

藏汉融合 藏区扶贫一家亲

——访四川川野食品有限公司

■吴太尚

川野雅江松茸产业园



四川川野食品有限公司成立于2000年，座落于新都兴城大道392号。是一家集野生食用菌精深加工、食用菌科研、食用菌种植观光、食用菌美食体验于一体的进出口企业。2000川野成立伊始，秉承“挖掘山区资源，发展健康食品”的宗旨，贯彻执行“办好一个企业，造福一方百姓”的企业经营理念，在四川、东北、云南等地建立庞大的野生菌供应链网络。

公司充分利用野生菌的美味功能，深度开发野生菌美食，目前拥有13条生产线：食用菌冻干生产线2条，全自动菌菇调料生产线1条，食用菌提取生产线1条，食用菌罐头生产线2条，熟干生产线4条，速冻生产线2条，食用菌菌丝生产线1条，加工产值可达到4个亿。公司生产上百款野生食用菌菌菇美食和十几种菌菇调味料，服务海底捞、肯德基、真功夫、小龙坎、云海肴、杨国福麻辣烫、华神龙等全国上百家餐饮连锁品牌和数千家餐饮店。数百个销售网点遍及全国各地，产品远销日本、韩国、俄罗斯等国。

近年来，川野响应精准扶贫号召，深入藏区产业扶贫，投资1.5亿建设雅江松茸产业园（一期），截止2019年9月，食用菌菌种厂、出货房、川野山珍食品、净上康巴松茸酒店已全面投入使用。另外，川野山珍食品是川野投资打造的一家特色野生菌美食全国连锁品牌，依托川野从事野生食用菌二十余年的行业经验及原料供应链优势，独创“野生菌汤锅+秘制烧烤”的组餐形式，深受广大消费者喜爱。

2019年底，经过公司战略调整，将公司业务划分为三个板块：野生菌综合精深加工业务；松茸、美味牛肝菌、黑松露一二三产综合产业基地；川野山珍食品健康养生美食连锁店。下辖三家企业：都江堰川野菌业有限公司，甘孜州日基农业开发有限公司，成都川野山珍餐饮管理有限公司，还参股了数家食用菌相关企业。

公司先后获得“中国食用菌产业最具影响力企业”“四川省省级农业产业化重点龙头企业”“四川省带动脱贫攻坚明星农业产业化龙头企业”“四川省著名商标”“四川省绿色健康放心食品单位”等殊荣。

川野的“成长”之路

2000年3月，川野公司成立。
2002年，川野建成第一个工厂。
2000年—2003年，川野全国的销售网络建成。
2003年，川野收购国有企业牡丹江天宝食品有限公司。
2013年10月，四川省第六届食用菌大会召开，川野被评为“十佳龙头企业”，同时成为四川省食用菌协会副理事长单位。
2004年4月公司董事长陈文先生被中国食用菌行业评为“十大风云人物”，同时被推选为中国食用菌协会副会长。
2004年6月公司经过近两年的潜心研究，新一代纯天然调味品——“川野山珍”研制成功。
2005年初，正式推出“川野山珍”调味品，这款产品荣获成都市食品行业“最具创新产品”荣誉。同年食用菌产业成果大会在北京人民大会堂召开，川野被评为“中国食用菌产业最具影响力企业”。
2006年1月，川野山珍酒楼在成都隆重开业。
2007年1月，第一家川野山珍酒楼加盟店盛大开业，加盟店的胜利开业标志着川野的业务领域又迈上一个新的台阶。
2009年7月，潜心研制的“川野山珍”荣获国家发明专利（专利号：ZL200510020846.2），同年9月川野菌宝王研发成功，投产上市。
2010年4月，川野菌宝研发成功，投产上市，川野菌宝的研发成功使川野菌宝业务发展更为迅速。
2011年11月，川野菌宝产品的出口业务呈现增长趋势，大量产品远销日本、德国、俄罗斯等国。
2012年12月投资2500万元，投资建设子公司都江堰川野菌业有限公司，主要从事食用菌精深加工，成为川野的制造中心和骨干工厂，川野追求新的发展和机遇，增加了海底捞和肯德基业务。
2013年，参股中金建农业开发有限公司2100万元。
2013年4月，川野前后投入300余万元成立了羊肚菌产业化种植科研基地，并研究出“公司自主培育驯化成功的‘羊

