

李时珍故里的艾草
“长”成百亿产业群

■ 惠小勇 徐海波 闫睿

湖北省黄冈市蕲春县是明代著名医药学家李时珍的故里。记者近日走访这里了解到，当地充分挖掘李时珍文化元素，实施蕲艾品牌战略，依托蕲艾产业创造出超百亿元的年综合产值。

记者走进位于蕲春县城内的李时珍健康精品超市看到，从传统的艾柱、艾条到最多经过 8 道工序加工而来的艾绒，从艾灸仪、艾灸贴、艾灸凳到用蕲艾提取物制成的护肤品、日化品，蕲艾产品琳琅满目，仅艾灸贴就有颈椎型、肩周型、腰椎型、关节型等几十种。超市负责人黄亮坤介绍，超市汇集了全县蕲艾生产企业的 1200 多种产品，平均一天线上线下销售额达 4 万多元。

建县历史有 2000 多年的蕲春，盛产的蕲艾是国家地理标志保护产品，素有“千门万户悬菖艾，出门十里闻药香”之说。在蕲春县蕲州镇雨湖畔，依托全国重点文物保护单位李时珍墓而建的李时珍纪念馆，吸引着中外游客慕名而来。

20 世纪 90 年代起，蕲春聚焦李时珍品牌，力图打造药材强县，但一直未能形成特色支柱产业。2011 年以来，蕲春聚焦“蕲春四宝”之一的蕲艾，联合高校加强科研攻关，鼓励企业开展精深加工，不断垒起蕲艾产业厚度。

一任接着一任干，使得蕲艾产业实现由小到大、从单一开发到一二三产融合发展的飞跃。截至 2022 年底，蕲春全县种植蕲艾面积达 22 万亩、拥有种植专业合作社 530 多个。全县蕲艾加工企业 560 多家，累计研发 18 个系列千余种产品。

种了大半辈子艾草的蕲春县兴农中药材专业合作社理事长邓爱明说，前些年，种的蕲艾廉价卖到外地企业，所得有时连运费都不够。现在有了蕲艾品牌，不少企业都是提前订购。合作社不仅带动 300 多户社员种植蕲艾，还带动邻近村庄 4000 多农户种植。

“公司和乡镇、合作社签订种植订单，田间地头就是我们的第一生产车间。”李时珍医药集团有限公司总经理孙利伟说，多年来，公司通过挖潜艾草传承千年的文化内涵，整合品牌、产品、人才等优势资源，形成 7 大系列 300 多个品种，品牌价值不断提升。

近年，蕲春县在全国开设蕲春艾灸馆 1.5 万多家，培训全国知名劳务品牌“蕲春艾灸师”6 万多人。蕲春县县长陈丹说，蕲春还起草建立蕲艾标准 6 大类 28 项，让蕲艾种植、加工、效用更有据可依，让蕲艾产业成为蕲春最亮丽的“名片”。

走出去，也引进来。在李时珍文化品牌的吸引下，上海、广东等地人士也来到蕲春投资蕲艾企业 160 多家，其中年产值过千万元的有 10 家。2022 年，蕲春县蕲艾产业总产值达 102 亿元，经营主体 3000 多家，带动就业创业 15 万人。

“李时珍是世界文化品牌，这是我们打出‘中国艾都’新名片的最大信心。”蕲春县委书记胡安元说，未来将着重瞄准重道地、扩规模、强龙头、延链条，激活蕲艾传统文化力量，精深加工提升价值链、做大市场打通供应链，推进文旅深度融合，让蕲艾走进“千城万店”，走进千家万户。



首届世界奶业大会 8 月 4 日—7 日在呼市举行

伊利积极推动奶业可持续发展

在 7 月 31 日举行新闻发布会上，世界奶业大会组委会宣布，8 月 4 日—7 日将在内蒙古自治区呼和浩特市举办世界奶业大会。世界奶业大会以“创新合作、绿色低碳，推动世界奶业可持续发展”为主题，由呼和浩特市人民政府、内蒙古自治区商务厅、内蒙古自治区农牧厅、内蒙古伊利实业集团股份有限公司等举办。

