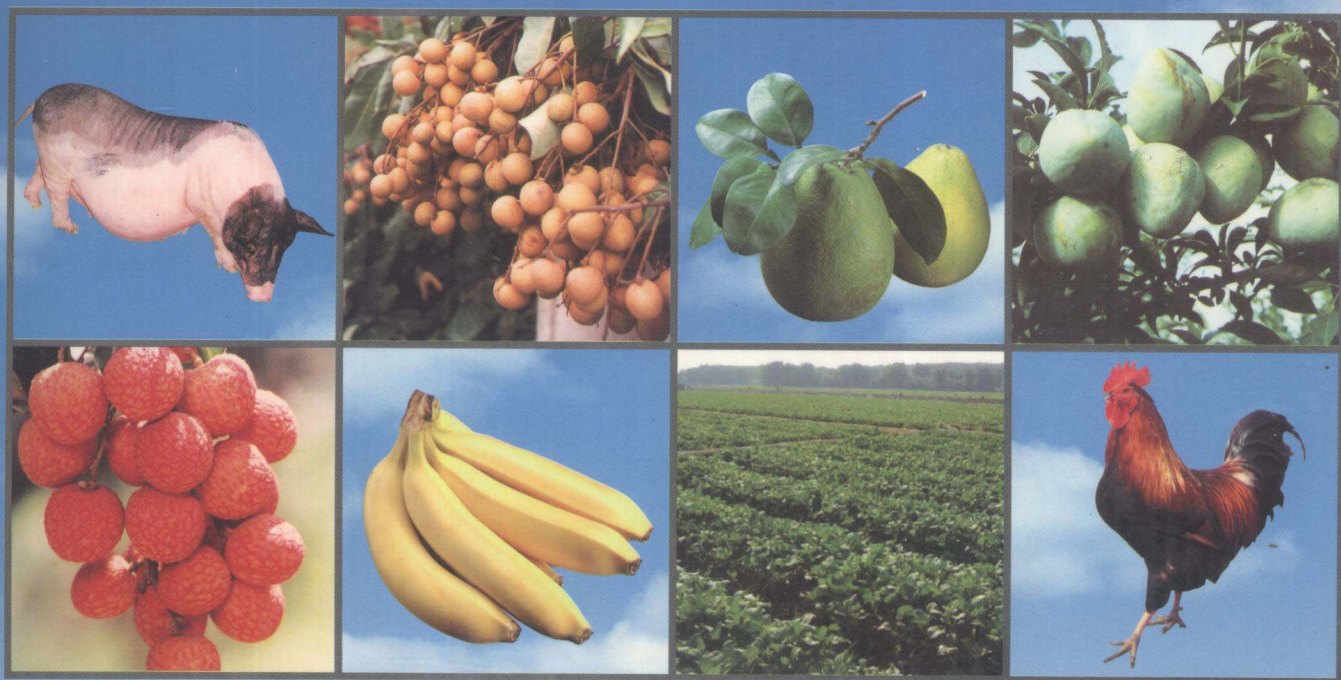




广东省区域优势农产品 资源录

广东省农业厅
二〇〇五年八月

广东省区域优势农产品 资源录

广东省农业厅
二〇〇五年八月

序

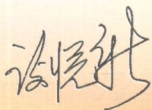
广东，史称岭南，古称南越。据考古发现，广东农业有两千多年的悠久发展历史。岭南农业漫长的发展历程，地处热带、亚热带所形成的丰富多样的气候资源和独特的农业资源，孕育了并在不断孕育着具有广东特色和优势的农产品资源，成为广东农业发展重要的基础性支撑。改革开放以来，特别是近年来，省委、省政府高度重视“三农”工作，采取了一系列得力举措，农业农村经济取得长足发展。2004年，全省实现农业总产值（现价）2182亿元，增加值1245.4亿元，分别比上年增长5.2%和4.2%；农村居民人均纯收入4366元，同比增长7.7%，扣除物价因素，实际增长4%。农业增加值和农民收入增长幅度是1998年以来最大的一年。全省农产品（WTO口径农产品+水海产品）进出口额80.18亿美元，同比增长24.7%。其中，出口额34.4亿美元，比上年增长18.9%，创历史最高水平。农业主要经济指标和主要农产品总量位居全国前列。可以说，广东在发展成为经济大省、外贸大省的同时，也成为农业大省。农业农村经济的全面协调可持续发展，为广东在新的历史阶段建设经济强省、率先基本实现社会主义现代化、实现建设富裕广东、和谐广东的发展战略目标奠定了坚实的基石。

进入新世纪以来，农业、农村经济的宏观环境和发展形势正经历着前所未有的深刻变化。我省农业农村经济发展已站在市场配置资源、需求制约生产、质量决定效益的新的历史起点上，进入了实施工业反哺农业、城市支持农村发展战略，向率先基本实现农业现代化的宏伟目标全面进军的崭新发展阶段。在新的发展阶段，我省农业农村经济的加快发展、率先发展、协调发展正面临一个新的战略机遇期，更面临新的挑战。从全省宏观大局来看，广东既是农业大省，同时是农产品消费大省。而广东农业人多地少、耕地资源稀缺性的制约日益凸显。坚持以市场为导向，以效益为目标，依托优势农产品资源，依靠科技进步，发挥区域比较优势，着力发展效益农业、特色农业，选准选好本地区的主导产品，做大做强一批优势农产品，积极推进农业优势区域布局和优势产业带建设，显著提高广东农业的综合生产能力，是新阶段广东农业发展必然的历史选择，是实现我省农业增效、农民增收、农村和谐富裕的必由之路。

