

冬菜、春果、夏菌、秋核桃……从资源禀赋走向到产业致富

楚雄如何唱响这曲“绿色牧歌”？



“绿色食品品牌”是

楚雄州实施乡村振兴

战略、农业供给侧结构性改革、产业精准

扶贫脱贫、农民长效增收的核心。“十三五”

以来，云南楚雄州运

用资源禀赋，逐渐形

成了特色现代农业产

业发展格局。元谋蔬

菜、永仁芒果、南华野

生菌、楚雄核桃……

这些绿色食品正悄悄

走入消费者的视线，

也带动了当地农户脱

贫致富。

见习记者 赵一苇
发自云南楚雄

在脱贫攻坚“决战局”中，楚雄州手里“攥”着三张牌：绿色能源、绿色食品和健康生活目的地。

“绿色食品牌”是楚雄州实施乡村振兴战略、农业供给侧结构性改革、产业扶贫脱贫、农民长效增收的核心。“十三五”以来，云南楚雄州运用资源禀赋，逐渐形成了特色现代农业产业发展格局。元谋蔬菜、永仁芒果、南华野生菌、楚雄核桃……这些绿色食品正悄悄走入消费者的视线，也带动了当地农户脱贫致富。近日，全国“三农”媒体采访团走进楚雄，看楚雄如何打好“世界一流‘绿色食品牌’”。

工厂化育苗，规模化生产 冬早蔬菜远销海外

走进元谋县云南思农蔬菜种植业发展有限责任公司工厂化育苗基地，大棚里一排排蔬菜幼苗整齐划一，硕大的育苗室内却难寻管理者的踪影。“这间4500平方米的育苗温室，只需要我们两个人”，一名工作人员告诉记者，园区采用工厂化育苗，集约化程度非常高，使规模化生产成为可能。

思农种业董事长、总经理杨长楷介绍，工厂化育苗又称快速育苗，这种方法用种量少，占地面积小。定植后种苗可迅速出苗，健壮生长。幼苗基本不发生病虫害，降低了农民的育苗成本，且能保证品种纯度，有利于新品种的推广。一季可以育400万株蔬菜苗，可以满足1600亩地用苗需求，大量节省土地和人力资源，很受市场欢迎。

随着元谋县蔬菜产业的发展，蔬菜工厂化育苗技术推广面积越来越大，育苗的品种越来越多，为当地蔬菜规模化、标准化生产提供了强有力的技术保障。截至今年6月30日，元谋县共建成育苗钢架大棚473个，设施面积655.5亩，育苗规模39776万株/年，可种植大田面积117161亩，育苗的品种主要有番茄、黄瓜、辣椒、茄子、花菜、西瓜等，全县茄果类蔬菜实现100%的工厂化育苗。

规模化培育的蔬菜备受俄罗斯、日本、韩国、欧盟等海外市场青睐。据了解，元谋县已建成21.05万亩出口蔬菜质量安全管理示范区和8万亩蔬菜生产基地，获得国家区域化出口港澳备案，成为云南省最大的冬早蔬菜生产区，蔬菜外销量占全省冬季蔬菜外销量的50%以上，带动全州发展蔬菜141.2万亩，实现



产值94.71亿元。

“死亡线”上种芒果 丰富产业结构带动农户脱贫

零下2摄氏度，雪花飘落在4万亩芒果林间。这样的“奇景”，目前只能在楚雄州永仁县的哲林芒果园看到。

众所周知，芒果是热带水果，适宜在海拔较低、温暖湿润的地方生长，但云南哲林实业有限公司的董事长张一林偏偏反其道而行，将230万株芒果树种在了具有干热河谷气候特征的金沙江边，海拔将近1800米、最低气温零下2摄氏度的云南高原山林之间。“可以说我们是在‘死亡线’上种芒果，为的是能够种出全亚洲最晚熟的芒果，打季节差，抢占消费市场。”张一林说，目前果园种植的5个芒果品种中，最晚熟的会在11月至元旦期间上市。届时，消费者可以在冬天吃上最新鲜的芒果。基地计划2019年试挂果6400亩，预计产量将达到7680吨，产值将达到6144万元。到丰产年后，年产高品质芒果将达到2亿斤，实现芒果生产产值10亿元。