此次大会的主要内容包括“大会开幕、项目观摩、发展论坛、产业展会、招商推介”5 大系列活动。据介绍，举办世界奶业大会，将系统展示近年来奶业振兴的创新实践，分享呼和浩特、内蒙古乃至全国奶业发展的经验成就。为全球顶尖企业、专家学者搭建对话平台，建立沟通合作机制，共同推动探索奶业绿色可持续发展的新模式、新路径。号召广大奶业企业牢固树立生态文明理念，共同推动奶产业高质量发展。

伊利集团高级执行总裁张剑秋在新闻发布会上表示，“作为扎根于呼和浩特的中国奶业龙头企业，伊利能够参与筹办此次大会，既是一份荣誉，更是一份责任，我们将全力以赴、尽心竭力协助市政府办好此次大会，为打造‘中国乳都’升级版、推动世界奶业可持续发展贡献力量。”

伊利现代智慧健康谷 创造全球奶业多项之最

记者从多个渠道获悉，工信部联合多部委研究制定了推动预制化食品产业发展的政策性文件，将很快对外发布。“预制化食品”是近期三部门印发的《轻工业稳增长工作方案（2023-2024 年）》中计划培育壮大的新增长点之一。数据显示，2026 年我国预制菜市场规模将达到万亿元级别。

挖掘预制菜市场潜力

近年来，由于疫情影响和消费习惯的变化，预制菜市场升温，成为餐饮消费以及产业投资的“新宠”。艾媒咨询预计，2023 年我国预制菜市场规模将达 5100 亿元，2026 年将达到 10720 亿元。

专家表示，预制菜是农村一、二、三产业融合发展的新模式，是推进“菜篮子”工程提质增效的新业态，是农民“接二连三”增收致富的新渠道，对促进创业就业、消费升级和乡村产业振兴均具有积极意义。

今年 2 月发布的中央一号文件即《关于做好 2023 年全面推进乡村振兴重点工作的意见》明确提出，提升净菜、中央厨房等产业标准化和规范化水平，培育发展预制菜产业。这为产业发展注入了强心剂。

截至目前，四川、山东、广东等地方已陆续出台具体措施，支持预制菜相关产业发展。例如，广东发布的《加快推进广东预制菜产业高质量发展十条措施》，从人才培养、质量监管、产业集聚、品牌营销、金融保险等多个方面推动预制菜产业更好更快发展，以建设在全国乃至全球有影响力的预制菜产业高地。广东省还成立了规模 50 亿元的预制菜产业



本次盛会汇聚了全球奶业上百家企业，包括恒天然、菲仕兰、利乐、帝斯曼-芬美意、康美等顶级企业。世界奶业全产业链展会面积达 3.6 万平方米，相当于 800 多个篮球场，将成为观察全球奶业发展方向的重要窗口，全面展示全球奶业的最新技术和最新成果，原料乳、加工机械、包装、产品等应有尽有。伊利作为大会主办方之一，携旗下全产业链子公司参展，带来了从一棵草、到一杯奶、再到产品国际贸易的全产业链布局成果。截至目前，伊利已在全球建成 75 个生产基地，全球合作伙伴总计 2000 多家，遍及 6 大洲，分布在 39 个国家。立足大会平台，伊利正带动上下游企业加快技术升级、工艺优化、程序再造，全面推动全球产业链各环节的深度合作。

大会期间，伊利现代智慧健康谷将作为大会唯一观摩地，向来自全球的乳业大咖展示中国乳业高质量发展样本。

创新是引领发展的第一动力，近年来，全球奶业加速推进创新，在奶业的基础研究、原始创新、关键核心技术攻关等方面取得突破进展，亮点纷呈。全球奶业创新成果展示是首届世界奶业大会的重头戏之一，大会邀请了全球知名专家学者与国际食品科技联盟、国际乳品联盟、中国奶业协会、中国乳制品工业协会、中国食品土畜进出口商会共同组成智库，为世界奶业注入创新动能、探索前沿方向。基于大会在技术创新方面的优质资源，伊利还将承办可持续的数智化奶业发展论坛、“创变未来，共建世界奶业生态圈”乳业技术