二十一世纪的历史车轮滚滚向前。当前，全省各地都在认真贯彻落实党中央、国务院和省委、省政府关于“三农”工作的部署，坚持不懈提高农业综合生产能力，一心一意谋划农业农村经济发展，千方百计促进农民收入有效增长，广东农业农村正面临更深刻的变革，农业农村经济在向纵深发展。在这样的历史时刻，省农业厅组织编撰了《广东省区域优势农产品资源录》一书，该书内容丰富，资料翔实，图文并茂，收录介绍了全省各地有区域优势、有一定规模、各具特色的优势农业品种资源，集中展现了岭南千百年来特别是改革开放以来农业发展优异成果。它的面世，对进一步解读广东农产品资源的区位与分布、形成与发展、品位与优势、应用与效果，对新阶段更好地依托和应用全省的优质农产品资源，调整品种布局，优化农业结构，发展效益农业、特色农业，提升广东农业的产业化和现代化水平，提高广东农业综合生产能力，具有重要的现实意义和历史意义。

我很热切地祝贺该书面世，并欣然为该书写下这些话。是为序。

广东省农业厅厅长：





目录

	广州	番禺万顷沙优质香蕉	1
		增城挂绿牌丝苗米	2
	珠海	斗门区南美白对虾	3
		斗门区海鲈	4
	汕头	潮阳三棱橄榄	5
		澄海番荔枝	6
		澄海蔬菜	7
		南澳桔红	8
		南澳县下势山金薯	9
		汕头市狮头鹅	10
	佛山	南海大沥沙皮狗	11
		三水白鸭	12
		三水韭菜花	13
		三水黑皮冬瓜	14
		高明三洲黑鹅	15
		高明合水粉葛	16
	韶关	新丰灵芝	17
		新丰草菇	18
		新丰香菇	19
		新丰油茶	20
		新丰绿色食品蔬菜	21
		乳源绞股蓝	22
		乳源三角鲂	23
		乳源玫瑰茄	24
		乳源油茶	25
		乳源蔬菜	26
		南雄三元杂交猪	27
		南雄银杏	28
		南雄黄烟	29
		翁源三元杂交猪	30
		翁源蚕桑	31
		翁源甘蔗	32
		翁源反季节蔬菜	33
		翁源三华李	34
		曲江沙田柚	35
		曲江瘦肉型三元杂交猪	36
		马坝油粘	37
		乐昌三元杂交猪	38
		乐昌九峰奈李	39
		乐昌反季节蔬菜	40
		乐昌马蹄	41
		始兴三元杂交商品猪	42
		始兴蔬菜	43
		始兴蚕丝	44
		仁化黑山羊	45
		仁化白毛茶	46

	河源 紫金春甜桔	47
	紫金台湾高山茶(金萱、翠玉)	48
	和平县猕猴桃	49
	连平九连山茶叶	50
	连平县九连山九鼎连溪茶	51
	东源县仙湖茶	52
	上坪金柑	53
	东源板栗(油栗)	54
	连平优质水蜜桃	55
	梅州 梅州金柚(沙田柚)	56
	兴宁龙眼	57
	丰顺甜玉米	58
	丰顺青榄	59
	平远脐橙	60
	五华青梅	61
	大埔单丛茶	62
	惠州 龙门县龙门年桔	63
	龙门县西溪竹笋	64
	马安牌西瓜	65
	惠东优质马铃薯	66
	惠城惠州梅菜	67
	博罗石湾黄西韭黄	68
	镇隆牌荔枝	69
	博罗县优质甜玉米	70
	汕尾 海丰梅陇莲藕	71
	海丰黄花菜	72
	东莞 东莞糯米糍荔枝	73
	优质地方种源—蓝塘、大花白猪	74
	江门 蓬江区潮连镇白鸽	75
	台山市优质稻米	76
	台山冲蒺镇黑皮冬瓜	77
	恩平市良西马铃薯	78
	开平市金山火蒜	79
	鹤山宅梧西瓜	80
	阳江 阳东双肩玉荷包荔枝	82
	阳春市马水甜桔	83
	阳春市春砂仁	84
	江城区白沙桔	86
	湛江 廉江红橙	87
	富贵竹	88
	冬种无公害辣椒	89
	吴川超甜玉米	90
	徐闻菠萝	91
	徐闻芒果	92
	茂名 奥尼鱼	93
	茂南区甜玉米	94
	高州云潭镇番薯“爆皮黄”	95
	化州橘红	96
	电白县红心鸭蛋	97
	电白香芋	98

	高州黄塘猪	99
	高州新垌出瑞龙茶	100
	高州高脚遁地蕾香蕉	101
	白糖罂荔枝	102
	储良龙眼	103
	信宜怀乡鸡	104
	信宜李子	105
	肇庆 德庆县皇妃牌贡柑	106
	德庆县鸳鸯桂味荔枝	107
	鼎湖区文艮鲤	108
	鼎湖区甜玉米	109
	鼎湖区香蕉	110
	封开“奇香皇”油栗	111
	封开县杏花鸡	112
	高要市罗非鱼	113
	高要市“六瓜一豆”蔬菜	114
	怀集县优质山地鸡	116
	四会市沙糖桔	117
	广宁竹笋	118
	清远 清远麻鸡	119
	清新无核冰糖桔	121
	清远笋和清远骆坑笋	122
	连南巨型香梗糯	124
	连山优质米	125
	连州龙牙百合	126
	新世纪水晶梨	127
	潮州 饶平狮头鹅	128
	潮安凤凰茶	129
	揭阳 榕城区香蕉	130
	揭阳市有机茶	131
	普宁蕉柑	132
	普宁青梅	134
	普宁肉鸭	135
	揭东县“古山二号”龙眼	136
	揭东县笋用麻竹	137
	揭东淮山	138
	揭西县瘦肉型猪	139
	揭西县鹧鸪	140
	揭西反季节蔬菜	141
	揭西县甜玉米	142
	揭西黑皮冬瓜	143
	揭西大肉姜	144
	惠来黑叶荔枝	145
	惠来大蒜	146
	惠来萝卜干	147
	云浮 新兴青梅	148
	“郁江牌”郁南无核黄皮	149
	罗定肉桂	150
	新兴县“香荔”	151
	罗定蒸笼	152
	云安蚕丝制品	153

