

毛菜变净菜，让蔬菜“涨身价”



□见习记者 张孜怡

找到“净菜”突破口 在“蔬菜圈”站稳脚跟

每天下午四点，丰桢农业接到客户发来的订单，开始准备第二天所需的净菜产品。工人们身着蓝色工作服，戴着口罩手套，对从田间采收的蔬菜进行加工处理。经过检验、去叶、洗涤、鲜切、包装等工序后，一筐筐蔬菜变成了一袋袋“鲜切净菜”。晚上12点，新鲜水灵的净菜装车被送往上海、杭州各连锁餐饮门店或大仓，并在第二天，经过烹饪后被端上市民餐桌。

“我们现在一天能生产30吨净菜，月销售额可达到800万到900万。”徐辉介绍，如今丰桢农业向着蔬菜精深加工发展，前景向好，但实际上他也曾被蔬菜的薄利所困扰。

2013年，徐辉接手了40多亩的蔬菜基地，并作为上海烟草集团的供应商，向其旗下食堂供应毛菜。一开始他打算做基地自产自销的模式，但刚入门的“蔬菜新人”在蔬菜产量、品相等方面都很难脱颖而出。

“在‘种’的专业上难以突破，我就开始着重‘销’。”当时，徐辉积极拓展市场，建立起越来越多的销售渠道。然而渠道再多，蔬菜的低利润仍是“致命伤”。徐辉清楚地记得，当时上海烟草集团食堂有10多家食堂，蔬菜只占一份客饭的13%左右，虽然有一万多人员工吃饭，但月销售额仅在30万左右。

如何去提高蔬菜的附加值？徐辉尝试寻找突破口。一次偶然的机会，与食品厂的合作启发了他。当时，徐辉为上海顶发食品供应其生产的全家盒饭中的蔬菜，一天供应10万份蔬菜，并要按照食品厂要求，进行土豆、胡萝卜去皮等蔬菜的简单处理，加工后的蔬菜的附加值有了提升。

“毛菜谁都能做，做净菜更



徐辉

净菜是指对蔬菜进行处理后，可以直接烹食或生食的生鲜蔬菜商品。不用切、不用洗，方便快捷的净菜是近年来兴起的新业态。位于松江区泖港镇曙光村的上海丰桢农业科技有限公司，是松江首个净菜加工基地。徐辉是丰桢农业的创始人，松江泖港人，在2013年前，当过村书记、待过农口部门，转行后扎根蔬菜行业十多年，从毛菜到净菜，从田间到舌尖，他让蔬菜“身价”一路上涨。

有竞争力。”抓住契机，徐辉逐渐向蔬菜加工领域转型。2017年，徐辉在泖港黄桥村成立蔬菜加工基地，从蔬菜的粗加工做起，一步步升级蔬菜加工设施、学习深加工先进技术。2021年，在区农业农村委的支持下，徐辉将基地搬到泖港曙光村，成立了上海丰桢农业科技有限公司，打造成熟的净菜工厂。

做对市场“胃口”的蔬菜

随着净菜日渐普及，涉足净菜加工的企业也在增加，要持续地赢得市场，徐辉认为始终要靠品质说话。

徐辉在规划丰桢农业净菜加工厂项目时，恰逢上海市食品药品监督管理局颁布《即食蔬果生产许可审查细则》。即食蔬果

是以新鲜的蔬菜、水果为原料，经过处理后，可直接入口食用的产品，汉堡里的生菜、火锅小料台上的葱花蒜末都属于这一范畴，相较于即食净菜，对生产的要求更高，也更加复杂。

同时，根据《上海市食品安全条例》规定，生产即食蔬果应当依法办理食品生产许可。“所以，当时就决定直接按照《细则》的要求，来设计和建设加工厂。”徐辉说，经过在生产场所、设施设备、管理制度等各方面的反复打磨，他的加工厂顺利拿到食品生产许可证，成为上海仅有的几家拥有即食蔬果生产许可的企业。

“目前，净菜工厂能够做到1000多个净菜产品品种。”徐辉说，例如胡萝卜可以做成胡萝卜粗丝、胡萝卜细丝、胡萝卜丁、胡萝卜块、胡萝卜滚刀片等

10多个品种，以此来满足不同客户的需求。

除了过硬的设施设备，徐辉在生产管理上重视细节。在品控、采购等各环节，他聘请有净菜行业经验的负责人。“在品质把控上，每道环节都有严格的标准规定，比如每包产品在出厂前都要过一遍金属检测，避免螺丝等异物。”徐辉说，做好每一个细节，品质自然就提升了。团队的专业性同样体现在对客户的报价单上，除了蔬菜原料价随市场变动，各项条款格式统一且固定，让客户一目了然且可追溯，降低每月沟通成本。