目前，公司注册的“乐阳牌”芒果成功认证“绿色食品”。4万亩基地正在做绿色食品认证的环境评价，年内将完成金芒、凯特等多个品种的绿色食品认证。张一林希望能把自己的基地打造成世界级绿色食品芒果庄园，成就中国芒果品牌。

反季芒果丰富了楚雄果品行业的产业结构，同时也带动了当地农户脱贫致富。公司通过为群众提供种植技术、成立芒果专业合作社，对自愿加入哲林芒果品牌农户统一绿

色食品生产的标准种植、生产、采摘，统一品牌销售。公司招收常年夫妻工，为他们免费提供住宿，每对夫妻每月固定工资为7500元，另有数额不等的绩效奖。此外，公司吸纳周边农民到基地打零工，每天工价为80—100元，日常用零工不少于90人，高峰期用零工数达200人左右。2018年，公司支付用工工资2156.4万元。其中向78户贫困户支付工资702万元，户均9万元。

绿色种养，品牌化发展

一颗核桃撬动致富经

“大姚素有‘核桃之乡’的美名，这里种植的核桃壳薄、油脂含量低、口感好、无苦味，种植效益高。”2008年，河南客商彭仕华嗅准商机，慕名来到楚雄州大姚县后便一头“钻”进山里，投资4600万元，流转2万亩林地，成立了大姚仕华绿色产业开发有限公司，从事低效林改造，发展核桃种植和林下特色养殖，如今已是大姚县发展绿色产业的农业龙头企业。

“主要以核桃种植为主，基地有核桃林6000亩，核桃采穗圃50亩。另外还有软籽石榴300亩、特色水果300亩，两套全自动化智能养殖设备，养殖绿壳蛋鸡7万羽”，彭仕华告诉记者，公司响应楚雄州大力推广的绿色生产技术，采用标准化种植，种养结合，配置绿色生产设备，利用核桃基地优越的生态环境优势，发展绿壳蛋鸡养殖项目，在核桃林下散养绿壳蛋鸡。同时鸡粪还林，为核桃提供了有机肥，不仅节省成本，还绿色环保。此外，公司按照“公司+合作社+基地+贫困户”绿色产业扶贫模式，为贫困户开展技能

培训、基地实训等，通过务工、资源资金入股等方式有效带动649户贫困户参与特色农业发展。2018年，公司实现产值1491万元，贫困户实现增收500多万元。

而提及核桃加工业，就不得不提国家级重点农业龙头企业——云南摩尔农庄生物科技开发有限公司。在云南，“摩尔农庄”名字几乎无人不知。集研发、生产、加工、销售全产业链功能于一体的“摩尔农庄”以大姚核桃为主要原料品种，建成了西部最大、全国领先的核桃乳加工基地。通过“公司+品牌+科技+协会+农户”“公司+村组织（合作社）+基地+科技+品牌+农户”等多种合作方式，实现农户增收、企业增效，带动了25.5万户农户户均增收36000元，带动从业约68800人，使核桃从传统农林产品走向现代营养食品和工业化特色优势产业，也使“核桃乳”成为云南人餐桌上必不可少的饮品。

据悉，整个楚雄州目前发展核桃产业590万亩，产值约32.55亿元。

除此之外，南华野生菌、禄丰花卉、双柏白茶、山地牧业等特色产业也是楚雄“绿色乐章”中不可或缺的“音符”。记者了解到，楚雄全州目前已共建有机绿色种植基地85万亩、标准化规模养殖场424个，绿色食品产品总数263个，位居云南省第一位。2018年，高原特色农业和绿色食品制造产业实现增加值202.97亿。“成为云南省面向南亚、东南亚辐射中心重要的绿色健康食品供给基地和高原特色现代农业示范区”是楚雄坚定不移的目标。