番禺万顷沙优质香蕉

一、基本情况

香蕉是万顷沙农业的支柱产品,是广州市较早获得绿色食品认证的农产品之一,其品种有广东香蕉2号,巴西香蕉等品种。万顷沙香蕉单株产量一般20—45公斤,最高79公斤,果指长19—23厘米,含糖量18%—25%。万顷沙香蕉肥大饱满,催熟后皮色金黄鲜亮,香气馥郁,肉如饴蜜香,甜软滑,为目前水果市场知名度较高的品种之一。

二、历史情况

万顷沙土壤属冲积土,土层深厚,质地松软,十分适宜种植香蕉,当地农户有较长零星种植的历史。改革开放后,在政策的扶持下,农技部门大力开展种植技术培训和创立优质种苗繁育基地,建立香蕉有机种植示范基地,有效推动了香蕉种植的发展,并拓展了较好的国内、国际香蕉销售市场。

三、气候、环境条件

万顷沙土壤母质为珠江三角洲冲积物,土层深厚,质地松软,有机质1.91—2.75%,含氮0.11—0.166%,矿物质尤其含磷钾高,分别为0.182—0.211%,1.878—2.268%。经广州市食品工业卫生检测站和广州市环境检测中心对万顷沙地区的水、土、大气检测结果显示,土壤综合污染指数属清洁的二级土壤,农业灌溉用水的综合污染指数为0.42《0.50》,属一级清洁用水,水

质极佳;大气综合污染指数为0.74,属尚清洁级;数据表明:万顷沙土壤是适宜发展有机食品。

四、生产规模

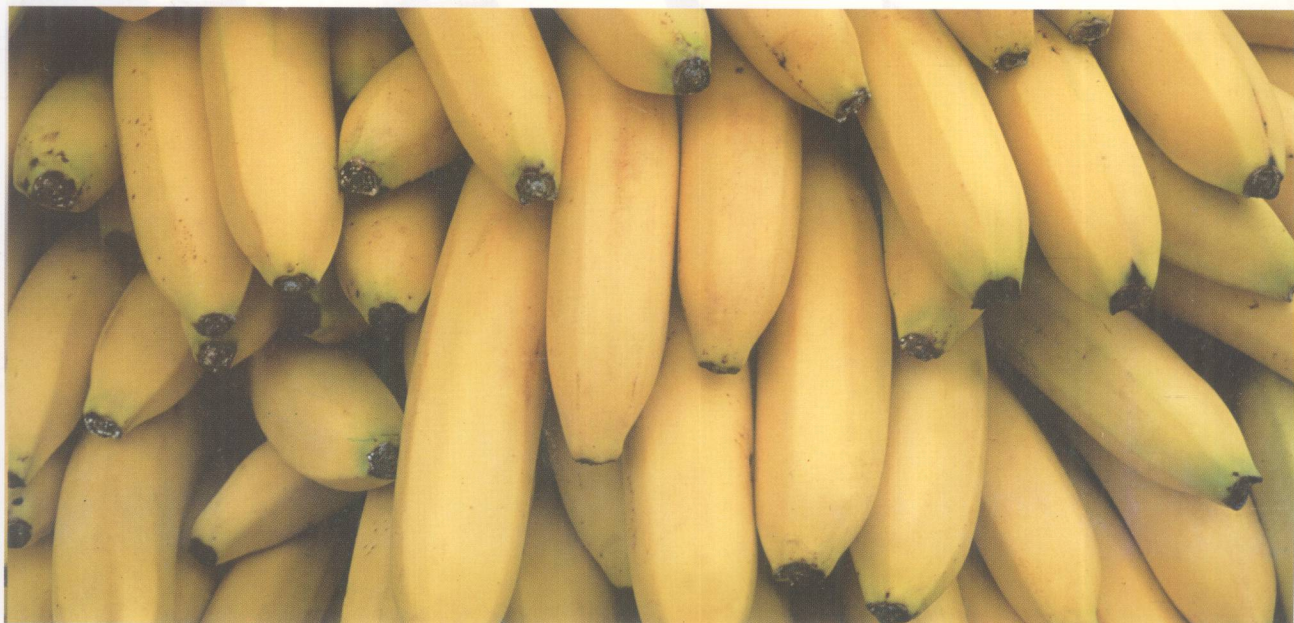
番禺万顷沙香蕉种植,是万顷沙镇属下的一个集科研、生产、服务于一体的农业企业,拥有优质种苗繁育基地、优质香蕉有机种植示范基地等共3500余亩,在镇政府的政策、技术扶持下,优质香蕉种植发展迅猛,目前万顷沙及周边地区优质香蕉种植面积达11万亩,产量达23万吨。

五、加工和销售情况

近年来以创立农业品牌、实施以绿色食品为主体的农产品基地和产地市场建设等方面取得了较大成效,成功开拓了国内、国际市场,产品除大部分销往北方市场外,还远销港、澳和日本市场,并多年保持年出口香蕉3000吨基础上,建立了180多家购销站、年交易量达23万吨、年交易额近3亿元,并拥有年加工1万吨能力的农产品加工储运场一间。

