

湖北油菜品种走向巴基斯坦

□□ 项俊平
农民日报·中国农网记者 李明凯

日前,中国驻巴基斯坦大使馆转发一则短视频,推介语写道:湖北省武汉市的HC-021C油菜品种正在巴基斯坦开花。该品种引进可提高巴基斯坦食用油产量,节省外汇储备。中巴经济走廊框架下的农业合作将惠及当地民生。

据了解,这一油菜品种来自湖北武汉光谷的庆发禾盛农业发展有限公司(以下简称“庆发禾盛”),总经理朱晓波说,公司确定走外向型经营的发展之路,向国外推介中国种子。公司于2004年初便开始在巴基斯坦推广“中国杂交水稻和油菜种子,争做“穿梭于中巴之间的民间友好使者”。刚开始,庆发禾盛主要做杂交水稻的推广,后又经营油料、瓜果蔬菜、牧草花卉等作物的种子,产品远销到世界各地。截至2022年,累计种子出口创汇6000万美元以上。“相对而言,杂交油菜的推广就显得异常艰难。”朱晓波介绍,巴基斯坦是世

首届丝路国际数字农业发展大会在新疆举办

□□ 农民日报·中国农网记者 李道忠

近日,首届丝路国际数字农业发展大会(春耕订货会)在位于新疆乌鲁木齐的新疆国际会展中心举办。大会以“构建丝路数字农业科技力量”为主题,吸引了来自全国各省市和境外各地的600余家农业全产业链企业参展,展出面积近3万平方米。本届大会旨在助力“富农强农、助农增收”,深化产业科技合作,推动新疆农业农村现代化发展,为全力保障新疆粮食和重要农产品生产提供“数量足、品种齐、质量好、价格稳、服务优”的农资及农业高新技术装备。

大会展区对节水灌溉、农业物联网、农业金融、农业信息化、智能种植、植保器械、新型肥料、生物农药、种子、泵管阀等领域的高新技术及装备进行集中展

中国热科院积极推动世界橡胶产业发展

□□ 田婉莹
农民日报·中国农网记者 操戈 邓卫哲

日前,在马来西亚首都吉隆坡召开的国际橡胶研究与发展委员会(IRRDB)2023年度国际橡胶会议上,来自中国热带农业科学院(以下简称“中国热科院”)橡胶所的专家作了报告,介绍了自主研发的相关技术在IRRDB成员国的示范情况,并给出中国方案,推动成员国在天然橡胶育苗、采收和加工等技术领域深化合作。

本次大会主题为“‘碳中和’世界下的天然橡胶:挑战和机遇”。中国是世界天然橡胶第一消费大国和第一橡胶制品制造国,在遗传育种、栽培技术、采收技术和加工技术等全产业链均处于领先水平。中国力争2030年前实现碳达峰,2060年前实现碳中和。截至2022年底,世界天然橡胶总产量1434.4万吨,消费量1480.2万吨。橡胶树在满足生产

我国自俄罗斯油脂油料进口情况如何

□□ 秦韶聪

油脂油料是我国农产品进口中最主要的品类之一,2022年约占农产品进口总额的三分之一。俄罗斯是我国油脂油料主要进口来源地之一。近年来我国自俄罗斯油脂油料进口实现较快增长,未来仍有较大潜力。

2017—2022年,我国自俄罗斯植物油进口量由27万吨增至84万吨,年均增长26%,增速在所有来源地中位列第一,占我国植物油进口比重由3%增至10%。目前,俄罗斯已成为我国植物油第三大进口来源地。

我国自俄罗斯进口的植物油主要有葵花籽油、菜籽油和豆油。葵花籽油是我国自俄罗斯进口量最大的植物油,2017—2022年年均进口33万吨,占我国葵花籽油进口总量的30%,2017—2020年进口量年均增长83%,2021年和2022年有所下降。菜籽油是近五年我国自俄罗斯进口增长最快的植物油品种,进口量实现连续增长,年均增长达95%,年均进口23万吨,占我国菜籽油进口总量的15%。豆油是我国自俄罗斯进口最稳定的植物油,2017—2021年进口量年均增长5%,但2022年有明显下降,进口量同比减少58%,年均进口16万吨,占我国豆油进口总量的22%。