□简讯

炎炎夏日送清凉
老人心窝暖洋洋

□通讯员 王青春

炎炎夏日，酷暑难当，辖区老年人成为了浦东万祥镇政府的牵挂。为了解老年人的情况，也让老年人过一个安全、清凉、舒适的夏季，万祥镇集中开展夏日送清凉活动。

日前，镇班子领导分组带领机关党政干部来到各村居，慰问70岁以上老年人，送去夏日清凉，送上镇党委、政府的关怀。来到老人们的家中，班子领导与他们亲切交谈，详细询问了老人们的健康和生活状况，叮嘱老人们注意防暑降温，减少出行，并将清凉物资送到老人手中。

本次送清凉慰问活动共慰问老年人3692人，发放慰问品3692份。

光明乳业“莫斯利安”新代言人携手三款新品亮相

□记者 欧阳蕾昵

十一年前，中国常温酸奶首创品牌——莫斯利安创新上市，颠覆传统酸奶市场。十一年后，莫斯利安迎来品牌升级年，携手新晋代言人刘昊然，以全新包装、创新口味，开启美味寻源之旅。近日，莫斯利安与“源味学长”刘昊然联合开讲，通过一场别开生面的“源味公开课”，与现场千余名粉丝嘉宾寻找来自世界的美味，共创中国常温酸奶品牌新的篇章。

在“源味公开课”上，原味低脂肪减蔗糖系列、甄选果粒系列白桃双麦风味以及沙拉酸奶系列三款创新产品新鲜面世，现场好评如潮。光明乳业股份有限公司党委书记、董事长濮韶华表示，创新发展是光明乳业长期以来不断前行的源动力。未来，莫斯利安将不断研究消

费者的口味变化，通过深化国际合作，汇聚全球美味力量，不断打造市场新爆品，丰富品类、坚守品质，满足消费者对更美好生活的追求。

聚焦年轻消费群体 为品牌注入新活力

今年5月，光明乳业官宣：当红小生刘昊然将成为莫斯利安全新代言人。“国民少年”刘昊然气质纯净自然，与品牌醇正源味的形象一拍即合；作为颜值与演技齐备的新生实力派，启用刘昊然作为代言人更是迎合了品牌实行年轻化战略的象征。顶级流量背后强大的粉丝号召力，将为莫斯利安抢滩更多年轻消费者，助力光明乳业迅速传播品牌形象、提升市场竞争力。从官宣上热搜刷屏，到一盒难求的刘昊然限量礼盒，莫斯利安的代言人营销为品牌带来了新的市场活力，为年轻

消费群体带去新的酸奶潮流。据悉，莫斯利安与刘昊然的携手，是光明乳业迈出吸粉年轻化的第一步。如何与代言人属性、品牌形象有效结合，呈现创新形态，更是莫斯利安未来坚定要走的品牌创新路。

此次，莫斯利安巧妙利用了刘昊然自带校园“学长”的气质，结合2019年莫斯利安品牌宣言——“源味醇正，只在莫斯利安”，运用了“源味公开课”这一崭新形式，既是莫斯利安品牌焕新发布会的全新演绎，更是一场面向粉丝和广大消费者的狂欢派对。活动现场，国民学长刘昊然成为“源味公开课”主讲人，揭开酸奶起源，揭秘源味关键词，科普健康黄金知识。除外，刘昊然更是紧跟垃圾分类大潮，现场进行酸奶分类教学，呼吁大家和莫斯利安一起保护环境，共创光明未来。

品牌新升级

从品类开创者到创新引领者

深耕创新，是莫斯利安不断前行的动力。十一年前，品牌开创常温酸奶，颠覆传统酸奶储存模式，填补市场空白。十一年之期创新元年，莫斯利安以消费者视角为市场触角，以消费者需求为产品创新的根本，致力于新形态和新口味的研发。2019年，莫斯利安战略性推出三大新品：原味低脂肪减蔗糖系列——采用莫斯利安原产益生菌种发酵，减掉50%脂肪25%蔗糖；甄选果粒系列白桃双麦风味——环球甄选好料，在原味酸奶基础上加入北纬37°清甜白桃颗粒，澳洲燕麦与南美藜麦的“双麦”组合颗粒，尽享多重美味；莫斯利安沙拉酸奶系列，将多种进口水果和优质蔬菜搭配到醇正酸奶中，一杯可以喝的酸奶沙拉让滋味更轻柔，口感更丰富。