

助力产销对接与品牌建设

上海蔬菜产业论坛探讨产业高质量发展之路

□记者 陈祈

随着上海都市居民生活水平的提高和消费观念的转变，市民对绿叶菜产品的需求由“够吃”向同时兼顾“够吃”“吃得新鲜”“好吃”“吃得安全”“吃得营养健康”等多元化需求转变，对绿叶菜的新鲜程度和营养价值的需求越发强烈。

近日，上海蔬菜经济研究会蔬菜产业论坛在上海市农业科学院召开。论坛邀请了本市以及全国多家科研院所、研究

机构、产业协会、企业等代表，围绕“蔬菜产业产销对接模式与品牌建设”这一主题进行交流研讨，为蔬菜产业产销对接和品牌建设建言献策，助力蔬菜产业高质量发展。

《都市居民农产品消费行为研究》一书在论坛上发布，作者、上海蔬菜经济研究会秘书长刘增金对主要内容进行了分享。刘增金介绍，该书可以充实丰富都市居民农产品消费行为研究，并为相关研究提供文献借鉴，同时也为如何引导农

业产业健康可持续发展、保障农产品消费者权益提供政策借鉴和客观依据。

论坛上，中国农业科学院农业信息所副研究员沈辰、深圳市蔬菜批发协会秘书长曹萍芳、湖南省蔬菜产业协会秘书长何荣状、上海市农业科学院信息所研究员俞美莲、上海孙桥溢佳农业技术公司总裁张思渊、上海蔬菜集团事业部经理胡洁分别以“蔬菜市场形势与未来发展思考”“深圳蔬菜产业产销对接与品牌建设的实践探

索”“湘江源品牌建设及运营”“从‘卖得好’谈农业品牌建设”“科技+品牌双轮驱动：孙桥溢佳产销对接与品牌建设的创新实践”“数字化时代下的蔬菜产销对接与品牌建设”为题作学术交流报告。

近年来，市农业农村委着力抓好沪郊蔬菜生产基地的建设管理，确保以绿叶菜为主的地产蔬菜的稳定供应，不断应用新成果新技术、积累新经验、建立新模式，取得了较好的经济、生态和社会效益。沪郊常

年菜田面积稳定在30万亩以上，绿叶菜自给率稳定在80%以上。而随着绿叶菜消费需求发生显著变化，市民更偏好新鲜、营养健康、口感好的绿叶菜产品，也为上海蔬菜产业提出了新的要求。“我们将强化系统思维，深化融合理念、优化政策支持，依靠科技赋能种出好产品，依靠品牌建设卖出好价格，实现地产蔬菜产业高质量发展。”市农业农村委蔬菜办相关负责人表示。

青浦枇杷“甜蜜出圈”

一座乐园如何串起乡村振兴产业链？

□记者 许怡彬

初夏的青浦塘郁村，沉浸在一片金黄甜蜜中。上海联怡枇杷乐园内，280多亩枇杷树在阳光的滋养下，将积蓄了一整年的能量化作沉甸甸的果实，缀满枝头。圆润饱满的枇杷，披着金灿灿的外衣，在枝叶间若隐若现，宛如大自然精心雕琢的金色宝石，散发着诱人的果香，吸引着四面八方的游客慕名而来，共赴这场初夏限定的甜蜜盛宴。

上海联怡枇杷乐园历经三十载，依托400亩生态种植基地，深耕一产种植，延伸产业链至二产深加工、三产休闲农业，推动农产品从论斤卖到论品牌、论价值的跨越，走出了一条独具特色的“农旅结合、以农促旅、以旅富农”三产融合发展之路。

枇杷虽小却格外香甜

“今年的枇杷，是老天爷送来的‘浓缩甜蜜’。”联怡枇杷乐园负责人沈振明望着挂满果实的枝头，笑着分享道。清明过后，持续的少雨天气成为枇杷生长的特殊“催化剂”。缺少雨水的滋润，枇杷果实的膨大过程虽受到限制，个头较往年略显娇小，但也正因如此，糖分得到了高度浓缩。沈振明介绍，今年枇杷在5月13日左右成熟上市，刚采摘时，果实甜中带酸，层次丰富，放置两日，酸味渐渐褪去，便能收获纯粹的甜蜜滋味。而从5月20日开启的市民采摘期，正是枇杷甜度达到巅峰的时刻，吸引着无数“吃货”前来体验亲手采摘的乐趣。

这里的枇杷堪称枇杷界的“佼佼者”。枇杷园以白沙系列的“白玉”枇杷为主打，其皮薄如纸，轻轻一剥，晶莹剔透的果肉便显露出来，汁水充盈，甜而不腻的滋味在舌尖散开。值得

一提的是，上海市农业科学院开发的新品种“七星”，更是凭借卓越的品质在去年的全国枇杷比赛中一举夺魁。“七星”枇杷果形较大，肉质细腻，它不仅口感香甜，还具有较强的抗叶斑病能力，特别适合南方多雨地区种植。它与“白玉”等品种搭配种植，可以成功将枇杷鲜果的市场供应期从原本的一个月，延长至60天，让更多人有机会品尝到这份五月的甜蜜。