俄罗斯也是我国油籽进口的重要来源地,2017—2022年我国自俄罗斯年均进口油籽102万吨,年均增长14%,其中,2018—2020年的进口量均在110万吨以上,2021年下降至88万吨后,2022年达到120

万吨的新高点,同比增长37%。我国自俄罗斯进口的油籽主要有大豆、油菜籽、亚麻籽和葵花籽。大豆是我国自俄罗斯进口量最大的油籽,2017—2022年年均进口67万吨,但占我国大豆进口总量的比重不足1%。油菜籽是我国自俄罗斯进口量最稳定的油籽,近五年年均进口16万吨,年均增长2.2%,占我国油菜籽进口总量的5%。亚麻籽和葵花籽是五年间我国自俄罗斯进口增长较快的品种,年均增速分别达到53%和45%。2017年我国自俄罗斯进口亚麻籽仅5万吨,2022年增加至43万吨,较上年增长一倍多。俄罗斯是我国亚麻籽第一大进口来源地,2022年占我国亚麻籽进口总量的七成。2017—2022年我国自俄罗斯葵花籽年进口量由351吨增长至2264吨,占我国葵花籽进口总量的9%。

俄罗斯是全球最具潜力的油脂油料生产国和出口国之一,我国自俄罗斯油脂油料进口仍有较大空间。2022年我国自俄罗斯进口菜籽油43万吨,同比增长116%;亚麻籽也延续了2021年的上涨态势,进口量同比增加1.2倍;大豆进口量则在连续三年下降之后呈现增长。

2023年3月,中俄两国元首共同签署联合声明,提到深化农产品贸易合作,拓展农业领域投资合作。油脂油料作为中俄农产品贸易的重要品类,发展前景广阔。

(作者单位:农业农村部农业贸易促进中心)

农业贸易100问 Agricultural Trade Q&A

3月28日 星期二

编辑:姚雯玮 新闻热线:01084395132 E-mail: gjb_nmr@126.com

农民日报·中国农网记者 宫宇坤 见习记者 董家琛

食“预”东莞,共绘天下。

3月24日至26日,第七届中国国际食品及配料博览会、首届中国国际预制菜产业博览会(以下简称“食博会·预博会”)在广东省东莞市举办。食博会·预博会由农业农村部农业贸易促进中心、中国国际贸促会农业行业分会主办,部分国家驻华使节、国际组织代表和国内农业农村部门、相关企业代表和专家学者共同参加。

农业农村部国家首席兽医师(官)李金祥表示,实施乡村振兴战略,重点在于推动产业振兴让农民富起来。近年来,中国政府大力扶持乡村特色产业,促进一二三产业深度融合,强龙头、补链条、兴业态、树品牌。预制菜产业连接生产和消费、产地和市场,产业振兴和农民增收,2022年我国预制菜市场规模达4196亿元,预计2026年市场规模将突破万亿,将在推动农业产业链价值链向中高端迈进、培育农业国际竞争新优势等方面发挥更大作用。

“3分甜,7分糯,10分香,升糖指数低,能够瘦身,像你们这样的年轻女士非常爱吃。”展区一角,黑龙江蛙鸣生态农业有限公司创始人吕龙一边切着手中的东北老玉米邀请诸品鉴客,一边热情介绍自家产品,“玉米大概蒸10分钟就可以吃了,很多上班族拿来当早餐。”首次来东莞参展的吕龙对展会规模非常满意,“希望通过展会寻找合适的目标客户群。”他说。

“展会上人特别多,疫情期间我们也参加过很多次展会,现在觉得人气终于回来了。”湖北华贵食品有限公司销售总监王坤说,“公司在广东每年营收过亿,这次展会能让许多广东本土的合作伙伴更直观地了解我们的莲藕系列产品,相信通过食博会·预博会,我们在广东的营收能继续增加。”