六、质量认证及获奖情况

该企业1997年3月成为中国绿色食品协会团体会员,1999年被广州市政府确定为农业龙头企业,广州市科技示范型企业。



增城挂绿牌丝苗米

一、基本情况

挂绿牌丝苗米是选增城最优质水稻品种,在增城山区特有的水土、气候条件下种植,经精选加工的米粒苗条,晶莹如玉,米泛丝光;煮饭饭色发亮,气味芳香,饭味极浓,口感柔软。经有关单位科学测定,其蛋白质、氨基酸、维生素以及对人体有益的锌、硒、铜、锰、铁等多种蛋白质和微量元素明显高于其它普通大米。

二、历史情况

由于有着得天独厚的地理、环境气候条件,增城丝苗米有较长时间的种植历史。特别是改革开放以后,经过农业科技人员的培育、选用的优质丝苗米品种种植得到长足发展,目前全市种植面积已达五万亩,所生产的产品注册为“挂绿牌”商标,是全国较早注册商标的优质大米。

三、气候、环境条件

“挂绿牌”丝苗品种主要分布在朱村、派潭、福和、三江等镇。生产环境主要要求:土质要求沙质山坑田;气候要求全年平均气温 22℃,阳光充足,年降雨 1800—2000 毫米;肥料要以有机肥为主;要实行无污染监控,病虫害以生物防治为主。

四、生产规模

增城丝苗米种植已在派潭、福和、正果、小楼等镇建立种植基地 5000 余亩,种植大户建立的 育种基地 2



个、种植基地 10 个、面积达 1 万五千余亩,辐射丝苗米种植面积 5 万余亩,占全市水稻面积的 6.5%。种植丝苗优质米的农民约 1 万余户。

五、加工和销售情况

该市拥有年加工 12000 吨优质大米能力的加工厂一间,经加工转化的优质大米销往全省各大城市,丝苗米销售在全省各地设立总经销、经销商和专卖店、代销点等方式,建立了较完善的销售网络。

六、质量及获奖情况

挂绿牌丝苗米是广州市著名注册商标,该丝苗米加工企业被评为“全国安全优质食品承诺企业”“广东省重合同守信用单位”,并被评为第四、五届中国国际农业博览会名牌产品、亚洲国际名优新产品、新技术、新发明博览会金奖产品等。





斗门区南美白对虾

一、基本情况

南美白对虾，又称万氏对虾，国内译名凡纳滨对虾，俗称白肢虾、白虾、南美虾，是目前世界上养殖产量最高的三大品种之一。具有补肾强体，健胃补气，祛痰抗癌等作用，主治食道癌、肾虚、遗精、脾胃虚弱、气虚疮口、神经衰弱、手足抽搐、产后乳汁不通等。

二、历史情况

对虾原产美洲太平洋西岸水域，20世纪90年代后引进养殖是广盐性种类，生长迅速，食性杂，适应环境能力较强，幼苗在高盐度海水中孵出，成虾在咸淡水中长大，养殖70天（每市斤30只）可达到上市规格。

三、气候、环境条件

斗门区地处珠江口西岸，近三分之一的面积为江河

浅海，淡水和海水资源十分充足，且地表水含盐8%—20%，十分适宜养殖南美白对虾，斗门在1998年引进试养并取得成功。

四、生产规模

现全区养殖南美白对虾总产5.2万吨，其中上横镇、白蕉镇、六乡镇是养殖的主产区，

五、加工和销售情况

产品销往国内外。尚未进行深度加工。

六、质量认证及获奖情况

目前南美白对虾已是斗门农业的名牌产品，深受广大食客的欢迎。

斗门区海鲈

一、基本情况

海鲈，又名七星鲈，生长于我国沿海一带，人工捕捞鱼苗后经淡化驯化培育，可在淡水中生长，是可多年养殖鱼类。一般经一年养殖可长到个体500—1000克。据有关美食家品尝认为，斗门产的海鲈色泽鲜艳银白闪光、肉质晶莹通透，比其他海鲈鲜甜可口。

海鲈肉质嫩滑、美味可口，常食不腻，营养价值极高，含蛋白质26%以上，还含有多种人体必需的氨基酸、矿物质、维生素、碳水化合物，是一种营养丰富的水产品。

三、气候、环境条件

斗门区地处珠江口，淡水和海水清新充足，并有新鲜的鱼饲料，有得天独厚的环境与资源，十分适宜海鲈生长。

四、生产规模

斗门区现养殖海鲈12000多亩，年产量达15000多吨。

五、加工和销售情况

产品除了供应国内外大中城市外，还远销南韩等国家。尚未深度加工。

其食用方法主要有：清炖——将海鲈与红枣、防党、生姜、食盐与清水一起，炖40分钟，有滋补强身、养颜之功效，对手术后伤口愈合有奇妙功能。海鲈豆腐元茜汤——把海鲈洗干净，油锅片刻（食油少许）。然后放入清水适中，悠火煲30分钟，上锅时再放入豆腐元茜。汤味鲜甜清香，食用后回味无穷。清蒸滑海鲈——先把海鲈开边洗净或碎块，凉干水置于碟中，放入生油、酱油、姜丝、生粉、食盐相宜，火候适中，有鲜甜香滑之口感。



潮阳三棱橄榄

一、基本情况

潮阳市地处粤东沿海,属亚热带季风气候,光照充足,雨量充沛,四季常青。自然条件优越,果树资源丰富,历史悠久。

三棱橄榄是橄榄中的优稀品种,是橄榄科橄榄属的常绿乔木果树,原产于我国,是南方特有的热带亚热带果树之一,是潮阳市最著名的名优特水果品种之一。三棱橄榄果皮青黄色、光滑,肉质细致而爽脆,味道甘香可口而无涩味,嚼后满口生香,品质至上,乃鲜食橄榄中最优质的一种,因其果实成熟时略呈三棱形,故称三棱橄榄。

