

做中国企业的思想者

企业家日报

中国品牌

Chinese brand weekly

周刊 双汇集团协办

ENTREPRENEURS' DAILY

今日 4 版 第198期 总第10832期 企业家日报社出版 值班副总编辑:肖方林 主编:赵敏 责编:周君 版式:黄健 全年定价:450元 零售价:2.00元

2023年8月6日 星期日 癸卯年 六月二十

一周观察 | Observation

把地方特色食品 做成大产业

■ 周珊珊

“你会因为美食去旅游吗?”此前有媒体发布微博调查,超八成网友选择“会”。如今,品味美食已成为旅游的重要内容,“跟着味蕾去旅行”也日渐流行。广东云吞面、广西柳州螺蛳粉、云南鲜花饼……暑期旅游季,各地在做好景点景区游览服务的同时,也铆足劲用地方特色食品吸引游客。

在游客眼中,美食是好味道、好体验;对于当地而言,地方特色食品则可能是大产业、金名片。食品产业是“为耕者谋利、为食者造福”的重要民生产业,传统优势食品产区和地方特色食品产业是我国食品工业重要发展载体和增长引擎。2022年,我国食品工业规模以上企业营业收入同比增长5.6%,利润同比增长9.6%。地方特色食品产业发展前景广阔、潜力巨大。

引导地方充分发挥资源禀赋优势,推动形成“百花齐放”的特色食品产业发展格局,既能够更好满足人民群众美好生活需要,也有助于培育产业发展新动能,为地区经济增长发挥更重要的作用。正因此,工业和信息化部等11个部门联合发布《关于培育传统优势食品产区和地方特色食品产业的指导意见》,明确了传统优势食品产区和地方特色食品产业的发展目标,提出到2025年基本形成“百亿龙头、千亿集群、万亿产业”的地方特色食品发展格局,为地方特色食品产业高质量发展描绘蓝图。这有助于引导各地实现特色化、差异化发展,推动食品产业培育发展新动能。

培育地方特色食品产业,既应立足于“特色”,也要着眼于“产业”。加强特色化,升级现有产品,突出差异属性,才能形成比较优势,带动可持续发展。聚焦产业化,把具有地方特色的农产品资源、小吃转化为有标准、可溯源、便携可运的现代食品,才能形成规模效益。还应看到,地方特色食品产业一定程度上诠释了当地独特的饮食文化,要培育好这一产业,原料、技术、品牌缺一不可。增强优质原料保障能力,提升技术、装备和设计水平,在品牌建设方面持续发力,方能保证地方特色食品“原汁原味”,促进地方特色食品产业创新发展,有效激发消费者对于品牌的认同感,推动地方特色食品由区域走向全国。

酒香也怕巷子深。扩大地方特色食品影响力,光靠产品好还不够。北京市大兴区庞各庄镇给西瓜贴上溯源码,扫码可查询生产企业、育苗来源等信息,让消费者“安心买”;安徽推动臭鳃鱼实现全产业链发展,顾客在网络上可以随时下单;湖北潜江举办龙虾节活动,把小龙虾产业和文旅、旅游相结合,赚了人气也进一步打响了品牌……不少地方通过促进特色食品产业与旅游、电商等产业融合发展,培育了新业态新模式,取得良好效果。这也启示我们,让“家乡味道”美名远扬,还需要促进线上线下融合发展,培育创新业态,打造多元融合消费场景。

作为老工业基地,重庆市大渡口区大力培育重庆小面产业,抢抓契机推出预制重庆小面。2022年,重庆市小面产业园快消品全产业链实现营收24.3亿元、同比增长47.3%,成为当地经济转型升级的重要助力。深入挖掘各地优势资源,构建具有地域特色的食品产业体系,形成多元化、差异化的产业竞争格局,地方特色食品产业的未来,值得期待。

本报监督公告

凡本报工作人员必须持有效证件。本报人员个人不得以新闻舆论监督之名向企事业单位和社会各方面收取任何费用;本报任何个人不得以任何理由向企事业单位和社会各方面收取现金,广告等宣传需正式签订本报合同并通过银行汇款到报社账号,不得以任何理由收取现金或转付到与报社无关的其他账号。

举报电话:028-87344621
企业家日报社

新闻热线:028-87319500

投稿邮箱:cjb490@sina.com



企业家日报微信公众平台
二维码



中国企业网
二维码

从三个数字看一朵小菌菇 如何撑起“中国食用菌之都”