创新论坛等活动，面向行业共享伊利在数字化、创新、国际化领域的领先实践，促进奶业技术创新。大会期间，位于伊利现代智慧健康谷的国家乳业技术创新中心总部将正式落成，伊利作为乳业国创中心的重要合作方和参与方，充分发挥全球 15 个创新中心协同优势，与全球奶业专家共同解决关键瓶颈问题，引领行业技术发展方向。

伊利联合各方共同发布 《WISH2030 美好宣言》

推动奶业可持续发展也是此次大会的重要议题。大会期间将发布奶业绿色可持续发展倡议，将进一步凝聚共识，推动全行业以更坚定的信念、更协同的步伐、更有力的行动翻开可持续发展的新篇章。可持续发展一直是伊利“全面价值领先”目标的重要领域，从 2007 年提出“绿色领导力”发展理念，到自 2010 年起连续 13 年开展企业内的全面碳盘查，再到 2022 年在行业内第一家发布双碳目标及零碳路线图，伊利一直走在可持续发展最前沿，坚定不移地履行社会责任，用实际行动引领行业加快绿色转型。前不久，伊利又在行业内率先发布了《WISH2030 美好宣言》，着力打造奶业全产业链绿色、零碳、共享、可持续的发展模式，为全球奶业可持续发展注入了强劲动能。

(据新华网)

万亿级预制菜市场将迎顶层设计



投资基金，未来将通过子基金放大到 100 亿元以上规模。

预制菜满足了消费者追求安全美味、营养健康、便捷多元的消费升级需求。7 月 31 日，国家发展改革委在《关于恢复和扩大消费措施的通知》中提到，培育“种养殖基地+中央厨房+冷链物流+餐饮门店”模式，挖掘预制菜市场潜力，加快推进预制菜基地建设，充分体现安全、营养、健康的原则，提升餐饮质量和配送标准化水平。

工业和信息化部消费品工业司司长何亚琼透露，工信部联合相关部委正在研究出台关于推动预制化食品产业发展的政策性文件，加快地方传统美食、特色小吃等的预制化

转型，推出更多品质优异、口味独特、营养安全的预制化食品。

加强关键技术研究及标准修订

在近日印发的《轻工业稳增长工作方案（2023-2024 年）》中，“预制化食品”是该《方案》计划培育壮大的新增长点之一。该《方案》提出，开展气调保鲜等关键共性技术研究，提升加工装备和关键工艺自动化水平，鼓励传统食品工业园区吸引产业链上下游配套企业集聚发展。加强预制化食品标准制修订工作，加快管理创新和商业模式创新，积极培育新产业新业态，拓展多元消费场景。

面对巨大的市场空间，各方积极挖掘预制菜产业发展新机遇。不过与全球其他市场相比，我国预制菜市场集中度较低。据前瞻产业研究院数据，2020 年我国预制菜行业前十家企业销售规模占比约 14%，而同期日本预制菜行业前五销售规模占比已超 60%。安井食品、味知香等为我国预制菜行业头部规模化企业。

国联证券认为，由于存在饮食文化、基础设施、渠道结构等方面差异，当前我国预制菜渗透率较低，在 10%-15%，但国内人口基数大，预制菜行业空间远大于日本。当前，国内预制菜行业百家争鸣，能够打造爆品、沉淀渠道、完善上游供应链、品类扩张形成平台型企业的公司有望走出重围，未来有望诞生千亿元市值企业。

在今年 5 月盒马预制菜战略升级发布会上，盒马 CEO 侯毅表示，预制菜的发展不可逆，将快速成为生鲜购物的主要品类。他认为，预制菜的成功关键取决于食品工艺及技术的持续进步。

“中餐加工方式往往是‘少许’‘适量’等模糊表达，同时，产业缺少预制菜专业研发人才，导致现有预制菜技术难以复制全部菜品，制约中餐预制菜产业快速发展。”从事预制菜产业的业内人士表示。他建议，在预制菜加工制作、储存运输等环节进行研发优化，保证预制菜的口味还原和工业化生产，让预制菜完成工业转换；此外，应注重培养生产、冷链、仓储、流通、营销、进出口以及装备生产等环节的预制菜示范企业，引导预制菜中小企业走“专精特新”发展道路。

(杨洁)

