

浙江余姚：青菜头长成大产业

□郁进东

浙江宁波余姚是国内最大的浙式榨菜生产加工基地，凭借悠久的种植历史与完备的产业链条，成为“中国榨菜之乡”。自上世纪60年代开启榨菜种植以来，余姚榨菜产业一路蓬勃发展。小小的菜头，经过余姚人民的辛勤耕耘和创新，已成为当地富民强村的支柱产业。

如今余姚榨菜种植面积（含联结基地）达10万余亩，年生产加工鲜菜头50万吨，15万名菜农投身榨菜生产。依托现代农业园区建设，余姚围绕强链补链延链，通过“优一接二连三”，构建起完备的榨菜全产业链，产业链年总产值达50余亿元。

产业升级

余姚榨菜产业高质量发展，技术创新是关键驱动力。浙江备得福食品有限公司近3年投入1500多万元，对9条自动化生产线进行改造升级。

走进该公司车间，智能化自动灌装生产流水线正高效运转，高温杀菌、自动检测等多道工序紧密衔接。从清洗、拌料到成品包装，实现了全流程智能化操控。该公司负责人阮银福说：“生产工艺的优化，不仅提升了榨菜产品的外观和品质，还节约了人力成本、保障了食品安全。”

备得福公司是余姚市榨菜行业企业高质量发展的一个缩影。

在宁波铜钱桥食品菜业有限公司生产车间，智能化生产流水线高速运转，自动送料传感器、送料输送带、高精度电子秤、温度传感器等设备协同作业，实现榨菜从清洗、切丝到包装的全自动化生产，每分钟可生产80包左右榨菜。为进一步提升产品品质，余姚市乡下妹菜业有限公司投入200多万元新建的集中腌制点改造提升项目已于近日通过验收。该项目配备完整的废水收集系统，实现雨污分流、防溢防渗，生产废水均进入排污管网，实行达标排放，有效解决了传统腌制过程中可能产生的环境污染问题，推动榨菜产业向绿色、可持续发展。

此外，余姚还在泗门镇建成2500亩的榨菜标准化示范基地，建立200亩榨菜育种试验示范基地，选育本地优势品种2个、引进试点种植大个品种，基本构建起科研单位、农业企业和社会合作社共同参与的育、繁、推一体化的品种选育机制。

销售拓新

随着消费者需求的多样化，余姚榨菜产业不断研发全新品类，利用榨菜乳酸菌发酵、盐脱水及巴氏杀菌工艺，累计研制推出300余品类产品，从单一腌制食品拓展为加工食品、调味品、副产品加工等，形成“一品带多品”产品结构体系，有效满足市场多元需求。

在余姚市乡下妹菜业有限公司的乡下妹榨菜直播间，主播正热情洋溢地介绍公司生产的榨菜产品：“这款榨菜采用传统工艺与现代技术结合，口感鲜嫩脆爽，无论是配粥、下饭还是做菜都是不错的选择！”观众们留言互动：“看着就好吃。”“多介绍几种口味呀。”主播耐心解答观众疑问，观众们纷纷下单购买。通过直播带货的方式，余姚榨菜的销售渠道进一步拓宽，品牌影响力不断扩大。

市场销售渠道的巩固拓展是榨菜产业发展的关键环节。余姚市通过委托市餐饮协会烧制以榨菜为原料的系列菜品，展示“榨菜宴”，品牌榨菜在本地餐饮市场占有率达80%以上。在巩固农批市场、商超及专营窗口等线下传统销售市场的同时，余姚市适应“互联网+”发展形势，多渠道搭建电商销售平台、多方位构建网络销售模式，开设知名平台旗舰店、自营店、公众号自媒体店等，网上销售额逐年增加，占比突破20%。通过线上线下相结合的销售模式，余姚榨菜不仅在全国市场占据重要份额，还远销海外，受到国际消费者的喜爱。

擦亮招牌

品牌是产业发展的核心竞争力。余姚积极实施农业品牌发展战略，榨菜品牌知名度不断提高。2019年，“余姚榨菜”获得国家农产品地理标志



图为浙江备得福食品有限公司现代化榨菜生产流水线。

登记保护，成为同时拥有原产地标记、证明商标和农产品地理标志登记的全国知名区域公用品牌。

同时，余姚通过组织农交会特装展示、参加重要农事节庆活动展销、网上农博展示展销等活动，打造形成区域公用品牌和企业名牌多层次有机结合的品牌集群。目前，“余姚榨菜”品牌价值达73.39亿元，在中国农产品区域公用品牌价值榜名列前茅，入选农业农村部2024年农业品牌精品培育项目，获得浙江省最具影响力十强农产品区域公用品牌。榨菜行业拥有中国驰名商标16件、中国名牌2件、浙江著名商标12件、浙江名牌8件，居全市农业行业首位，品牌产品销售额占当地全行业销售额的90%以上。