■ 刘玉龙 孙广见

只要你吃过银耳,那么你大概率品尝过来自福建省宁德市古田县的银耳。

古田县是我国袋装银耳的发源地和主产区,素有“中国食用菌之都”的美誉。2022年,古田县共栽培各类食用菌总产量91万吨(鲜品),其中银耳产量达38.5万吨,占全球产量的90%以上。

近日调研了解到,经过50多年的发展,古田县食用菌产业已实现规模化生产,靠着一朵小菌菇,成千上万的农民群众摆脱了贫困。业内人士表示,随着人们生活水平的提高,食用菌营养价值和保健功能得到消费者

认可,食用菌具有广阔的市场前景和开发应用前景。

90%—— 全国最大银耳生产基地

7月17日从在北京举行的“世界银耳看古田——中国银耳产业发展蓝皮书发布会”上了解到,2022年,古田县食用菌总产量91万吨(鲜品),产值62亿元,产业链总产值235亿元,其中,银耳产量超过38.5万吨,占全球产量的90%以上。

“古田县食用菌生产历史悠久,早在隋大业年间(公元609年)就有人从事香菇生产。”

福建省古田县食用菌协会常务副会长吴炳辉介绍说,上世纪60年代末,古田人就开始段木栽培银耳;70年代中后期,首创并成功推广银耳规模化瓶栽、袋栽技术;80年代后,又相继突破了香菇、竹荪、茶薪菇、猴头菇等规模化种植技术,产量大幅提高。

全县开发生产品种38个、食用菌产业园入驻企业近300家、食用菌经营主体3788家、带动8万多农民创业就业……记者了解到,古田县食用菌产业经过50多年的研究和发展,已形成布局区域化、生产专业化、经营一体化、服务社会化、管理企业化的产业化发展格局。古田县已成为全国最大的银耳生产基地和开发品种最齐全的食用菌生产基地县。

“食之变”里品乌江

■ 潘德鑫 吴箫剑 李晓婷

乌江,发源于贵州威宁,绵延千余公里,在重庆涪陵注入长江。近日,记者分别前往乌江上、中、下游地区,从当地传统特色美食之变,品味乌江沿线高质量发展之美。

威宁洋芋的“小”和“大”

蒸、煮、烧、烤、炒、炸、干,干煸洋芋丝、麻辣洋芋条、酸菜洋芋汤……在贵州省毕节市威宁彝族回族苗族自治县,洋芋的吃法能数出上百种,似乎只有食客想不到的,没有威宁人做不出。

低纬度、高海拔、强日照、大温差的独特自然条件,让威宁洋芋个头大、产量高、品质优、口感佳。

脱贫攻坚时期,威宁采用“龙头公司+合作社+农户”模式,扩规模、拓销路,让洋芋成了县里脱贫的主导产业。到2022年,全县洋芋种植面积达144万亩、产值近40亿元,带动22万户农民增收。

记者近日在威宁县草海镇的中垦薯业有限公司的“马铃薯原原种繁育中心”,看到了不一样的场景:住进了智能温室的洋芋,长到鹌鹑蛋大小便被工人采收。

“别看它小,1粒不到50克就能卖4毛钱,传统商品薯500克只能卖7毛钱左右。”



威宁县产业投资(集团)有限公司董事长王城介绍。这些鹌鹑蛋大小的洋芋是中垦薯业培育的原原种,后续能繁育原种、一级种,个头虽然变小,价值却变得更大。

原来,当地人种洋芋一直习惯用“自留种”,时间久了,种子质量退化,抗病能力弱,产量下降。为此,县里引进中垦薯业进行种薯研发、繁育。

“新品种能提升本地种植户的效益,种子还能外销挣钱。”王城介绍,繁育中心完全达产后,不仅能满足本县种子需求,还能覆盖周边区域。从测产情况看,使用新种薯,亩产能增加1000斤以上。

乌江鱼的“禁”和“兴”

贵州省遵义市播州区乌江镇,“乌江豆腐鱼”“乌江片片鱼”“乌江糟辣鱼”等招牌随处可见。当地干部介绍,镇上经营“乌江鱼”的大

小饭馆有60多家。

2017年,贵州在乌江全域启动取缔网箱养殖工作,禁渔禁捕数年,“乌江鱼”从何而来?在乌江镇老君关村,记者找到了答案:村活动室附近的池塘中央,有8条单个面积为110平方米的水槽,其间细浪滚滚,鱼头攒动。

“这是取缔网箱后,村里搞的池塘内循环养鱼。”村党总支书记王子松介绍,水槽用循环水模拟乌江水流,鱼儿就像进了“跑道”,一直游动保持活力。这样养出的鱼,肉质细腻紧致,市场接受度高。

