

历经10年攻关 集四大优势于一身 佳藕“天成”身价3000万元

藕香浓郁 粉糯细腻
好看
藕汤颜色洁白
好挖
入泥浅易采挖
高产
亩产可达3000斤



“天成藕”定位为高品质煨汤粉藕。

长江日报讯(记者宋涛)武汉农业科技成果转化迎来新突破。近日,由武汉市农业科学院培育的莲藕新品种“天成藕”成功实现转化,蔡甸区两家企业以排他许可方式引进,转化费用高达3000万元,创造了莲藕产业成果转化的新纪录。如果推广顺利,明年下半年,消费者就能在市场上品尝到这一高品质煨汤型粉藕。

“天成藕”为什么能卖出3000万元?市农科院蔬菜所水生蔬菜研究室主任朱红莲揭示了其中的奥秘。该品种是团队历经10年攻关选育而成的高品质煨汤型粉藕,集“好吃、好看、好挖、高产”四大优势于一身。

“和传统藕汤的红色不同,这种藕煨出的汤颜色洁白,独具特色。品一口汤,藕香浓郁,吃一口藕,粉糯细腻,且营养丰富,能满足市场对高品质莲藕的需求。”朱红莲介绍。除了品质出众,“天成藕”的经济效益也非常显著,亩产可达3000斤,且入泥浅、易采挖,能节省约30%的采收成本。

本次成果转化不仅金额创新高,合作模式也同步升级。朱红莲介绍,以前的成果转化,更多注重把成果卖出去,后续的技术支持和服务不稳定、不连续。而针对这次的成果转化,市农科院将牵头组建专门的“科技特派团”,在未来10年内为引进企业提供持续、稳定的全方位技术支持,确保新品种的优良特性能够充分展现,解决企业在后续种植、推广中技术方面的后顾之忧。

引进企业之一,武汉蔡甸佳藕天成农业科技发展有限公司负责人张海晖对“天成藕”的市场前景充满信心。他回忆首次品尝时的感受:“第一口藕汤就令人惊艳。”他认为,当前高品质煨汤粉藕市场尚有很大空间,凭借其独特品质,“天成藕”有望从蔡甸走向全国。公司计划用两到三年时间,将种植规模扩展至1万亩,让这一新品种更好地助力“蔡甸莲藕”区域品牌升级,也为全国消费者奉献一份地道的湖北风味。

此外,中国联通武汉分公司在大会上推出数字化养殖解决方案,为传统渔业注入新动能;武汉农村商业银行推出水产信贷金融服务,为产业发展提供更快更高效的金融护航。大会通过品牌发布、科技推介与产业链签约,全面激活了“育、产、加、储、销、旅”全链条生态圈。目前江夏区已聚集143家鳊鱼产业链企业,未来将以生态化、高端化为方向,推动“武汉活鱼·江夏鳊”品牌走向全国,为乡村振兴与农业现代化提供新范式。

武汉鳊鱼产业生态发展大会成果丰硕 签约超6500万元

长江日报讯(记者蒋大旭 通讯员张凡)3月29日,武汉鳊鱼产业生态发展大会在汉圆满落幕。日前召开的大会成果总结会上公布,本次活动共达成签约及合作协议总金额6585万元,同步发布了“武汉活鱼·江夏鳊”区域公用品牌,并正式启动“中国生态鳊之乡”建设。依托全国首个国审新品种“翘嘴鳊‘武农1号’”,江夏区规划至2030年实现鳊鱼全产业链产值超百亿元。

本次大会由武汉市乡村发展协会、江夏区政府、武汉市农业科学院、长报传媒集团、良之隆集团等联合主办,聚焦产业生态链整合与科技赋能,集中展示了江夏鳊鱼产业的坚实基础与创新成果。作为湖北省鳊鱼核心产区,江夏区目前养殖面积已达5.1万亩,年产量近4.4万吨,产值突破35亿元,规模与产量稳居全省首位。江夏区提出“顶层设计、科技赋能、政策保障、金融支撑”四位一体战略,目标到2030年实现全产业链综合产值超百亿元、生态健康养殖面积突破10万亩、苗种本地化率达90%以上。

科技突破是产业升级的核心驱动力。武汉市首个国审鳊鱼新品种“翘嘴鳊‘武农1号’”在大会上备受瞩目。该品种由武汉市农科院水产研究所历经30余年攻关培育,生长速度较普通鳊鱼提升22%以上,养殖周期缩短至90-100天,雌性率高达99.7%。其亲本已通过成果许可方式进入全国最大鳊鱼苗生产基地广东阳春,实现了从“南下购苗”到“北种南引”的历史性跨越,为产业种质资源注入“强芯”动力。