据有关测定,三棱橄榄含可溶性固形物12%,果实可食率82.84%,100克果肉含维生素C18.64毫克,钙146.72毫克,蛋白质3.54毫克,纤维6.08克,维生素C和蛋白质含量分别相当于普通橄榄的225%和147%。果实于12月中旬开始成熟,春节前后采收,因其具有丰富的营养价值和含有吉祥如意之义而驰名中外。

二、历史情况

潮阳市三棱橄榄栽培历史悠久,自清朝乾隆十五年,在潮阳市金玉镇芦塘村西部瓠靴山发现,经长期选优去劣,嫁接繁衍,距今已有250多年的历史。

三、气候、环境条件

三棱橄榄属喜光树种,在阳光充足,土壤湿润的地方最适宜生长,栽培适应性强,耐旱耐瘠,适栽于肥力

中等的植地,其栽培技术性较强,容易受星室木虱等病虫害的破坏侵袭。

四、生产规模

目前全市三棱橄榄种植面积5000多亩,年产量110吨左右,主要种植于金玉镇芦塘、官坑、东坑、徐寮、下寮等村,形成了三棱橄榄生产基地,成为当地的一大支柱产业。



五、加工和销售情况

产品畅销港澳地区和东南亚一带,深受各界人士的好评,市场前景十分广阔。

六、质量认证及获奖情况

该产品曾在1983年被广东省农业厅评为优稀特水果品种,二〇〇二年已获注册商标。

七、培育推广及农民认可情况

果农经过长期的栽培试验、实践,并与省果树研究所和华南农业大学的专家教授建立挂钩联系,掌握了三棱橄榄栽培技术,在选地建园、成片规划;合理密植,及时高接,抓住花前肥和果实膨大肥轻施,秋梢肥和过冬肥重施的“二轻二重”科学用肥法;加强土壤管理;重视整形修剪、培养矮化树冠和健壮结果母枝、促花壮花保果及病虫害防治等栽培技术上下功夫。特别是重视对老树的更新复壮、高接换种,建立三棱橄榄优质基因苗圃;成立三棱橄榄技术协会等措施,使三棱橄榄这一优稀特品种得到较快发展。

澄海番荔枝

一、基本情况

番荔枝是一种高糖分浆果。“樟林番荔枝”作为澄海市独特的优稀水果，以其独特的品质颇受欢迎；栽培历史悠久，加上番荔枝生产区地处安黄公路和324国道交界，交通运输条件方便，规模化生产有较大优势。

二、历史情况

澄海区自清乾隆年间由樟林乡东社（今东和村）旅居泰国华侨叶明泰先生带回实生苗始种该乡“后沟内”处，后经繁殖扩种于东、中、西官路一带，至今二百余年历史。樟林，古港冲积浮聚成陆，有着丰厚的贝壳层底土，土壤深厚疏松，且富含钙等矿物质元素，所产番荔枝果大质甜、清香细腻、韵味独特而盛名，有“樟林番荔枝”美誉。史载20世纪30年代抗日战争爆发前盛产时期，每日出果实多达200余担；40年代抗战时期果树大量砍伐，产量锐减。新中国成立以后有所恢复，及至20世纪80年代随着农村经济体制改革和农业生产结构调整而蓬勃发展。

三、气候、环境条件

番荔枝具有较强的抗旱能力，忌积水，喜温暖向阳、忌低温霜冻。因此在果园的统一规划的同时，必须增加投入，完善排水等基础设施建设，以有效地调控区内番荔枝生产环境。

四、生产规模

目前，澄海区已在莲花山麓安黄公路两侧建成初具规模的番荔枝生产基地，辐射带动东里、盐鸿、莲华等镇，形成了具有区域生产格局的特色水果生产区，常年栽培面积11505亩，占全区水果面积近3成，年总产8000吨，产值4800万元，成为当地农村发展特色经济的重要组成部分。

五、加工和销售情况

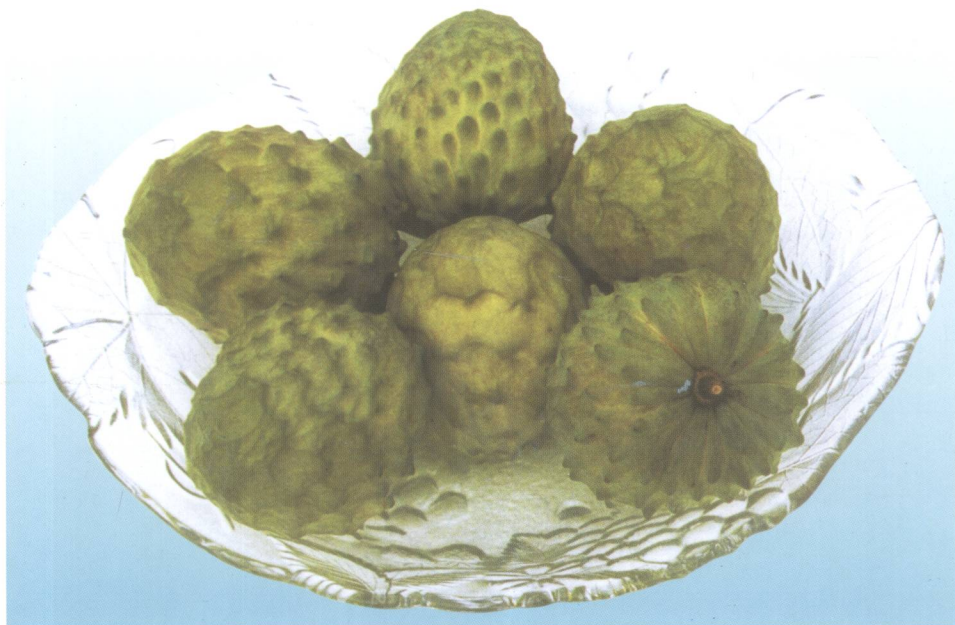
目前澄海番荔枝生产较为分散，产品销售以农户自行采果上市满足当地为主，有一半依赖外销，也就是说，年近4000吨果品可供批发营运商销售，年营业额2000万元以上。目前澄海番荔枝缺乏大型龙头企业，品牌化生产尚未形成，果品市场价格偏低，波动较大，尚无深度加工企业，产业链尚未形成，果农扩大再生产缺乏有效营销保障。

