

新农村



新农民必读系列

就这样致富系列

特种作物种植技术系列

特种水产养殖技术系列

特种经济动物养殖技术系列

实用蔬菜栽培技术系列

农业常备技术手册系列

农业科学家服务台系列

农业综合技术系列

农民工手册系列



了解市场 必读

LIAOJIE SHICHANG BIDU

钟仕田 王建军 编

湖北长江出版集团
湖北科学技术出版社

新农村



了解市场

必读

LIAOJIE SHICHANG BIDU

钟仕田 王建军 编

湖北长江出版集团
湖北科学技术出版社

图书在版编目 (C I P) 数据

了解市场必读/钟仕田等编. 一武汉:湖北科学技术出版社, 2006.12

(新农村书屋丛书)

ISBN 7-5352-3754-1

I.了... II.钟... III.农副产品—市场—概况—世界 IV.F316

中国版本图书馆CIP数据核字(2006)第151333号

了解市场必读

© 钟仕田 王建军 编

责任编辑:邱新友

封面设计:戴 旻

出版发行: 湖北长江出版集团
湖北科学技术出版社

电话:87679468

地 址: 武汉市雄楚大街268号
湖北出版文化城B座12-13层

邮编:430070

印 刷: 鄂州市立龙印刷服务有限责任公司 邮编:436000

787毫米×1092毫米 32开 3.75印张 74千字

2006年12月第1版 2006年12月第1次印刷

定价: 4.50元

本书如有印装质量问题 可找承印厂更换

服务“三农”的一大举措

——“新农村书屋”丛书出版有感

党的十六届五中全会提出的推进社会主义新农村建设的伟大任务，是具有重大历史意义和现实意义的战略决策。全省上下积极响应党中央的号召，以科学发展观为统领，认真贯彻落实党在农村的各项方针政策，真抓实干，使荆楚大地处处涌现出建设社会主义新农村的春潮。

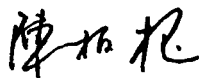
湖北科学技术出版社始终把服务“三农”作为自己义不容辞的责任，建社二十多年来出版了一大批为农民群众所喜爱的“三农”图书，为我省农村经济社会发展做出了应有的贡献。在新的历史时期，该社自觉承担起我省“三农”图书出版发行主力军的重任，在广泛深入调研的基础上，联合省市农业生产和科研部门，共同推出“新农村书屋”大型丛书，这是我省服务“三农”的一个重大举措，也将成为我省智力支农的一个有效平台。

“新农村书屋”丛书以广大农村种养殖户、农民工和普通农民为主要读者对象，以介绍农村发展新面貌、推广农业生产新技术、宣传农民生活新方式为内容，以提高农民科技文化素质、丰富农民精神文化生活、促进农村经济社会全面进步为目的。首批推出150种图书，共13个系列，即新农民必读系列、就这样致富系列、特种作物种植技术系列、特种水产养殖技术系列、特种经济动物养殖技术系列、实用蔬菜栽培技术系列、农业常备技术手册系列、农业科学家服务台系列、农业综合技

术系列、农民工手册系列和常见疾病千问系列、安全用药系列及其他。这些图书都是根据我省农业生产的不同布局，结合各地农民生产和生活的不同需求，并在征求农村基层书店的基础上，有针对性地开发出来的。这里既有介绍一般农业生产经营技术的“新农民必读系列”，又有讲解特殊技术要求的特种种植养殖技术系列。其中，有些品种因实用性强，已多次重印，这次重新修订再版，如《种菜月月早知道》、《种子知识 300 问》等；有些是为当地开展特种种植养殖业、走产业化之路定身打造的，如《板栗栽培与加工技术》、《名贵中药材栽培与综合利用技术》等；有些是为农民进城务工提供技术的，如“农民工手册系列”；有些是为享受健康生活提供帮助的，如“常见疾病千问系列”和“安全用药系列”；还有的是维护农民权益，丰富其文化生活的，如《您有哪些权益——农民维权 365》、《农民怎样打官司》和《优秀获奖春联集》等。“新农村书屋”丛书是一套开放型的大型丛书，内容涵盖新农村建设的方方面面，我相信，随着我省社会主义新农村建设的不断深入，该丛书的内容将更加丰富、品种更加完善，从而更好地满足广大农村读者的阅读需求。

湖北是农业大省，建设社会主义新农村的任务光荣而艰巨，需要方方面面的大力支持。“新农村书屋”丛书的出版，是我省出版界服务“三农”、支援新农村建设的—个具体行动。闻此消息，兴奋不已，聊作数言以示推介，是为序。