产业合作成果丰硕。政企联动方面,江夏区政府与良之隆集团签署联合推广协议,共同推进鳊鱼加工与品牌建设;科研转化方面,武汉市农科院与露壹农业、沐芄农业等5家经营主体签约,推动“武农1号”规模化落地。企业层面,梁子湖水产集团与现场接洽企业共达成1300万元采购意向;露壹农业与对接客户共签署5000万元合作协议,成为展会“签约王”。产业链延伸同步加速。金口街道与鲜之尚食品等企业签约加工项目,并与北京中体森茂合作打造“中国休闲垂钓之都”,构建“垂钓+康养+研学+观光”融合模式,完善产业文旅生态。

此外,中国联通武汉分公司在大会上推出数字化养殖解决方案,为传统渔业注入新动能;武汉农村商业银行推出水产信贷金融服务,为产业发展提供更快更高效的金融护航。大会通过品牌发布、科技推介与产业链签约,全面激活了“育、产、加、储、销、旅”全链条生态圈。目前江夏区已聚集143家鳊鱼产业链企业,未来将以生态化、高端化为方向,推动“武汉活鱼·江夏鳊”品牌走向全国,为乡村振兴与农业现代化提供新范式。

大地丰味·连接城市 服务乡村

2026大地丰味首站 江夏这杯春茶 连泡4遍依然鲜爽

“清明假期,我们茶园的游客比去年同期多了不止20倍。”假期刚刚结束,江夏碧舫有机茶园的工作人员便传来了好消息。

清明节前,由《大地》武汉乡村振兴周刊与长江日报长江严选电商平台共同推出的“大地丰味”,来到江夏区的碧舫有机茶园,为市民朋友寻访春天的第一口鲜爽。消息在“大地丰味”微信群一经发出,立即吸引了大批茶友关注,江夏碧舫有机茶园也迎来一波新的粉丝。

孟女士就是被“种草”的读者之一。“原本纠结3天假期去哪,看到‘大地丰味’的推介后决定带孩子来体验采茶。”让她没想到的是,茶园里,翠绿茶丛间还点缀着粉色樱花,空气清甜,工作人员主动讲解茶文化,“孩子对中国茶文化有了直观的认识,这比书本上读10遍都强。”

“大地丰味”社群里,微信名为“alee”的粉丝在看到江夏碧舫头采春茶开售的消息后,第一时间付款购买。“芽叶完整,茶汤透亮,不苦不涩,入口甘甜,冲泡4遍依然鲜爽。”他在群里的分享,引发了不少人跟帖询问购买方式。

游客量的暴增,不只是数字变化,更意味着经营模式的质变。碧舫茶园负责人金兴建此前接受采访时反复强调“有机种植”“非遗工艺”,那是产品思维。而清明假期的人流,让他看到了另一种可能:茶园可以不只是生产基地,更是体验空间、休闲目的地。工作人员透露,茶园后续计划通过传统媒体与新媒体结合,持续推广,从“卖茶”向“卖体验”“卖服务”跃升。(邹卓然)

“大地丰味”档案

丰味地点:江夏区乌龙泉街道江夏碧舫有机茶园
丰味产品:江夏碧舫有机茶(2026年头采春茶)
丰味时间:即日起至4月15日(具体以茶叶生长情况为准)
丰味联合主办:《大地》武汉乡村振兴周刊、武汉市农业农村局、长江日报长江严选

“大地丰味”开售

江夏碧舫有机春茶正式开售。这是茶园头采的限量批次,数量有限,售完即止。江夏碧舫有机茶2026年头采春茶“大地丰味”社群专享价,请加入“大地丰味”社群咨询。

咨询购买方式:扫描下方二维码,添加“严选姐”微信,即可预订“大地丰味”。

扫描二维码添加“严选姐”微信,预订“大地丰味”

扫描二维码观看“大地丰味”视频



江夏碧舫有机茶园一景。

“五个一点”合力共办 拓展村集体产业造血 新建村长者食堂热气腾腾

村村亮招

长江日报记者宋涛 通讯员王登

4月8日中午,马上就要到午饭时间,江夏区乌龙泉街道新建村村委会内的乡村大食堂里,100多位老人把十几张方桌坐得满满当当;一墙之隔的厨房里,热气腾腾的饭菜已准备就绪,由村里提供的免费午餐即将上桌。村书记洪彰杰告诉长江日报记者,食堂从今年1月1日运营以来,每天都为村里的70岁以上老人免费提供午餐。

“五个一点”打造幸福食堂

11时20分,食堂工作人员开始打饭。记者在现场看到,最先到窗口排队的是需要把饭带回去的。洪彰杰介绍,考虑到一些老人行动不便,村里允许家人替他们把饭打回去。“回家路上还需要时间,为了不耽误老人吃饭,所以让他们排在最前面。”洪彰杰解释道。

