

安居“524”红苕： 土产品也能做成大品牌

■ 陈曦

红苕，一个普通得不能再普通的农作物。它曾经在“大锅饭”时代充当绝对主角，却在温饱问题解决之后被餐桌逐渐遗忘。谁也没有想到，安居区的农民能够把这个几乎被遗忘的“土疙瘩”变成“金凤凰”，飞出了山旮旯。

品牌起源

“524”红苕是农耕文化的精华

一进入安居区会龙镇粉房村，就能看见成片的红苕地。这里是安居永丰绿色五二四红苕专业合作社的核心基地。当前正值红苕尖上市时节，一望无际的绿色让人心旷神怡。

安居偏北一带属红棕紫泥沙土壤，土壤富含硒元素，PH7.6以上，土壤疏松肥沃，透水性强。很多人都将“524”的品质简单地归结为土质的关系。其实不然，它背后还蕴含着珍贵的农耕文化。

从“524”红苕名称由来就可以看出一二。“5月栽种，2种一种根，4寸远一窝。‘524’红苕在安居有着上百年的种植历史，是数代安居农民总结锤炼出来的宝贵经验。”作为亲手将“524”红苕推向市场的合作社负责人，李远林对“524”红苕有着极为特殊的情感，“我自己就是吃着‘524’红苕长大的，这个红苕糯、香、软、甜，巴适得很。”一方水土，一方文化。“524”是安居的农耕文化的精华，如果不是对数代农民的种植经验的总结与创新，或许就种不出这么好的红苕。

改革开放之后，人们的温饱问题逐渐解决，红苕也逐渐淡出人们的视线，其价格也长期低迷。眼看着安居种植“524”的农民越来越少，传承百年的红苕种植文化眼看着就要失传。2007年，退休国税干部李远林组织成立永丰绿色五二四红苕专业合作社，四处奔走收集“524”的种根，开始组织农户大规模种植“524”红苕。

品牌之路

一手抓科技一手抓销售

“524”曾经是代代相传的栽种口诀，如今，却作为品牌符号，让越来越多的人认识它，并爱上它。

“参西博、进农展、奔上海、上北京、下重庆、闯市场、寻商机、靠科技。”这是李远林总结的成功经验。

2007年12月，合作社成立之后第一次挖红苕。李远林从土里拎了一袋子红苕就往成都赶，直接登门拜访全国著名薯类专家王大一。“发展产业，离不开科技。”李远林从一开始就紧紧地抓住了“科技创新”这把金钥匙。

让李远林自己都没有想到的是，王大一竟然带着自己的团队从成都赶到安居，在田间地头培训社员。很快，合作社与四川省农科院达成了长期合作协议，并成功试验第4代“524”红苕，还培养出了鲜食型甘薯新品种——“川紫薯1号”“川薯20”等享誉全国的甘薯品种。去年，



为实现红苕四季生长、连续收获和优质高产，省农科院在粉房村的核心基地开始试验栽培的“空中红苕”。双方合作开展的“连续结薯生产迷你甘薯的栽培方法”已经申请专利。搭上了科技的快车道，“524”红苕已经成功从“土疙瘩”蜕变为“金疙瘩”。

“科技创新驱动，品牌引领发展”，在科技的支持下，让李远林有了更足够的底气，开始全力打造品牌。

第一次参加西博会，定价3元1斤的“524”红苕让人“敬而远之”。开幕几个小时之后，李远林的“524”红苕仍然鲜有人问津。为了打破僵局，他决定给每一位参会的市民赠送红苕。“只有品尝之后，才知道我们红苕的价值所在。”李远林对“524”的品质信心满满。果然，当天下午“524”红苕就开始出现抢购，并很快脱销，他们不得不赶回遂宁补货。靠着这种努力，“524”不仅在成渝市场站稳脚跟，更成功敲开了“北上广”的市场大门。

品牌灵魂

良心苕 长远路

在“食品安全”遭受信任危机的当下，农产品如何将品牌路走实？李远林用了极为简单的一句话回答这个问题：用“汗水、良心、人格”种524红苕。做农产品就是做良心，从一开始，“绿色、营养、美味、健康、安全”就被树立为