湖北省农业厅厅长



2006 年 12 月 12 日



编者的话

我们出生在农村,上的是农业大学,毕业后又长期从事农业农村工作,亲身经历了农民由计划经济转向市场经济,目睹了农产品生产出来后进入市场的艰辛,非常想为农民朋友做点什么,但限于能力和条件,也没能做出什么大事,值得庆幸的是,我们所处的地方变化还是挺大的,农产品质量特别是柑橘的品质越来越好,农民收入逐年上升,但也出现过由于信息不畅、品种单一、上市时间集中,部分农产品变不了商品的时候。

为了帮助广大农民朋友不断提高了解市场的能力,以实际行动为新农村建设添砖加瓦,我们尽其所能地收集了一些资料,编成了这本册子,供广大农民朋友参考。由于编者水平有限,册子中不足之处,敬请读者赐教指正。

编著者

2006年12月



目 录

1. 种植香椿苗能致富吗?	1
2. 芳香蔬菜主要有哪几种?	1
3. 姬松茸市场前景是否看好?	2
4. 牛蒡发展前景大吗?	3
5. 哪十种食用菌发展潜力大?	5
6. 什么辣椒品种可以鲜食,它的经济效益如何?	6
7. 什么是“彩”豆腐,效益怎样?	7
8. 富硒香菇俏市场吗?	8
9. 菜用甘薯市场潜力有多大?	9
10. 海水蔬菜有前景吗?	10
11. 怎样使辣椒卖出高价?	11
12. 怎样种菜才能得到高效回报?	13
13. 什么新型蔬菜发展空间大?	15
14. 特禽市场走势前景如何?	16
15. 草鸡养殖前景如何?	17
16. 发展“农大超甜1号”玉米前景如何?	19
17. 哪些进口肉羊俏?	21
18. 引种特种野猪该注意什么?	23
19. 发展水貂养殖要注意些什么?	24
20. 肉鹅养殖大有可为吗?	25
21. 我国优质肉鸡的发展前景好吗?	27
22. 养殖怀德白鹅到底能赚多少钱?	29



23. 林蛙养殖有商机吗?	30
24. 养殖白羽鹌鹑更赚钱吗?	33
25. 养殖前景看好的八种龟是什么?	34
26. 羊奶制品市场潜力怎样?	36
27. 饲养家猪和饲养特种野猪有哪些区别?	37
28. 毛皮价格喜忧参半吗?	38
29. 养殖特种野猪能赚钱吗?	39
30. 鹅肥肝有商机吗?	40
31. 獭兔养殖前景怎样?	41
32. 大田养野兔效益好吗?	43
33. 养鸽增效有哪些妙招?	44
34. 养猪致富有“秘诀”吗?	44
35. 常见的十几特种畜禽开发前景如何?	45
36. 哪几种特种养殖动物“钱”景好?	46
37. 种植银杏是否能够赢利,银杏果市场未来几年 前景如何?	48
38. 板栗加工有何新思路?	49
39. 桑葚食品开发蕴商机?	51
40. 能否发展日本甜柿?	52
41. 哪些洋水果在我国引种成功且品性稳定,市场 前景怎样?	53
42. 鲜枣新的市场缺口是什么呢?	54
43. 我国葡萄生产真的过剩吗?	55
44. 鲜食葡萄的市场前景如何?	56
45. 果品发展的新趋势及原则是什么?	56
46. 银杏俏销国际市场吗?	59



- 47. 小型西瓜发展潜力怎样? 59
- 48. 白瓢西瓜代表品种是什么,效益如何? 61
- 49. 琯溪蜜柚为何能够称雄市场? 61
- 50. 果园养鸡鸡壮果丰吗? 62
- 51. 哪五种果菜出口前景广阔? 63
- 52. 玉米全身皆宝吗? 64
- 53. 啤酒大麦在我国农村种植为什么不行? 65
- 54. 购种须注意什么问题? 66
- 55. 彩色红薯何以卖出高价? 67
- 56. 有发展前景的药食兼用品种有哪些? 68
- 57. 种植藏药人参果效益可观吗? 71
- 58. 阿魏菇开发效果怎样? 72
- 59. 开发野葛,成本低效益高吗? 73
- 60. 金银花套种药材能致富吗? 74
- 61. 黄姜产业过热中存在什么隐患? 76
- 62. 开发金花茶能行吗? 77
- 63. 何为“隐茶杯”? 能赚钱吗? 78
- 64. 万寿菊市场前景如何? 79
- 65. 何为麒麟掌,种植效益怎样? 80
- 66. 丹桂接木樨效益如何? 81
- 67. 苗木品种新变化? 82
- 68. 花草茶市场前景看好吗? 84
- 69. 食用花卉的市场开发前景很好吗? 86
- 70. 种植可食菊花收入有多大? 87
- 71. 哪三种花木市场前景看好? 88
- 72. 哪五种盆景供不应求? 89