六、质量认证及获奖情况

1986年被评为广东省优稀水果品种。1999年被选送昆明世界（园艺）博览会展销。

七、培育推广及农民认可情况

澄海区番荔枝栽培悠久，种植规模大，种质资源丰富。但目前品种单一的格局急待改革，只有走品种多样化、优质化，努力发掘、改良、选育、筛选出一批形、色、味、质具佳；早、中、迟熟配套的品种，积极引进优良品种，推广嫁接育苗，以满足市场不同层次和不同时间的要求，才能形成地方区域特色主导产品，培育澄海品牌特产，实现产销一体化的可持续发展和规模化产业。



一、基本情况

汕头市澄海位于韩江下游冲积平原,土壤肥沃,排灌方便,适宜轮作,又毗邻汕头特区,靠近港澳,交通便利。汕头深水港和广梅汕铁路,高速公路等交通设施的建成,为蔬菜内销和出口创汇创造了有利的条件。澄海的蔬菜生产具有得天独厚的气候条件和地理位置,生产规模大,品种多,市场体系及加工配套完善,蔬菜生产已成为澄海区农业和农村经济收入的支柱产业。

二、历史情况

澄海的蔬菜生产,历史悠久。改革开放后,随着农村经济体制改革的不断深化,市场经济的快速发展,城市人口的增多,人们食菜水平的提高,以及国内国际市场的开拓。加上澄海广大农民历史上就有种植蔬菜的习惯,素以良种多,技艺精,单产高而远近闻名。近年来,通过调整生产布局,发展城郊型农业,优化种植结构,增加资金投入,依靠科技兴农,大力发展蔬菜商品化生产,澄海的蔬菜生产逐步向集约化、规模化、产业化生产发展。

三、生产规模

澄海蔬菜,经过群众长期选育,保留大量优良的农家品种,同时从国内外不断引进优、新品种,使澄海区常年经济栽培的各类蔬菜品种200多个,其中有早、晚萝卜、包心芥菜、大茎芥兰、豇豆、杂交白菜、杂交苦瓜、杂交南瓜等各类名优品种近20个,满足周年生产多样化的需要。

目前,澄海区每年利用晚稻冬闲迹地种植包心晚芥菜6-7万亩,利用塑料薄膜与遮阳网等简易的保护设施栽培反季节蔬菜的面积3.6万亩,规格化钢管柱季节性大棚140亩,全年性保护栽培蔬菜的大棚室20多亩,建成无公害蔬菜生产基地9200亩。

四、加工和销售情况

目前全区建立蔬菜专业市场40多个,专业经营蔬菜的人员1500人,比较大型的蔬菜市场有涂城蔬菜市

场和南湾蔬菜市场。涂城蔬菜市场年交易总金额超过1亿元,南湾蔬菜市场年交易总金额6千万元左右,其他市场年交易额在上百万元至上千万元不等,有了这些市场和营销队伍,基本能够解决菜农卖菜难的后顾之忧,也是澄海蔬菜生产能够不断发展的关键因素,全区每年的鲜菜除了满足本市和供应汕头市外,有65%以上销往惠州、汕尾、深圳、广州、厦门、福州、上海等城市,普遍受到欢迎。

全区蔬菜腌制加工厂家达450多家,腌制加工后的

“贡菜”、“咸菜”和“杂菜”等系列产品畅销全国各地,并出口香港、台湾、日本、泰国、新加坡、马来西亚等国家和地区。每年出口的鲜菜及腌制加工产品创汇500万美元。建立比较健全的产销体系,为蔬菜生产的发展增添后劲,保证了澄海每年20多万亩蔬菜及6.7万亩冬种芥菜的稳健发展

五、质量认证及获奖情况

2001年由省农业厅认定涂城村经济联合社无公害蔬菜生产基地600亩和南湾村经济联合社无公害蔬菜生产基地700亩,到目前为止,全区已由省农业厅国家农业部认定认证的无公害蔬菜生产基地共9200亩,获得了较好的社会、生态效益。

七、培育推广及农民认可情况

为进一步推进蔬菜产业的发展,澄海区在1991-1993年连续三年推广设施栽培技术,种植反季节蔬菜10多个品种,并创造了年产8-9造,亩年创值25000元的好收成。现在全区每年利用塑料薄膜和遮阳网栽培反季节蔬菜3.6万亩,生产反季节蔬菜产品4万吨。其中,夏秋季利用遮阳网滤光降温栽培反季节的芹菜、茺荽、菠菜等高值品种2万亩;冬春季利用塑料薄膜保温防寒种植反季节的蕹菜1.6万亩。已先后建成了莲上镇万亩“时菜”生产基地,莲下镇万亩“大路菜”生产基地和近10个具有区域特色的“一村一品”或“多村一品”种植专业村。