在打造品牌的同时，余姚也注重文化传承。据介绍，近

年来，余姚对近千平方米的余姚榨菜博物馆进行数字化改造提升，馆内榨菜工具等实物物品、图片资料不断充实，为讲好余姚榨菜发展故事注入了新的文化要素，有力赋能了榨菜产业高质量发展。此外，通过举办榨菜文化节，推广榨菜系列菜谱，余姚进一步挖掘和传承榨菜的文化内涵和产业发展意义，提升了榨菜的文化价值和品牌影响力。

今年4月份，宁波市生态环境局余姚分局联合余姚市农业农村局、榨菜行业协会共同发布了首个余姚榨菜产品碳足迹报告，这一创新举措填补了榨菜行业碳足迹研究的空白，为其他榨菜企业优化生产流程、采用环保技术、降低能耗及温室气体排放提供了重要依据，也为整个榨菜行业提供了参考范例。

（来源：《经济日报》）

重庆彭水：一颗红薯的致富经



□周凯

夏日，重庆市彭水苗族土家族自治县郁山镇铜锣村的耕地里，一片片红薯苗郁郁葱葱。看着长势喜人的红薯，种植大户谢刚会算了一笔账，除去一年20多万元的雇工支出、约12万元的土地流转费等成本，按照900元一吨的鲜薯收购价，她种的300多亩红薯年

利润约30万元。

“我以前在外务工，2021年开始在家种红薯，第一年种了100多亩。县里红薯加工厂多，现在扩大到300多亩，销路不愁。种红薯不但收入比务工高，还带动了村民增收。”谢刚会说，她之所以持续扩大种植规模，在于彭水县近年来出台政策措施支持延展红薯产业链，推动市场对红薯的需求

趋旺。

彭水县地处武陵山区，生态优美、气候温润，当地红薯品质好、淀粉含量高，种植面积多年稳定在30万亩、位居全国前列。

“武陵山上种红薯，乌江河畔打粉条”。彭水县有制作苕粉的传统，一斤鲜薯只能卖几毛钱，而晶莹剔透、口感软糯的苕粉一斤可以卖十几元，但过去由于精深加工规模小、品牌缺，优良产品没能形成特色产业。

为提升附加值让小红薯成为强县富民的大产业，从2023年开始，彭水县着力构建从红薯育种种植到加工销售的全产业链。

保障红薯品质和产量，种子是关键。彭水县近年来鼓励企业、高校合作研发高品质红薯品种，推动鲜薯亩产量增产17.1%，目前年产鲜薯约48万吨。在彭水群英薯业科技研发

中心，一捆捆薯苗正准备运往全国各地。中心负责人葛先华介绍，中心联合高校经过多年研发，培育出9个优质种苗，现在年销售种苗800多吨。

彭水苕粉制作技艺是重庆市非物质文化遗产，但其手工制作标准不一、产量小。为此，彭水县大力引进龙头企业，让苕粉生产从作坊迈向现代化工厂。

传统苕粉生产需将红薯洗净打碎成浆，再经热水烫煮、晾干等多道工序，耗时较长。而在重庆苗薯农业有限公司，自动化生产线上冷凝、烘干等环节一体化完成，苕粉生产效率大幅提升。

“除了苕粉，我们还开发了酸辣粉、火锅湿粉、薯条、薯片等系列产品，去年11月投产到现在产值约4000万元。”该公司副总经理孙震说。

目前，彭水县已招引龙头企业5家，建成红薯现代化加

工生产线36条，正全力建设红薯产业园、精深加工园和商贸物流园。

品牌决定知名度。在彭水县红薯产业发展中心的展台上，各种红薯产品琳琅满目，这些产品都有一个共同的区域公用品牌“彭水晶丝苕粉”。彭水苗族土家族自治县供销合作社联合社负责人张小洪介绍，彭水县联合红薯加工企业与重庆火锅产业协会、景区、电商等合作，通过区域公用品牌统一标识、标准和推广，“彭水晶丝苕粉”获得了多个食品奖项，知名度逐步扩大。

据统计，2024年彭水县红薯全产业链产值约18亿元，推动约10万名薯农增收。张小洪表示，当地正持续深挖红薯产品附加值，今年将建成红薯淀粉加工、制药等重点项目，全县红薯全产业链产值今年有望突破30亿元。

（来源：新华社）