73. 芦柳能编出新商机?	90
74. 如何巧卖农产品?	91
75. 剑麻市场看好吗?	92
76. 哪五种农业订单签不得?	93
77. 出口农产品应注意什么?	93
78. 完成“农改超”要多久?	94
79. 新阶段农业发展的五大趋势是什么?	95
80. 未来农村新行当是什么?	96
81. 农民找准市场有哪些路子?	98
82. 农民如何闯市场?	99
83. 中国“入世”后农民养殖户怎么办?	100
84. 农村致富门路在哪里?	100
85. 引进新品种该注意些什么?	102
86. 什么样的农民增收多?	103
87. 如何使农副产品卖个好价?	104
88. 种植铁扫帚能致富?	105
89. 参与流通是农民增收的有效途径吗?	106
90. 农村创业有些什么新门路?	107
91. 农村应抓住哪些商机?	108
92. 专业大户致富的成功经验有哪些?	109



1. 种植香椿苗能致富吗？

用香椿籽培育出的香椿苗长相跟香椿树芽大不一样，但味道差不多。香椿树芽生长在户外，一年内可食用的时间也就在4、5月份，庭院里栽培的香椿苗可不一样，啥时想吃啥时种，顶多半个月，就能收获了。产量也十分悬殊，每亩*香椿树一年的产芽量只有150千克左右，而采用立体栽培的香椿苗，十几平方米的空地，一年的产量就能达到2000千克！

据专家介绍，种植香椿树占地很大，而且产量低。而种植香椿苗可以不占耕地，在室内大棚就可以种植了。

用香椿籽培育香椿苗，半个月就能上市，栽培过程中除了适量喷水外，不需要使用任何农药、化肥，投入劳力也少，成本低，但收益不小。一盘的成本也就1~2元，面向市场后零售价为15~20元/盘。可根据市场需求以销定产，随时种植随时卖，一年能挣几万元，而且丰富了百姓的菜篮子。

香椿芽菜在我国已有成熟的消费市场，香椿苗的出现，弥补了树芽香椿的季节性短缺，让市场处处飘香的同时，也给农户带来了不错的种植效益。

2. 芳香蔬菜主要有哪几种？

芳香蔬菜在欧洲流传已久，甚至形成了一种文化。

①鼠尾草。其名字虽然不好听，但它在芳香类蔬菜中很受欢迎，欧洲大多数的家庭，都喜欢在做汤或者烤肉时撒上点鼠尾草的叶子来提味。据专家说：“鼠尾草在国外是一种非常著名的芳香类蔬菜，过去有句谚语，种植鼠尾草的人怎

* 1亩约等于667平方米。





么会衰老呢？说的是鼠尾草有一定的延年益寿的作用。”一种蔬菜被提到延年益寿的高度，可能有点夸张，但是，足以体现人们对它的喜爱程度。鼠尾草不仅可以做调味菜，还能泡茶，而且有一个好听的名字：思考者之茶。据说喝了之后让人有种气定神闲的感觉。

②薄荷。别名人丹草，主要食用国有英国、法国、美国等。薄荷有中国薄荷、凤梨薄荷、普列薄荷等许多品种，形状不同，颜色各异，味道当然也是各有千秋。专家说：“每种薄荷有它的特点，其中中国薄荷凉味最重，可做汤、拌菜、作调料。”薄荷号称“亚洲之香”，是西餐配菜的主要原料，在我国江苏、河南、安徽、江西等地都有大面积栽培。

③罗勒。别名九层塔、零陵菜，原产美洲、非洲和亚洲的热带地区，欧美各国广泛食用。罗勒有绿罗勒和紫罗勒等几个品种，它被称为“芳香蔬菜之王”，这是因为其独特的香味使罗勒在烹制海鲜大餐时成为首选的配菜，它也是意大利人最喜爱的调味菜。它有一种复合的香味，在众多香草中是最容易被人们接受的。罗勒的制作方法有很多种，既可以切丝凉拌，也可以剁碎了做馅。

● 3. 姬松茸市场前景是否看好？

姬松茸原产于巴西，又称为巴西蘑菇，是一种食药兼用的大型腐生真菌。姬松茸口感极好，杏仁口味，营养丰富，尤其引人注目的是医药保健价值，据报道，其多糖含量为食用菌之首，特别是所含甘露聚糖对抑制肿瘤、治疗痔瘕、增强精力、防治心血管病等有效果。