三个十年书写发展传奇

联怡枇杷乐园的发展历程，从默默无闻到名声大噪，经历过三十年的时光长河，顺应农业发展脉络，也见证了沪郊农业产业从传统到创新，从生产种植到农文旅蓬勃发展的巨大跨越。

沈振明在回忆枇杷园三个十年时，格外感慨。第一个十年是筚路蓝缕的创业期，那时的枇杷园专注于种植领域，然而，销售渠道的不畅、管理经验的匮乏，都成为发展的阻碍。当时的园主和工作人员凭借着顽强的毅力和对枇杷种植的热爱，一步一个脚印，不断摸索。尽管困难重重，这十年间，枇杷园依然实现了200万元产值，为后续的发展奠定了坚实的基础。

2010年，沈振明接手枇杷园，彼时乡村振兴战略正如火如荼展开，他敏锐地捕捉到休闲农业创业机遇，开始试水三产融合发展模式。这一时期，枇杷园以农文旅结合为核心，加大对公共设施的建设投入，原本泥泞的小路被宽阔平整的道路取代，供游客休憩的亭子点缀在果园各处。餐饮起家的沈振明凭着多年饭店经营的经验，在园区开设了生态农家乐餐厅，让游客们不仅能走进果园采摘新鲜的枇杷，还能在餐厅品尝美味的金棠菜肴。这一

系列举措成效显著，十年间，产值达到惊人的5.6亿元，税收也突破5000多万元，实现了从传统种植园到多元化农文旅综合体的华丽转身。

如今，枇杷园迈入了第三个十年，开启了全新的发展阶段。一座总投资1.6亿元的大型度假酒店正在紧锣密鼓地建设中，这座拥有200个房间和5000平方米宴会厅的建筑，未来将成为园区的新地标。目前，酒店已进入样板房装修阶段，预计今年6月开启试营业，2026年初正式对外营业。建成后，这里不仅能为游客提供舒适的住宿环境，还能承接婚宴、年会、团建等各类大型活动，进一步提升园区的综合服务能力和吸引力。

三产融合赋能乡村振兴

在联怡枇杷乐园，“一产种出生态，二产酿成风味，三产留住乡愁”的发展理念并非一句空洞的口号，而是实实在在融入人每一个发展环节中。

走进园区，丰富多样的体验项目让人应接不暇。除了主打的枇杷采摘，黄瓜、番茄、莲雾、芒果、草莓、火龙果等不同季节的果蔬采摘活动，让游客一年四季都能体验到收获的喜悦。

在生态农家乐餐厅里，一道道以当地特色食材烹制的菜肴令人垂涎欲滴。以淀山湖白水鱼为原料的“鱼米之乡”，肉质鲜嫩，汤汁浓郁；选用练塘茭白、鲜菱角和脆藕制作的“水乡三友”，清爽可口，尽显青浦水乡特色。这些菜肴在海派农家菜大擂台斩获金银奖项，吸引了众多美食爱好者慕名而来。此外，园区还积极开发枇杷果汁饮料、花茶、糕点等衍生产品，游客不仅能在园内品尝，还能将这份“甜蜜”带回家，与亲朋好友一同分享。



为了留住游客，园区充分考虑游客的不同需求，打造了别具特色的住宿体验。依排水渠而建的小木屋，与周围的自然环境完美融合，清晨在鸟鸣声中醒来，推窗便是如画的田园风光；单门独院的房车营地，集采摘、垂钓、烧烤等功能于一体，充满趣味与野趣。

枇杷采摘季的每个周末，园区都会精心筹备各类主题活动。无人机飞行体验让游客感受科技与自然的碰撞；传统非遗文化体验，带人们领略传统文化的魅力；精彩的歌舞表演则为游客带来视听盛宴。

产业的蓬勃发展，实实在在地造福了当地百姓。塘郁村党总支书记徐月萍介绍，全村464幢农民宅基地，目前约430幢都有整租或部分出租的情况，租金收入从每年几万到十几万不等，成为村民增收的重要来源。同时，联怡枇杷园、沪工焊接集团等企业提供的大量工作岗位，吸引了众多外来务工人员。他们租住村民住宅，进一步带动了当地的房屋租赁市场。村民们实现了“家门口就业”，既能照顾家庭，又有稳定的收入，生活质量得到了显著提升。

从“靠天收”到“靠智赢”

在推动产业升级的征程

中，联怡枇杷乐园始终紧跟时代步伐，积极探索科技农业与智慧农业的发展路径。目前，园区正与市农科院展开合作，在专家的指导下，致力于培育具有自主知识产权的枇杷新品种。同时，计划进一步扩大“七星”枇杷的种植规模，让这一优质品种在园区绽放更大的光彩。

发展设施农业是园区提升竞争力的关键举措。温室内，通过安装先进的温湿度调控设备，实现精准管理，为优质早熟枇杷树创造最佳的生长环境，使其果实能够提前成熟上市。与露天种植的晚熟品种相互配合，成功将枇杷的上市期从原本的1个月延长至2个多月，大大提高了市场占有率和经济效益。

从田间采摘的乐趣，到舌尖品尝的美味；从舒适惬意的休闲住宿，到丰富多彩的文化体验；再到科技赋能的产业升级，上海联怡枇杷乐园以小小的枇杷为媒介，走出了一条独具特色的三产融合发展之路。

如今，它不仅是青浦休闲农业与乡村旅游的一张亮丽名片，更为乡村振兴注入了强劲动力，让金黄的枇杷果，真正成为带动农民增收、促进产业繁荣的“金果子”，在乡村振兴的画卷上，描绘出浓墨重彩的一笔。