“524”红苕的品牌价值核心。

在“524”红苕的核心基地，几乎每隔一段就能看到堆放在土边的一号堆肥。而离红苕窖不远处，是“524”的二号堆肥坑，这些都是最传统的农家肥和农家液。绿色的红苕地里竖起的一张张黄色粘板特别显眼，这是专门用来治理病虫害的。为了让消费者了解整个生产全过程的农事记录，“524”创建了二维码，只需扫码就可以清晰地了解红苕从种到收的全过程。

去年12月，“524”红苕有机生态核心示范园种植的“524”红苕、大豆、红苕尖产品正式获得中国质量认证中心有机食品认证，这也是安居区第一个获此殊荣的农产品。正式获得有机食品认证后，“524”红苕便正式开启高端市场销售路线。未来，这个差点被餐桌遗忘的“土疙瘩”身价或许可与“肉价”比肩。

目前，“524”红苕已实现规模化发展，在安居区的20多个乡镇、50多个村种植，年产量达到几千吨。“规模有了，销路也不愁了。当下我们更重要的是依靠科技和管理提升产品品质，让品牌‘长盛不衰’。”李远林信心满满地告诉记者，“今年的销售预计超过2000万元。今后，我们还将继续沿着‘科技创新驱动，品牌引领发展’的路子，让更多的中国人品尝到我们的红苕，为农民朋友创富。”

金奖”、“四川名茶”和“四川名牌产品”等奖项和荣誉。

本次会议，到场的嘉宾有行业的科研单位、金融投资机构、媒体、宜宾优秀企业等领域的代表。大家济济一堂，座无虚席。国内多家知名投资公司及投资大鳄纷纷表示出了极大的关注和投资热情，并希望与早白尖达成了投资合作意向。

会议结束后，四川省宜宾市委副书记、市长徐进会见了早白尖公司董事长张德勋、总经理雷波和北京展腾投资集团董事长高健智以及赴澳上市四川地区代理机构成都多钱网公司的董事长杨宇明、执行董事范会涛和总经理应汝彬一行。

徐书记代表市委、市政府对本次合作双方的携手，表示热烈的祝贺，并感谢高总带领的团队给予宜宾企业在上市方面的帮助和指导。同时，他还提出，希望在接下来的工作中，上市机构能按照审慎、从严的原则，以上市公司的要求对早白尖公司各方面进行梳理和规范，并相信早白尖澳洲主板上市进程的启动，对其健全公司治理结构，调整、确定发展战略等方面都将起到巨大的促进作用，最终成功登陆澳大利亚主板市场，成为行业标杆。

田食品为代表的肉制品加工业五大农产品加工产业体系，并初步形成“粮油加工副产物生产饲料—发展养殖—畜禽加工及养殖废弃物还田—粮油蔬菜生产—食品加工”的循环产业链。如中粮(成都)粮油工业有限公司同时拥有10万吨大米、18万吨面粉、3.6万吨油脂、10万吨淀粉和5万吨饲料的生产能力，有效实现内部资源循环利用。毛哥食品开发有限公司在方兴镇流转土地5000亩建设泡菜和调味品原料种植基地，形成从种植到加工、营销的全产业链。“大产业”不仅推动新津现代农业的转型升级发展，还促进当地农村富余劳动力就近就业增收。

新津以技术创新为推手，以农产品质量安全监管规范化建设为契机，大力打造加工食品大品牌，有效增强食品加工业发展推动力。目前，全县食品加工业拥有希望食品省级企业技术中心和伍田食品、大北农、三旺3个市级企业技术中心；拥有“美好”“得益绿色”“福临门”“五湖”“香雪”“福掌柜”“银鹭”和“三旺”等8个中国驰名商标，品牌数量位居全省前列。其中，得益绿色通过技术创新，建立产品“自我品尝”制度，开展质量溯源工作等，生产的得益绿色方便米饭荣获“四川名牌产品”“全国用户满意产品”“全国质量检测连续合格好产品”等称号。

全球最大单一品牌酒店 连锁集团入驻成都

■ 胡继文

8月19日上午，“全球最大单一品牌酒店连锁集团”美国最佳西方酒店集团在中国西南地区的第一家酒店——最佳西方成都金韵酒店正式开业。

美国最佳西方酒店集团成立于1946年，在全球100多个国家和地区拥有成员酒店4200多家，客房总数30万间，是全球单一品牌最大的酒店连锁集团，在美国、加拿大及欧洲具有广泛的影响，成都金韵酒店则是该品牌在西南地区唯一一家酒店。