由于姬松茸具有较高的营养和保健功能，1965 年经日本



科学家人工栽培成功后,很受日本消费者欢迎。我国 1992 年从日本引进姬松茸菌种并栽培成功,1994 年开始出口日本。

在美国、巴西、日本,主要是把它加工成保健品,用于抗癌,或者生产相关产品。

姬松茸在国际上很有市场,尤其是在日本,鲜品价格折合人民币 25 ~ 30 元/千克,干品价格 120 元/千克左右,而我国生产鲜品成本仅 2 元/千克左右。同时,随着国内食用菌餐饮业的开发,国内的需求量有增长的趋势。因其售价比较高、市场比较好、销售比较畅通,所以姬松茸是目前发展的食用菌中比较有前景的品种之一。

姬松茸在市场上供不应求,其原因还在于它本身对生长的环境、气温、土壤成分及干净程度的要求特别高,加上姬松茸本身味道鲜美可口,是各种昆虫喜爱的食物,经常受到昆虫的侵害。以上种种原因都直接影响到姬松茸的数量,使它变得“物以稀为贵”。

前几年我国出口日本的姬松茸,因为铬超标受到很大影响。近两年在我国东北、华北地区,利用人工杨树林套种姬松茸取得了好的效果,经日本和国际其他权威机构检测,铬的含量非常低,达到出口的标准。当前在农业结构调整中,对地处山区或有大面积人工林的乡镇推广姬松茸的种植,可获得较好的经济回报。

4. 牛蒡发展前景大吗?

从国际市场看有优势。首先,价格优势大。牛蒡产业属劳动密集型产业,我国劳动力价格只是国际市场的 1/10 左右,牛蒡在价格上具有绝对竞争优势。日本、韩国的牛蒡市





场平均比我国高出 10 倍以上。2004 年 10 月,日本东京蔬菜批发市场牛蒡价格为 1.2 美元/千克,同期,徐州牛蒡平均价格只有 0.66 元/千克(0.08 美元/千克)。其次,出口规模和数量占有垄断地位。我国是世界上最大的牛蒡生产和出口国,2001~2004 年出口分别为 18 万吨、19 万吨、21 万吨和 22 万吨,占全球牛蒡贸易量的 90% 以上。再次,出口市场增大。出口国家和地区有所扩大,除原有的日本市场外,近几年发展到韩国、东南亚等国家和地区。

从国内市场看有优势。一是资源、气候优势。徐州丰县、沛县地处黄河故道冲积平原,为南北气候过渡带,气候温和,雨量适中。早春气温回升快,15~25℃ 的时间持续长,再加上特有的沙质土壤,特别适合牛蒡生长。产出的牛蒡无论是品质上还是外观上均优于其他产地的牛蒡。二是区位优势。徐州区位优势,交通便利,公路、铁路、航运、水运交通发达,为牛蒡的运销带来便利。毗邻连云港、青岛、日照等港口,牛蒡产品出口方便。三是技术优势。在种植机械化、种植方法、品种选育更新等方面的牛蒡栽培技术都走在全国前列,成熟而配套,单位面积产量在世界上处于领先地位。

从产业发展看有比较优势。一是效益较高。徐州牛蒡 1991~2005 年平均每亩净收入 1736.8 元,是小麦每亩净收入(158.0)的 11 倍。二是吸纳劳动力强。作为劳动密集型产业,其种植、加工、营销等各个环节对劳动力的吸纳能力强,有利于农村剩余劳动力的消化吸收。

牛蒡的食用、保健、药用价值很高。随着生活水平的提高,人们对绿色蔬菜、保健蔬菜的需求越来越迫切。而牛蒡作为蔬菜,其食用营养价值极高,在日本有“东洋之参”、“蔬



菜之王”的美誉。山药(山药在土壤条件要求、种植方法等方面和牛蒡极其相似,同为无污染的绿色无公害地下根茎类蔬菜)和牛蒡相比较,每100克新鲜牛蒡富含蛋白质4.7克,粗纤维2.4克,钙242毫克,铁7.2毫克,胡萝卜素390毫克和维生素C 25.0毫克,分别是山药的3.1倍,2.7倍,17.3倍,25.3倍,1.95万倍和6.3倍。此外,牛蒡不但可以作为鲜食供应,而且还可加工成干品(如牛蒡茶、牛蒡酥)、盐渍品,还可加工成饮料、药品等。深加工的产品,增值能力很强,一般在5~20倍。因此,牛蒡加工是未来市场的需求,是牛蒡产业链条中最重要的一环,潜力巨大,商机无限。

❶ 5. 哪十种食用菌发展潜力大?

