丰镇,前来观光的游客在游红树林、吃海鲜、住民宿的同时,还爱上了品三角宁地瓜、购地瓜伴手礼,这让三角宁地瓜的名声被更多人所知。

近年来,海口坚持农产品规模化生产、品牌化发展,围绕“商标富农”“品牌兴农”战略,持续开展品牌形象宣传推广营销活动。在2022年中国(海南)国际热带农

产品冬季交易会上,海口市发布全新农产品区域公用品牌“椰城香见”,自此众多海口缤纷物产有了共同的名字,这也为三江三角宁地瓜品牌“出圈”创造了契机。

在2023年12月举办的海口市热带特色高效农业产业链招商暨“椰城香见”品牌推介大会上,三江三角宁地瓜等品牌农产品备受热捧,来自全国各地的参会嘉宾深入了解这一“土特产”的魅力,品牌美誉度进一步凸显。

在品牌打造方面,海口市青年创业就业促进会理事长吴坤仲建议,可持续推广农旅融合模式

式,通过打造城郊亲子游、研学游等方式,对三江三角宁地瓜品牌进行综合开发。同时充分利用互联网平台进行营销推广,在团购满减、短视频裂变和直播带货等方面发力,持续打响椰城香见·三江三角宁地瓜品牌,促进产业发展提质增效。

记者手记

□本报记者 陈钰婷

土特产,一头连着产业发展,一头连着百姓钱包。做“土特产”文章,大有可为,也能大有作为。

“土”可稳固产业根基,“特”能发挥竞争优势,“产”又为发展持续助力,“土特产”看似普通,实则大有发展前景。

在海口,种植三角宁地瓜的地区主要在美兰、秀英的沿海村庄。得益于得天独厚的自然条件,这种沙地里长出来的“土疙瘩”因其独特的口感,如今成为当地农民增收的“致富果”。

让更多土味农产品“出圈”,品牌建设是关键。品牌建设不仅可以帮助农产品实现差异化竞争,更能提升产品附加值。从2016年的海口市十大农业品牌发布,到2022年全新农产品区域公用品牌“椰城香见”创建,海口的农业品牌建设,为三江三角宁地瓜“出圈”创造了契机。

让更多土味农产品“出圈”,质量是生命线。要全面提升品牌农产品品种创新能力、精深加工能力和流通供应能力。省农业科学院粮食作物研究所副研究员朱红林认为,藏在沙地里的三江三角宁地瓜想“走出去”,要从提高农产品质量、培育农产品品牌两方面“双管齐下”。

让更多土味农产品“出圈”,农文旅融合是新路径。秀英区文塘村连续几年举办三角宁地瓜采摘节,亲子采摘,研学体验等项目让产业不再局限于种植销售,而是通过农文旅融合提升农产品核心竞争力,让三角宁地瓜的“出圈”之路跨出坚实一步。

让更多土味农产品「出圈」



▲3月16日,在第四届文塘三角宁地瓜采摘节活动上,亲子家庭正在挖三角宁地瓜。 本报记者 石中华 摄



▲4月19日,在美兰区演丰镇演西村,农户正在挖三角宁地瓜。 本报记者 杨鹤 摄

▲4月19日,在美兰区演丰镇演西村,农户向记者展示刚挖出的三角宁地瓜。 本报记者 杨鹤 摄