澄海蔬菜



南澳桔红

一、基本情况

桔红，是南澳的名优水果之一。海岛群众称为柑红。桔红树姿优美，花多气香，是岛上观赏绿化的常绿果树。果实硕大，味清酸而带微苦，幼果晒干，可代替枳壳，果实成熟橙黄艳丽，是新春佳节人们馈赠亲友以示吉祥大利的珍品。收获期在每年冬节后。贮存在通风处，可保存至翌年4月底，主要用作春节拜年吉祥物。

二、历史情况

据考证，桔红在南澳县已有一百多年的栽种的历史。1983年南澳县开展果树资源调查后，选定为海岛珍稀名果，并组织良种选育，建立了高产试验示范园、母本园。经过多年的选育，南澳县虎头柑品种呈现优质、高产、高效益（高产示范园亩产1.5万公斤）颇受种植户欢迎。

三、气候、环境条件

桔红喜爱湿润，适宜在年平均气温 $19-22^{\circ}\text{C}$ ，PH值在5.5—6.5之间土壤上种植，较耐干旱，适应性强，易种易活。

南澳县属亚热带气候，常年温和，冬暖夏凉，温、光、热充足，年平均气温 21.5°C ，终年无霜冻。南澳县山区腹地一带很避风、日照适中，水源充足，耕作层土壤深厚肥沃，因而具有发展稳产、高产贺年桔红的广阔山地。

四、生产规模

目前全县种植面积已发展到3400亩，由于桔红粗生易管，早结丰产，且当地农民有一定的种植基础，因此效益较高，一般栽种三年可有收获，按每亩80株成活挂果，每株每亩最保守估计挂果计8公斤（标准果），每公斤以收购价历年最低价1.5元计，每亩可创值960元，且随着果树盛产期的到来，逐年收益更为可观，目前南澳县2400亩桔红结果树平均亩产2100公斤，年产量4000吨，年产值

已达720万元，栽种桔红使广大农民吃到了甜头，成为海岛农民耕山致富的一条有效途径。

五、加工和销售情况

由于南澳县桔红果实具有耐运输、耐贮藏，观赏时间长等特点，市场竞争力强。产品主要出口新加坡、香港、马来西亚等地，年创汇15万美元。南澳县的农业龙头企业，有较强的营销队伍，已与岛外客户建立起稳固的购销关系，订单数额逐年递增。近年深圳、香港需求量1500吨，贺年桔红生产市场前景将极为广阔。特别贺年桔红是劳动密集型的地方特色农产品，随着我国加入世贸，实行农产品市场准入制度，贺年桔红的市场优势将进一步显现。

六、培育推广及农民认可情况

1999年，南澳县后宅镇贺年桔红种植被省列为“一乡一品”的项目以后，贺年桔红种植取得了长足的发展。

近年来，南澳县委县政府高度重视该优势农产品的推广和保护工作，一方面积极培育桔红种苗，无偿扶持种植户；另一方面，下大力气着手制定桔红《南澳贺年桔红苗木技术规范》《南澳贺年桔红栽培管理技术规范》《南澳贺年桔红病虫害防治》等地方性技术标准，进一步规范桔红生产。目前，已由汕头市发布了《苗木技术规范》，《栽培管理技术规范》《病虫害防治》等地方性技术标准正在制定当中，可望于年底前发布，将为规模化种植提供了强有力的技术保障，大大提高产品的市场竞争力。



南澳县下势山金薯

一、基本情况

南澳县下势山金薯具有皮为肉黄色，肉为桔黄色，煮熟时为金黄色的特点，是潮汕名菜“金条”的原材料，以其色美、味甜、爽口而深受广大群众的喜爱。

目前，发展金薯规模种植已成为农民的自觉行动，成为推动云澳经济的优势产业，成为推动南澳农业产业化发展和农民增收、农村稳定的优势产业，成为农民脱贫奔康的一条重要途径。

二、历史情况

南澳县下势山金薯系南澳传统优质番薯品种“竹头红”经多年培育而成。“竹头红”原名“英哥番”，是南澳县主要的旱粮作物，在南澳县已有一百多年栽培的历史。

三、气候、环境条件

金薯全年均能生长，多于春秋两季栽植。秋薯是在早稻、春花生等作物收获后栽植。

金薯喜温，忌低温霜冻，生长期需120天以上无霜期，为获得较高产量，盛长期内气温不能低于21℃。甘薯茎叶生长适温在18至35℃，18℃以下生长缓慢，或基本停止生长。薯苗发根的最低温约为15℃，适宜栽植的气温为18至20℃，18℃以下发根较缓慢。金薯喜光不耐荫，为短日照作物，充足光照可提高光合强度，有利于块根形成与膨大。

金薯适宜种植在透气性、排水良好，富含有机质的赤红壤的沙壤土中，土壤酸碱度要求以pH值5-7最

为适宜。甘薯还具有一定耐盐能力，在含盐量不超过0.2%的土壤仍能收到较高产量。

四、生产规模

在南澳县常年种植面积约2000亩，平均亩产约2.3吨，全年总产量约4600吨，以云澳镇种植最具规模。

五、加工和销售情况

金薯已逐步为人们熟悉和了解，并形成了产、供、销一条龙的雏形，年产量中约占60%远销深圳、香港、台湾、广州、汕头等地，供不应求，经济效益良好。

六、质量认证及获奖情况

2002年“南澳下势山金薯”获得省无公害生产基地认证，2004年获得农业部无公害农产品认证，金薯已成为南澳县农业生产的一大亮点。

2001年，云澳镇将“红肉番薯”申请注册为“南澳县下势山金薯”。

七、培育推广及农民认可情况

近年来，南澳县委县政府高度重视优势农产品的推广工作，按照“一镇一业”、“一村一品”的发展思路，因地制宜，充分发挥各地优势，坚持走“小规模、大群体”的发展路子，把金薯定为县“一村一品”项目，扶持云澳发展金薯产业，作为推动云澳区域经济发展的优势项目。由于种植“金薯”经济效益高，因而农民十分乐于种植，全县各镇村均有种植，发展前景广阔。