鸡腿菇:肉质细腻,鲜美可口,色、香、味不亚于草菇,含有20种氨基酸,人体8种必需氨基酸俱全,有帮助消化、增进食欲、降低血糖浓度和治疗痔疮等作用。不择原料比平菇易栽易收,售价接近草菇比平菇高1倍多。

红平菇:菇体色泽艳丽,人见人爱,7分熟时味道特鲜,老熟时用油炸是极好的纤维食品。夏秋两季出菇,栽培不择原料且特别耐粗放管理。

杏鲍菇:菇肉肥嫩鲜美,具有愉快的杏仁香味。鲜品敞开放置3~5天不变质;干品风味特佳,口感脆、韧、鲜,极受消费者欢迎。栽培同平菇粗放简易。

真姬菇:菌肉脆嫩滑爽,香甜味美,营养丰富。是一种低热量、低脂肪,可提高免疫力、预防衰老、延年益寿的保健菌品。

大球盖菇:菇肉清香可口,含有相当高的蛋白质、糖质、



矿物质、维生素和 17 种氨基酸。能利用农作物秸秆生料栽培,每平方米可收鲜菇 15~30 千克。是一种盈利有保障的食用菌,也是联合国粮农组织(FAO)向发展中国家推荐栽培的优良菌品。

无孢子平菇:菇体无孢子,不会对人体造成健康危害。菇朵质嫩味美,商品价值优,市场鲜销价普遍高于其他平菇。是一种可消除由普通平菇孢子弹射引起“蘑菇肺”病症,且可在国内周年栽培的无公害的优质食用菌。

盖囊菇:又名高温平菇,肉质细腻致密,脆嫩可口。耐贮藏,耐运输,既可鲜销,也可制罐。高温时节出菇,可补充炎夏菇市。

姬松茸:菌肉色白味美,糖质和蛋白质含量丰富,所含的甘露聚糖对肿瘤,特别是腹水癌、痔疮等有神奇功效。可用农作物秸秆及粪草采用双孢磨菇栽培方法进行栽培。

白背木耳:背白面黑,具有黑木耳的柔韧性和紫木耳相当,售价与黑木耳接近,极具市场前景。

❶ 6. 什么辣椒品种可以鲜食,它的经济效益如何?

随着人们饮食习惯的改变,鲜食食品越来越俏,像我们知道的水果黄瓜、水果玉米等食品以它独特的魅力吸引了众多消费者。当然辣椒也不例外,鲜食辣椒近年也成了一种时尚。它水分比较大,带甜味,生吃比炒着吃好,肉质比较好,既香又甜,又不损失营养。SGP-1 型甜椒是一种主要为鲜食型甜椒品种。人们不仅因为它的口感好喜欢生食它,还有一个重要的原因:所有蔬菜中辣椒含的维生素 C 最高。SGP-1 可生食,不用炒熟,不破坏维生素 C 成分,都能被人体吸收。



SGP-1 甜椒是从瑞士引进的,形态漂亮果皮光泽、滑润,与一般甜椒相比它有4个心室,果肉厚,水分大,味道自然也就好得多了。一般每亩产3500千克左右,产值6000~7000元,该品种甜椒抗病能力特强,结果期长,还可以结回头椒,延长了市场供应期,以较低的成本获得了最大的市场利润。

它耐运输、耐储存,长途运输、储存时间一般在半个多月,如果在冬季可以一个月,不会失水分,超市价格在8元/千克左右,冬天价格高一点。它的发展空间很大,可以销售到北京、上海等大城市。

因为是从国外引进的高档辣椒,它的适应性不如国产辣椒。它要求在一定设施下种植,现在全国各地都能够种,但设施一定要到位。种植SGP-1型甜椒要摸准它的特征性,科学规范地去种植,这样才会有个好收成,卖个好价钱。

7. 什么是“彩”豆腐,效益怎样?

彩色面条、彩色醋饮料、彩色瓜子、彩色馒头……这些彩色食品就这样踏着时尚的脚步进入我们的生活。彩色食品的出现,意味着感觉消费时代的来临,意味着丰富的新生活。您没想到豆腐也会做出“彩”吧?

其实彩色豆腐不仅做法上与传统的豆腐一样,主要是以大豆为原料,制作过程也大同小异,要经过豆选料、浸泡、制浆、冲脑、蹲脑、绛包。

据专家介绍:豆腐中增加了蔬菜汁,那么其中维生素、多酚物质都明显增加了。一般是在豆浆烧开冷却以后,再加入蔬菜汁的,这主要是为了使菜汁中所含有的成分不被破坏掉。