“我们与很多客户都维持着长期的合作关系，客户投诉也非常少。”徐辉笑着说，稳定优质的产品和诚信经营的理念是他的底气，也让他实打实地

在行业内做出一定地位和名气，如今，丰桢农业拥有巡湘记、大米先生、左庭右院等大型连锁餐饮客户，也是松江教育系统学校食堂的供应商之一。

一路向前的行业“领头雁”

徐辉的净菜加工事业正如火如荼地进行着，其间他也不会忘在蔬菜种植上持续耕耘。目前，徐辉成立的上海众建农业专业合作社，蔬菜种植面积329亩，为净菜加工厂供应原料。

2023年，他报名参加了上海市第二期乡村产业振兴带头人“头雁”培育项目，并与土壤保育领域专家建立结对帮扶关系。“不久前，老师刚到合作社来看过，给了一些建议，并约好了下次的时间。”徐辉说，希望通过导师的指导，提升合作社土壤质量，进而提升蔬菜品质。在培训中，他还与种子研发、育苗等领域学员交流经验，收获颇丰。

作为本土行业领头人，徐辉也自觉担当起助力乡村振兴的责任，创新开展“稻蔬”轮茬实践，利用秋收后空余的水稻田种植绿叶菜，收获的蔬菜提供到净菜加工基地，其余部分作为绿肥还田，实现“一茬一养”。

今年是合作社实践“稻蔬”轮茬的第三年，在泖港镇1000亩的早稻田种植宁夏菜心等品种。“露地种菜有一定风险，合作社先试验成功后，再推广给农户种，后期统一收购农户种植的蔬菜，让农户种菜不愁销路，实现增收。”徐辉说。此外，目前丰桢农业还向松江、金山、青浦等地专业合作社收购绿叶菜，带动周边菜农增收。

一头扎进蔬菜行业，中间吃过亏、走过弯路，徐辉始终没打算放弃，不断钻研不断提升，挫折的经历沉淀为丰富的行业经验。未来，他计划在现有条件基础上，进一步挑战冷冻蔬菜的加工工艺。“之后，我会继续沿着这条路线向前走，也将继续思考要如何在大都市下打造更高端的蔬菜品牌，提升竞争力。”徐辉说。

为“民远”落地护航，崇明“研学小镇”打造新质生产力

□石路 记者 王平

“引入‘民远’，积极打造‘研学小镇’。”这是崇明区东平镇在今年初提出的一项工作重点目标。

去年8月，东平镇在招商引资中，引进了崇明中部第一家高等职业教育机构——上海民远职业技术学院。据悉，该学院计划于2024年9月招生并教学，首期招生人数约1500人。

学院入驻后，将有利于吸引更多高层次人才和优秀学子前来学习和就业。同时，也为该镇打造“研学小镇”构筑了初期框架。

民远学院位于该镇中心区域长江农场。为了适应学院落地后学生和教职工在商业、文化、交通、安全等方面带来的新要求，该镇在去年下半年就通过调研，并提出了“在一般地区补短板基础上，重点把长江农

场地区提升作为主攻方向。”为此，镇领导还深入镇上21个条线部门和6个居委会，共计发放240份调查问卷，听取群众意见建议。同时，重点聚焦区域集贸市场、沿街商铺、废弃厂房、老旧小区等集建区内的农场存量资产，更好地优化未来“民远”落地后的公共设施配置及商业化总体提升。日前，在区规划设计院指导下，该镇已制定《2023—2025年三年公共服

务设施建设规划》。这为镇区公共设施完善和商业化改造腾挪出更多可利用的适宜空间。

目前，该镇积极为学院配套提供政策支持、资源保障和协调管理，主动对接、携手企业资产方，加快三者合作步伐。继续利用和完善东平镇数字孪生平台，更好地为“民远”落地赋能。该平台在去年11月举办的“全球智慧城市博览会·上海”案例评选中，被评为2023城

市数字化转型优秀案例。

在商业化改造上，该镇已将整体项目纳入区块控制性详细规划。对于小型沿街商铺和宾馆、旅店的改造，拟租约到期后进行淘汰或更新。充分利用镇域现有农工商超市的区位优势，打造一个城镇商超综合体，与周边商业街形成配套和互补，构筑功能布局更为丰富的商贸新业态，为未来“研学小镇”发展护航。