“离江上岸还能养‘乌江鱼’,最初大家都不敢想。”播州区农业农村局副局长熊鸿说,禁渔前,播州75公里的乌江水域内,网箱养鱼的村民有385户,网箱面积千余亩,乌江水质遭严重破坏。

“禁渔初期,渔民怕丢了生计,老板怕没了生意,政府怕砸了品牌,大家都担心‘乌江鱼’这个年产值超6亿元的产业就这么垮了。”熊鸿说。

为解决禁渔的后顾之忧,播州区在取缔网箱养鱼的同时,大力发展设施渔业,推广鱼粪提取、鱼菜共生等新技术,探索了陆基集装箱养殖、池塘内循环养殖等多种新模式,努力打造“养殖+餐饮+加工”的融合发展新业态。

如今,老君关村的8条水槽年产鱼达25万斤,产值近350万元。

“古田县通过产业数字链来降低银耳生产、物流与销售成本,数字化和智能化转型使银耳产业各单元高度粘合、相互支撑,形成了个体虽小但不弱、行业虽散但不乱的产业集群发展特色。”福建省古田县食用菌协会会长谭国良说。

70%—— 以菌立县实现脱贫“摘帽”

据了解,古田县作为“中国食用菌之都”,全县农业人口中70%的家庭从事食用菌产销活动、农业总产值70%来自食用菌产业、农民现金收入的70%来自食用菌产业。

靠着一朵小菌菇,古田县成千上万的农民群众摆脱了贫困。

“从段木栽培到瓶栽,再到袋栽,从上个世纪60年代到今天,我们一家三代与银耳陪伴,这些年我们也走过不少弯路,但我们古人就是敢干敢拼、不怕吃苦,经过这些年的摸爬滚打,技术不断提高,我们家也成为古田县银耳种植大户。”福建淑生物科技有限公司技术总监姚俊荣说,随着价格和产量提高,一家人的生活越来越美。

古田县食用菌产业发展中心主任周翔介绍说,古田县279个村中有235个是食用菌专业村,相关从业人员达30多万人。随着食用菌产业的蓬勃发展,2022年古田县农民人均可支配收入超过2.4万元,连续19年居宁德市第一。

“古田县食用菌生产已呈现出集镇、集村发展模式。以大桥镇为例,大桥镇的主导产品为银耳,全镇36个行政村中有银耳生产专业村33个,这些专业村年产量均超过百吨,大桥、苍岩、沾洋、瑞岩等村已是‘千吨村’。”福建农林大学生命科学学院副院长、《中国银耳产业发展蓝皮书》主编孙淑静说,银耳产业是县域范围内优势明显、带动农业农村能力强、就业容量大的产业,对农业农村经济发展的支撑作用显著。

[下转 P4]

涪陵榨菜的“降”和“增”

嫩、脆、鲜、香的榨菜是重庆市涪陵区的特产,全区榨菜生产企业有41家,年产量达60万吨,2022年总产值超过130亿元。

重庆市涪陵榨菜集团股份有限公司是全国酱腌菜行业首家上市企业,公司近年的一个举动曾让外界费解:榨菜本主打一个“咸香”,公司却将榨菜的盐度从12度降至3度。

“为满足低盐的消费习惯,也为在对外开放的路上走得更快些。”公司董事长周斌全说。2017年,公司开始大力发展榨菜出口业务,不仅对产品口味进行了调整,还推出了小包装产品。

“不断扩大的海外需求和日渐便捷的物流运输,为涪陵榨菜香飘海外提供了基础条件。”公司国际贸易业务负责人张小明介绍。公司产品目前已出口至全球84个国家和地区,出口货值5年多来实现年均增长约30%,今年有望达到6000万元。

近年来,涪陵积极融入重庆长江上游航运中心建设,持续完善涪陵龙头港铁、公、水多式联运功能,积极服务对外开放高地建设。

涪陵区商务委相关负责人介绍,今年1至5月,涪陵区与亚洲国家进出口贸易额同比增长15.9%,其中与东南亚国家出口额增长367.2%,与“一带一路”沿线64国进出口贸易额增长20.1%。

東 | 漢中心山毫

CHINESE GREEN TEA

『东裕汉中心山毫』获第31届巴拿马国际博览会金奖

陕西东裕生物科技股份有限公司
招商热线:029-87809659

双汇熟食

SHUANGHUI DELI

三重卤·更入味