一、基本情况

狮头鹅是我国唯一的大型鹅种,也是世界最大型鹅种之一,因前额和颊侧肉瘤发达呈狮头状而得名。狮头鹅躯体呈方形,腹部与腿内侧间多有似袋形的皮肤褶皱;头大颈粗,前躯较高;公鹅昂首健步,姿态雄伟,母鹅性温驯;肉用鹅生长快、饲养期短。汕头狮头鹅是潮汕劳动人民长期选育而成的、具有特殊体形及生产性能的稀有品种。

主要分布在澄海、汕头市郊区及饶平一带,主产区为澄海区。

二、历史情况

据调查,饶平县浮滨镇溪楼村是汕头狮头鹅的原产地,在当地饲养已近三百年,后传至澄海、汕头市郊区一带,并广为饲养至今。1957年,澄海区建立了“广东省澄海种鹅场”,1959年经农业部认定(即“汕头市白沙禽畜原种研究所”的前身)。该场建立后,收集不同来源的狮头鹅,经长期的观察,对狮头鹅进行选育和提

纯复壮、形成具独特的外貌特征和稳定的遗传性能的“澄海系狮头鹅”,目前成为全国唯一的狮头鹅原种培育及保种基地。该场每年向当地及外省提供大量种苗,有力地促进当地农村经济发展。目前汕头市白沙禽畜

原种研究所饲养有经提纯复壮的澄海系狮头鹅原种种鹅4500只。

三、生产规模

2001年汕头地区狮头鹅存栏种鹅约147.5万只,其中公鹅约23万只,母鹅约124.5万只。其中澄海区存栏狮头鹅种鹅约48万只。

汕头市狮头鹅



四、加工和销售情况

目前每年向全国提供原种狮头鹅种苗5万只,肉用鹅配套系6万只。

五、培育推广及农民认可情况

狮头鹅是世界稀有的优良大型鹅种,具有很大的发展前景,但目前尚未制订出一个规范的国家品种标准,对该品种的鉴别、选育和销售等活动带来很大的不便,也制约着该品种的推广和开发利用。为促进狮头鹅饲养业向标准化、产业化发展,必须制订出狮头

鹅的国家品种标准,作为狮头鹅品种鉴别的依据,提高竞争力。在保持狮头鹅青粗饲料利用能力的前提下,通过技术研究,制订出狮头鹅的饲养标准,填补国内空白,提高种鹅及肉用鹅的生产性能和质量。

一、基本情况

沙皮狗顾名思义因其拥有“粗糙如沙般的皮毛”或“砂纸般的皮毛”而闻名。沙皮狗皮毛短而粗糙的特征，在犬类中独一无二。沙皮犬的立姿表现镇定，坚韧和自信为传统型(骨嘴)沙皮狗的独特性格，沙皮狗因其气派庄严、聪慧尊贵、面露“寿”容，对陌生人颇具警觉，但对其家人极尽忠诚而深为世人偏爱。

二、历史情况

沙皮狗品种既古老又独特，是中国乃至世界的名犬之一，原产地为南海区的大沥镇。相传500多年前，在我国南方曾发现有类似沙皮狗的雕像。

三、生产规模

在养殖高峰期(1997—1999年)，大沥全镇约有成年沙皮狗2万头，现有养殖户130户，有沙皮狗1.1万多头。沥北、雅窑等村委会已逐渐成为沙皮狗的养殖基地。

四、加工和销售情况

近年来，经提纯的沙皮狗作为宠物已闻名于世，价格每头数百元到数千元不等，个别品种好的更高达数万元，为大沥养殖户带来了良好的经济效益。

五、培育推广及农民认可情况

南海区科委、大沥镇政府等有关部门对沙皮狗饲养业十分重视，把它作为“三高”农业来发展，并通过成立沙皮狗协会，创办犬展、犬评、开展学术交流，不断提高养犬技术和纯化传统骨嘴型沙皮狗的质素，推动犬业的不断发展，使大沥沙皮狗养殖业和世界犬业接轨，现在大沥沙皮犬声名远播。近年来，为把祖先传下来的世界名犬沙皮狗这一宝贵文化遗产继承发扬光大，进一步提高沙皮狗的品质和经济效益，一些有识之士已在选种提纯方面做了大量工作。如高边村委会邓佐权，个人出资20多万元与佛山科学技术学院(北院)联合开办中国沙皮狗纯种科研基地，现已培育成功体型小(袖珍型)、价值更高的沙皮狗品种，该品种既保留了沙皮狗的特征，而个体又小巧玲珑，更受人们喜爱。由于沙皮狗作为宠物已闻名于世，养殖技术已为当地养殖户所熟悉，并且沙皮狗养殖效益较好，如今沥北、雅窑等村委会已逐渐成为沙皮狗的养殖基地，已发展到近130户养殖。近期，大沥经济发展总公司和城区经济发展企业集团公司共同投资50万元，成立南海大沥沙皮狗有限公司，集沙皮狗的宠物用品、饲料购销、繁育及推广展示于一体，以促进名犬养殖业的发展。

南海大沥

沙皮狗