随后,在食堂就餐的老人以桌为单位,分批来到窗口排队取餐,记者注意到,大部分老人直接使用食堂准备的不锈钢餐盘,也有少数人拿出自带的饭盒打饭。当天中午食堂供应的有土豆烧肉、青菜和紫菜蛋汤,热腾腾的饭菜勾人食欲。老人们围坐在桌旁,边吃边聊,用餐大厅内一片欢声笑语。

79岁的洪祖涛老人对幸福食堂赞不绝口:“年纪大了饭量小,以前在家里嫌开伙麻烦,经常随便将就。现在每天来食堂吃饭,非常方便。”

洪祖涛老人所描述的情况,正是新建村开办乡村大食堂的初衷。洪彰杰还记得,当初走访村民时,发现老人们经常用剩饭剩菜“对付着”解决每天的吃饭问题,甚至放了好多天的剩菜都舍不得扔。这一幕深深刺痛了他,也让他萌发了开办幸福食堂的念头。

但经过了解,洪彰杰发现事情并不简单。目前武汉市幸福食堂大都为社会化运行,可村里人口有限,也没有太大的用工项目,用餐规模受到限制,很难吸引企业来开办或者运营。村党支部反复讨论之后决定:不等不靠,自己动手!对于启动经费,新建村提出了“五个一点”的思路:政府补贴一点、老人的子女支持一点、社会捐助一点、村集体提供一点、自己解决一点。通过各个层面的合力,共同办好这座幸福食堂。

对于这种模式,洪彰杰称之为“互助型食堂”。他举了个例子:“我们把村委会的办公点移到旁边的车棚,拿出办事大厅作为食堂场地,这样就能省掉房屋的租金。”

村里的决心打动了村民。现任新建村强村公司总经理张学刚坦承,自己是受到村党支部的感召,才决定回村任职的。上任以后,身兼乡贤会会长的他为乡村大食堂的建设出了不少力,还动员朋友为新建村提供各种帮助。

各方的无私奉献,保证了食堂顺利投入运行。



老人们排队在窗口打菜。

长江日报记者宋涛 摄

加强造血能力让幸福延续

运行4个多月以来,来食堂就餐的老人不断增加。洪彰杰介绍,目前平均每天来就餐的老人超过130人,几乎覆盖了全村70岁以上的老人。他认为,这一方面是因为食堂方便了老人,另一方面也是因为这里给了老人们一个社交的机会。同时,坚持免费也是很重要的原因。

据了解,新建村乡村大食堂对村里所有70岁以上老人免费,70岁以下的老人则凭积分在食堂免费就餐。积分怎么获得?在食堂提供做饭、清洁、打饭等各种志愿服务,均可以获得积分。帮助村里完成保洁、调解等工作,也能获得积分。洪彰杰表示,这既是节省食堂运营成本的手段,也是村里创新治理、探索村民互助的尝试。

记者从武汉市民政局了解到,目前全市的幸福食堂绝大多数都是收费的,但对老人会有额外的减免,也有部分食堂对80岁以上的老人免费,但如新建村这样完全免费的还是首次。市民政局养老处工作人员介绍,之所以没有普遍采用免费的方式,主要是考虑到是否可持续运营。

这也同样是洪彰杰一直在思考的问题。他坦言,食堂每年基本运营成本需要20万元以上,而社会捐助并不稳定,显然不是可以长期依靠的来源。为此,新建村一方面想方设法降低成本,包括

开辟“公益菜园”,实现部分食材自给自足;征集志愿者提供服务来减少用工成本;增设柴火灶来控制燃料成本等等。

另一方面,洪彰杰也在积极想办法拓展村集体产业,为食堂提供更多稳定的资金来源。为此,51岁的他还开始探索直播电商新赛道,为村里红薯、粉条带货,每卖一份就捐给食堂10元。“其实直播带货更多的是为村里做宣传,要从根本上解决食堂运营还得依靠产业的发展。”洪彰杰的头脑一直很清醒,“我们这两年引进了几个民宿项目,下一步还将建设水培蔬菜基地。这些项目既能解决村民的就业,又能增加村集体收入,为食堂运营提供更坚实的基础。”

虽然食堂的建设和运营不是一件容易的事,但洪彰杰觉得,能够用这种方式让村里的老人生活更方便、更有滋有味,所有的付出都是值得的。在这一过程中,他还经常会有意外惊喜:“年初,有村民对村干部有意见,来村委会准备理论,但看到食堂里融洽的就餐氛围后,他转变了看法,还向食堂捐了1000元。”这件事更加坚定了他办好食堂的决心。

如今,摆在洪彰杰面前最大的问题是场地不够,就餐时比较拥挤。他计划在后院搭起雨棚,以改善就餐环境。“如果条件许可,我们还考虑为村民提供晚餐。”对于未来,洪彰杰有着很多规划。