2010年3月

多利农庄：生产农业“奢侈品”

http://www.sina.com.cn 2010年03月03日 02:41 第一财经日报

李静颖

在上海浦东新区大团镇的多利农庄内，300多亩的菜棚里种植着20多种当季有机蔬菜，拿起刚收割上来的蔬菜，每棵的身上都贴着一张“身份证”，证件上的信息除了固定的产品编码以外，还标明了具体的种植时间和种植地点。

创始人张同贵分析说，在美国和日本，有机蔬菜消费超过蔬菜总量的15%，中国却还不到1%，因此消费市场的潜力巨大。

“我们让每棵蔬菜都做到能追根溯源、知根知底，就是要让消费者彻底清除对有机农业生产者的不信任。”张同贵告诉《第一财经日报》记者，每天他们都要抽检160多个产品，除了将抽检数据自行保存外，还一同上传给上海蔬菜协会信息办公室备案。

今年春节，多利农庄提供的有机蔬菜通过直销渠道销售了2万多箱，让张同贵更加肯定了自己当初的决定。

而成为今年世博会11个国家馆以及1个企业馆的有机蔬菜供应商后，保证世博的特供是张同贵现在考虑的头等大事。

不过，令张同贵着急的是，现有的土地量却有些供不应求。“我们计划在崇明建2000亩新基地，借此发展外联基地，在各地建立有机农场合作社，以此来形成规模效应。”

从客户到供应商

多利农庄已是张同贵第二次创业，1997年张同贵在上海开办多利川菜馆正是他为了解决自己能吃到正宗川菜的一次无意举动，让他没有想到的是，这次的无心插柳却取得了意想不到的效果。

而这次，张同贵的创业动机则更多来自自己的思考。“开川菜馆，让我投身了生态农业。做了十多年的餐饮，我一直在想如何能吃得更健康。”张同贵说。

他发现，身边越来越多的人开始考虑食品安全的问题，很多朋友都会时不时地委托农村的亲戚朋友帮忙养殖家禽、蔬菜，更有些人希望能在农村自己圈地、种植。“现在的猪都是6个月就长大，半个月长200斤，鸡肉45天长大，吃的时候它的毛还没长齐，而蔬菜更是无味。”张同贵说。

学农出身的张同贵萌发了自己搞农业项目的念头。他考察了中国大大小小的农庄，发现

很多所谓的农庄水质发绿、设施落后、缺少整体规划，只是引入传统简单的农业种植方式。

“传统农业从业人员与商业接触太少，惯性的运作思维会阻碍其可持续发展。”张同贵表示，“农业也应该是个商业化的过程，应该按照商业体系来做，仅仅靠农业技术是不够的，应该把商业以及系统管理的理念带入其中。”

张同贵果断地提出了自己的想法。2005年6月，其在上海浦东新区大团镇租下了1600亩的土地，并聘请了行业专家，经过3个多月的策划与构思，确立了一整套关于都市农业赢利模式策划方案，开始从有机蔬菜的种植生产做起。

然而，租下土地的张同贵却并没有忙着开工种植，却把这片1600亩黄土地“晾”在一边，一晾就是4年。对此，他向记者解释，这片土壤有大量的农药残留，需要有3~4年的改良期，通过降解的手段，把有害物质降到最低。

直到去年，多利农庄首期的300亩土地才达到有机蔬菜的种植标准，今年第二期土地也已完成改良，即将投入种植。

探索现代化种植

在对境外有机农业的考察过程中，张同贵发现了台湾地区领先的生产技术、德国完善的整体流程设计，并将这些经验导入了多利农庄。

据介绍，为了摆脱传统农业的种植方式，在灌溉方面其采用滴灌和喷灌的数字化灌溉系统，在土壤中埋传感器，根据土壤的湿度与温度，通过传感器，配合不同菜品的特性条件实行自动化灌溉。

此外，为达到有机农业的种植标准，张同贵投资6000万元治理河道，解决水质问题，使其达到三级水质即居民饮用水的标准，用来灌溉蔬菜。并通过水务治理与外界形成20米宽的水道隔离带，避免虫病交叉感染。

张同贵发现，市场上的有机肥肥效低，并存在重金属超标的现象，无奈之下他决心自制肥料。通过团队的研发，他们调配出了自家的“秘方”。“用豆渣、蘑菇的下脚料、散养鸡的鸡粪，加上十几种不同品种的生物发酵菌，在高温发酵下，形成纯植物的有机肥，并根据不同蔬菜品种制成专用肥。”

然而，张同贵的烦恼也接踵而至。他直言，自制肥料的投入花费巨大，“如果行业中能有更多的生物制剂和生物农药，比如有用辣椒做驱虫剂的技术手段，就能大大降低生产成本。”此外，他坦言，物流也是一个大问题，多利农庄现采用外包物流，对于物流运输流程不可控，直送蔬菜一旦过了新鲜期，品质就无法保证。

有业内人士向记者指出，有机农业目前面临前期投入大、回收周期长、缺乏有经验的劳动力以及技术陷入瓶颈等短板。“面向高端消费品行业的有机农产品(14.40,-0.39,-2.64%)的关键在于如何运营，成本能否被市场接受，要找到持续赢利的可能才行。”上述人士说。