肚菌2号”技术，使羊肚菌从原亩产20公斤，提高到亩产200公斤，每亩降低成本50%以下，获得国家发明专利（专利号：ZL201310129134.9）。从此，羊肚菌种植进入产业化时代。
2014年1月川野投资1.5亿与雅江县政府签订投资开发协议的甘孜州日基农业开发有限公司成立。
2016年公司研发的菌菇产品获得国家发明专利（专利号：ZL201110201064.X）。
2019年7月，雅江松茸产业园一期工程正式完成，使松茸进入产业化经营时代。
2019年8月，藏区第一家川野山珍食品店开业。
在经历了近二十年风雨之后，成熟的果实逐渐显现，此时的川野荣誉加身，市场份额独占鳌头。

川野的“责任”之路

取得不俗成绩的川野，在社会责任之路上，也从无懈怠。多年来，川野和董事长陈文积极投身社会公益活动，认真履行企业社会责任，为需要帮助的人贡献自己的力量。

一、藏汉融合，民族团结一家亲，产业扶贫带动藏民增收：多年来，川野与当地人民政府合作大力发展食用菌种植产业，充分尊重当地的信仰和民族文化，通过精准培训，藏族工人手把手教藏族工人，以身作则带头苦干，终于赢得了藏族同胞的认可，使企业和藏民、汉族工人和藏族工人建立了深厚的友谊和利益共同体，呈现出高原企业特有的民族团结和谐文化。做大做强企业的同时，川野充分利用自身产业和渠道优势，探索出具有高原民族特色的产业扶贫模式：

1、集中高原特色食用菌产业分红模式：公司积极参与到雅江扶贫工作中，与政府合作，整合偏远地区不适合发展食用菌产业的农户，资金集中到雅江松茸产业园区内，和适宜高原特色菌菇，每年能实现120万的定点分红，惠及到2000多个家庭。

2、深度开发野生菌类，采取“企业+经纪人+农户”扶贫模式：在出产野生菌的偏远地区，交通不便，村民采集、销



●新都生产基地一期工程竣工

管及公司收购都比较难，因此公司采取“企业+经纪人+农户”合作模式，在全县指定长期合作的20个经纪人，分片区收货，每天集中将村民采集的野生菌送到统一收购点，企业连夜进行冷链包装运输至各大销售点，此举带动近3000户农户增收。

3、发展食用菌产业带动群众增收，采用“龙头企业+合作社+基地”：高公司半径20公里以内的家庭，通过合作社的形式发展农户种植高原特色食用菌，川野免费提供菌种和技术指导，再进行保底收购，每年种植户能够稳定增收达3万余元。

4、就业扶贫，通过“精准培训”，增就业增收：高公司半径5公里的农户，有文化知识并有劳动能力的人，吸收其进公司上班，培养成长期产业工人，上班族工资收入3万元/年。

通过以上手段，公司带动雅江5000余户的增收（其中贫困户700余户）每户增收2.5万余元，为雅江的精准扶贫作出了巨大贡献。

二、积极投身公益事业

1、困难学生家庭一对一帮扶工作：帮扶二十几户贫困户，给予学生每月500元生活费直到上大学为止。直至今日，还有8户贫困户学生每月每人收到川野的帮扶生活费500元。近二十年来，陈文和川野累计资助费用近90万元。

2、公益事业捐赠：近20年间，川野食品有限公司和陈文在成都市红十字会、

雅江县红十字会、汶川地震灾区、南充乡村公路修建、西康福利学校、水磨桥等社会公益组织平台和单位捐款捐物，累计支出110余万元。

行则将至 川野未来的发展之路

二十年曲折发展路，筑梦美好新纪元。站在2020年的门口，面对新的十年，川野有了更多的思考，川野将进入产业2.0时代，对企业的三大业务板块也有了更加清晰的规划。未来，川野将以做精野生菌精深加工，做精食用菌产业综合体，做大野生菌美食连锁店为发展目标，搭建出具有川野特色的食用菌生态体系。“道阻且长，行则将至”，未来已来，川野人已经做好充分的准备，迎接下一个挑战。

2017年9月25日，四川川野食品有限公司，荣获“四川省带动脱贫攻坚明星龙头企业”。

四川川野食品有限公司旗下的甘孜州日基农业开发有限公司，荣获“四川省农业产业化省级龙头企业”。

2019年10月15日，川野董事长陈文等100名脱贫攻坚先进个人和集体，在成都市受到省委领导的亲自接见和隆重表彰。



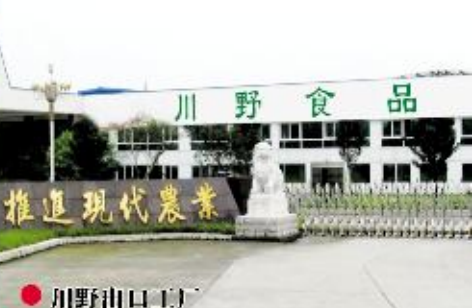
川野雅江松茸基地



●川野研发室



●川野食用菌加工车间



●川野出口工厂