

# 东 安 鸡

湖南东安鸡科技有限公司 张卫东

作为八大湘菜之首、国宴菜谱之一的湘菜名肴“东安鸡”是中国第一菜。不仅因历史悠久、文化底蕴深厚、细嫩鲜美、六味俱全而在国内享有盛名，而且传播到南洋、美洲、欧洲等地，誉满全球。近年来，东安县积极开发利用东安鸡地方品种，收到了很好的效果。

1.种质资源丰富 东安鸡(见第24页图1)是经长期自然选择和人工选择形成的优质肉用型地方良种，对当地自然环境适应性强，抗逆性好，骨细肉多，口感肉质细嫩，味道鲜美。东安鸡主产区分布在东安县芦洪市镇、大庙口镇、紫溪市镇、井头圩镇等17个乡镇林场，这些地区属亚热带季风湿润气候区，低山丘陵地区，饲养采用标准化山林放养方式。农作物以水稻、玉米、红薯、大豆、萝卜等为主，其次有花生、油菜、小麦、马铃薯、瓜类等农副产品，为东安鸡的生长提供了丰富的自然条件和物质基础。

东安鸡体型中等，体质结实，敏捷，觅食力强，以黑羽和黄羽为主，外貌特征基本一致且遗传性十分稳定，遗传同质性相当高。公鸡单冠鲜红、冠齿7~9个，脚呈青色或浅灰色，耳叶、肉垂、眼睑红；母鸡秀丽，冠齿7~8个，耳叶红色或黄色，脚青白底，毛色光亮。东安鸡以“肉质优良、营养价值丰富、风味独特”享誉省内外。2010年，东安鸡入选国家畜禽遗传资源保护目录，受到法律保护。

2.加强合作促发展 东安县委、县政府把东安鸡产业作为农业产业化开发的重中之重来抓，鼓励农民发展养殖。2013年东安县人民政府重点招商引资项目，东安鸡产业化惟一指定企业——湖南东安鸡科技有限公司正式筹建，以“百年鸡业、强企兴农”为公司使命，倡导“自然、营养、健康、时尚”的消费理念，构建了“公司+基地+农户”的产业化经营模式，致力于东安鸡产业链的建设，为东安鸡的保种、育种、孵化、养殖及深加工做出了重要贡献。

3.搞好产业化建设 东安县筹资600多万元，建成了东安鸡种鸡场，种鸡繁育更新5000羽；健全了饲养繁育场地、兽医室、人工授精室、隔离舍等繁育专用场所，生产区与办公区、生活区实行完全隔离分开，实施封闭式管理，

畜禽养殖粪污实施无害化处理排放，减少了疫病侵害。

湖南东安鸡科技有限公司实施新建的东安鸡产业化育种、孵化、养殖及深加工基地建设项目，计划投资超过3亿元。建成从种鸡-饲料加工-商品鸡养殖-活鸡屠宰及东安鸡肉制品加工的产业链。为发展产业集群，做大做强东安鸡特色产业，促进农业产业结构调整，提升产业化经营水平，促进农民增收、农业增效做出了积极贡献。加工产品涵盖了活鸡系列、冷鲜(速冻)鸡肉系列、酒店半成品系列、休闲食品系列等。

4.完善服务体系建设 一是抓好东安鸡保种与开发服务体系建设。成立一支精干的保种与开发专业团队，由专人专管，做好宣传、辅导工作，建设好东安鸡品种的保种与开发工作。二是抓好疫病防控。按照国家疫病防控标准程式，较好地进行了疫病的防疫工作。三是养殖技术服务平台。采取“公司+基地+农户”模式，扶持养殖户100多户。采取统一供给种鸡、统一饲养管理、统一使用饲料、统一防疫制度、统一回收产品的“五统一”措施，有效地保证了养殖效益，带动广大农民发家致富。目前，东安县年饲养东安鸡达780万羽，农民年增收2.3亿多元。四是建立配套的科技推广队伍，东安县每年培训人数达150人次。五是大力建设东安鸡销售网点，促进产品流通。

5.重视品牌建设 “东安鸡”这一历史品牌，经历了数个朝代的历史转变，以“肉质优良、营养价值丰富、风味独特”享誉国内外。以湖南东安鸡科技有限公司为龙头，以东安鸡养殖合作社为纽带，以“公司+基地+农户”为载体，加大科技创新力度，完善服务体系，推动东安鸡产业的标准化、规模化、产业化经营，促进产业升级，高要求、高标准，打造成现代化园林式东安鸡产业化基地，使东安鸡成为永州市农业产业化的特色支柱产业。

# 农资等图谱



图 1 东安鸡  
(文见第17页)



图 2 炳优98  
(文见第25页)

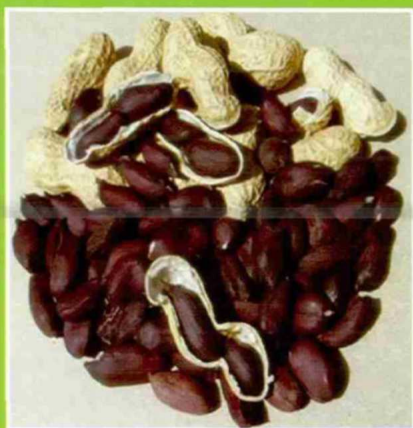


图 3 富硒黑花生  
(文见第26页)

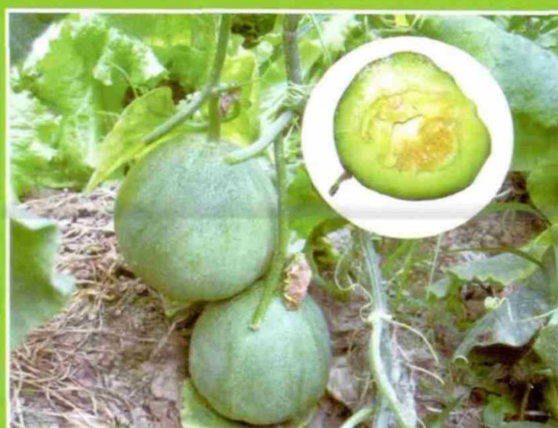


图 4 湘甜瓜7呷  
(文见第29页)



图 5 安江早香柚  
(文见第30页)



图 6 湘春回V8  
(文见第32页)