在国际基地展区,福建圣农食品有限公司销售一部研发部资深经理李传令向记者介绍,仅需加热便可食用的冷冻炸鸡类预制菜深受日韩市场的欢迎,下个月就有日本客户飞来中国到公司考察签约。公司也在积极拓展美国和欧盟市场,目前已向美国客户提供商品样品。

在中国,小米有着几千年的种植历史。2012年,内蒙古自治区赤峰市敖汉旗敖汉旱作农业系统入选联合国粮农组织“全球重要农业文化遗产”。2021年,联合国大会第七十五届会议宣布2023年为“国际小米年”。“今年我们敖汉小米准备搞一次全球旅行,沿古丝绸之路做一个巡回展,把中国小米推向世界。”内蒙古八千粟农业发展有限公司负责人梁国强对记者说,“我们正在研发快熟小米饭,通过加热包使其快速加热,相信小米在预制菜市场

也会大有作为。”据了解,展会首日,已有多家企业与梁国强洽谈合作,希望与他共同研发适合南方市场的即食食品——小米海参粥。

时代变迁,预制菜迎来新机遇

随着快节奏工作状态、懒人经济、宅生活模式等现象的出现,消费者的饮食方式正在发生巨大改变。方便快捷、品类多样、营养健康的预制菜广受欢迎。2023年中央一号文件对乡村产业高质量发展作出具体部署,首次提出“提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平。培育发展预制菜产业。”预制菜这一小切口、大产业进入了新赛道,蕴藏了新机遇。

“预制菜产业涉及农产品加工、消费全链条,而东莞既是食品加工重镇,又是一座平均年龄只有34岁的年轻城市,对新事物、新消费有着很高的接受度。”作为展会东道主的东莞市委副书记、市长吕成蹊分析了预制菜产业在东莞发展的利好条件,表示未来可期、商机无限。

中国国际贸易促进委员会副会长张少刚认为,在“大食物观”指引下,发展以预制菜为代表的新模式、新业态能够提升农食产业链、供应链、价值链现代化水平,有利于加快培育农业国际竞争新优势。

“构建有韧性的农业粮食体系,其基石、关键和源泉在于多元化。”联合国粮农组织驻华助理代表张忠军表示,“食博会·预博会”作为行业信息交流、产品展示交易、国际市场开拓的专业展会平台,聚集了多元化的农业粮食体系主体,联通着多元化供应链的上下游各端,展示着多元化的食物、技术和服务,促成着多元化贸易的潜力和价值。

“深度挖掘预制菜品牌的文化内涵,讲好品牌故事非常重要。”中国农产品市场协会会长张玉香希望与会嘉宾能够借此契机共同打造特色预制菜品牌,推动预制菜产业持续发展。

政策支持,因地制宜谋发展

近年来,预制菜在全国掀起发展热

潮,各省市一边出台政策,一边筹建预制菜产业园,纷纷抢抓从农田池塘直达居民餐桌的“厨房革命”机遇。

展会首日,预制菜产业高质量发展市县长论坛同期举办,多地市县长共聚一堂,宣传地方发展预制菜产业基础,推介地方优势预制菜企业及产品,发布地方支持预制菜产业的各项措施。

作为广西的农业大市,玉林是全国重要的生猪、家禽生产基地,粮食单产水平位列广西第一,发展预制菜产业优势明显。“预制菜的物质基础是我们的优质农产品”,玉林市委副书记、市长白松涛表示,玉林将充分利用与东盟国家陆海相连的区位优势,搭建起串联大湾区、面向国内外的预制菜发展新平台。

黑龙江省哈尔滨市依兰县素有“三江平原的‘黑土粮仓’”美誉。“在预制菜领域,目前依兰处于探索尝试和起步阶段。”依兰县副县长赵淑芳说,“依兰介于哈大齐工业走廊直线经济带与东部煤电

化基地扇形经济带之间,四通八达的公路网和铁路连接省内7个地市,为预制菜的发展提供了非常好的交通优势。地处北纬45—46.4度的‘农业生产黄金带’,加之黑土地的资源禀赋,拥有农产品优质原料和优质生产基地。”据介绍,为吸引成型的预制菜企业落户依兰,依兰县在招商引资方面为企业制定了一事一议的优惠政策,并提供充足的用地保障。

拥有农产品加工企业400多家,蔬菜出口货值常年占山东省的1/7以上,被誉为“中国蔬菜出口第一县”“世界的菜篮子”的安丘市预制菜发展势头强劲。安丘市委副书记、市长乔日升表示,安丘规划建设了投资100亿元、占地6000亩的中日韩高端预制菜食品产业园,布局生产加工、冷链仓储、科研创新等九大功能区,举全市之力打造预制菜产业园全国样板,并加快国家葱姜研究所、江南大学研究院等省级以上平台建设,为预制菜产业发展提供智力支撑。

■记者手记

科技:预制菜的强心“技”

宫宇坤

一条活蹦乱跳的锦鲤装入袋中,抽真空后放入特制冰柜,鱼瞬间被冻硬。取出“冻鱼”,重新放回常温水中,没过多久,鱼竟活了过来……“鱼死复生”并非奇迹,而是此次食博会·预博会参展商联泰集团去年从日本引进的“眠冻”技术。该技术能最大限度减少对鱼类细胞的伤害,保留食材鲜活状态和营养物质。有了这项技术的加持,中国消费者不出国门便能品尝到来自太平洋岛国的新鲜金枪鱼,和现捕现吃的味道相差无几。

当前,预制菜受到了年轻一代和上班族的热烈追捧,产业发展前途广阔。然而,也有一些消费者对预制菜存在疑虑,例如担心预制菜产业本质质长期,是添加了过多的防腐剂,是一种“科技与狠活”。疑虑的背后是人们对食品安全问题的关切和对本真味道的追求。

事实上,科学合理使用国家审定的食品

添加剂并不会影响食品安全,消费者大可不必谈“剂”色变。与此同时,科技是消除疑虑的重要工具。比如利用超高压杀菌技术加工成品肉类、蔬菜菜肴,不仅可以减少加工时间、保留营养风味,更能最大限度减少防腐剂的使用;利用温和杀菌技术,可以有效避免产品产生罐

头味,最大程度还原食品本味。

民以食为天,食以安为先。对于预制菜产业而言,营养、健康、美味既是预制菜科技创新的发展方向,也是餐饮和食品行业的根本目标。选用货真价实的原料,研发新的食品加工技术,早日建立起标准和规范,是预制菜产业高质量发展的必然路径。此外,数字技术的进步也可以赋能预制菜产业发展。通过食品生产车间数字化管理和食品溯源管控,实现从田间地头到餐桌的可视化,能够让消费者吃得放心,吃得安心。

过参加论坛分享交流农业科研成果,搭建起产学研学术交流和人才培养的平台。

2019年,西北农林科技大学与白俄罗斯国家农业科学院签署科技合作协议,联合建立白俄罗斯海外农业科技示范园。该示范园为中白两国搭建了农业科学研究、人才培养和人文交流的平台。目前,第一批到白俄罗斯国家农学院学习交流的研究生已顺利毕业。2022年9月,8名第二批“丝绸之路国际化农业人才”专业硕士研究生顺利抵达白俄罗斯并进入研学状态。示范园基地负责人卡洛布金向这批留学生介绍中国小麦在当地的生态测试情况时高兴地说:“中国小麦品种很好,抗倒伏性强,抗锈病和白粉病,在蛋白质和面筋含量、面筋弹性等方面的质量参数优于白俄罗斯品种。”

2022年12月,西北农林科技大学又与白俄罗斯国立农业技术大学、维捷布斯克国立兽医学院、格罗德诺国立农业大学以及白俄罗斯国家科学院大学四所高校签署校际合作谅解备忘录。这标志着这五所领先农业院校全面建立合作关系,为中白高校在农业人才培养、农业联合科研、农业技术交流等领域的合作提供了制度保障,也为中白农业合作增添了新动能。

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲参展企业联泰集团工作人员现场切割蓝鳍金枪鱼。

农民日报·中国农网见习记者 董家琛 摄

▲外国友人在全球重要农业文化遗产展区品鉴福州茉莉花茶