美国最佳西方酒店集团大中华区CEO董卫民表示，成都是西南中心城市，酒店业发展十分迅速，全球各大品牌酒店都已经陆续落户成都，“成都在这方面发展空间非常大，这也是我们选择成都的原因。”

据介绍，目前四川总共有25家五星级酒店，最佳西方成都金韵酒店由成都金府灯具城投资兴建，是成都市金牛区“北改”的重点项目。该酒店依照五星级酒店标准建造，建筑面积30000平方米，共25层。



●工人们正在捕捞鱼苗

专业合作社致力打造 乐山水产品牌

■ 付小惠

时值初秋，乐山市中区继东渔业专业合作社社员谢孝林满心欢喜地盼着下半年继续有个好收成；合作社鱼塘管理员王体华精心看护着塘里养殖的鱼苗，希望合作社收益上升，自己也能增加收入；社长易继东望着即将建成的水产高科技博览园二期，盘算着三期建设的筹备情况……

近年来，乐山市中区继东渔业专业合作社朝着产业化、规模化、特色化方向快速发展，带动社员和村民实现增收致富。随着乐山水产高科技博览园的加快推进，合作社打造乐山水产品品牌的理想也将更进一步。

专业模式铺就村民致富路

8月19日，在位于市中区石龙乡的继东渔业专业合作社的水产养殖基地里，王体华正和工友们在鱼塘里捕捞鱼苗。看着合作社培育的松浦镜鲤在塘中翻腾，一大早从宜宾赶来的水产养殖户曾兴彪连连点头，“苗子整齐，规格好。”

“我是听朋友介绍来的，到了一看鱼苗品质确实不错。”曾兴彪告诉记者，他准备购买1500公斤鱼苗。

王体华是石龙乡乐加村一组村民，2012年将自家2亩地流转给合作社后，又成为合作社一名管理员。他告诉记者，前几年全家收入主要靠他在外打工，年收入2万多元。“在这儿上班一年可以挣5万多元，收入不错，还方便照看家里。”王体华说。

如今，合作社聘用了近20名像王体华这样流转了土地的村民。他们除了获得一笔土地流转费之外，每月有稳定的收入，还能学到养鱼技术，每年年底还能在合作社分到一笔可观的红利。

作为乐山市水产业的龙头企业，继东渔业专业合作社目前在中区白马镇和石龙乡建成了无公害水产养殖基地1.5万亩。近几年，合作社以“合作社+龙头企业+合作社+龙头企业+基地+农户”的经营模式，带动300户养殖户和1500多户村民实现增收。

合作社实行“五统一”的产销联动策略，统一鱼种、统一饲料、统一鱼药、统一技术、统一销售，给了社员最有力的保障。

社员谢孝林现有100多亩的水产养殖面积。过去，由于受资金和技术限制，他的10多亩养殖面积始终无法扩大规模。2012年，谢孝林加入了继东渔业专业合作社。“社员可以在合作社赊购鱼苗和饲料，合作社进行专业的养殖技术指导，养成成鱼后再返卖给合作社，从利润中扣除赊欠的钱，不用担心本钱、技术、销路问题。”谢孝林告诉记者，今年市场销路较好，上半年纯收入13万多元了。

由于经营规模大、服务能力强、产品质量高，能带领农民致富，今年1月，继东渔业专业合作社被农业部等九部委联合评定为国家农民合作社示范社。

示范引领打造乐山水产品牌

当天，在易继东的带领下，记者一行走在平整的水泥路上，眼前是连片的鱼塘，大型提灌站……由合作社打造的总投资1.65亿元、占地2000亩的乐山水产高科技博览园展露雏形。

据了解，乐山水产高科技博览园由国家淡水渔业工程研究中心(武汉)、中国科学院成都生物研究所、中国水产科学研究院渔业机械仪器研究所、四川农业大学等4家科研机构提供技术支持，以高科技水产苗种及特种水产养殖为主体，同时开发淡水鱼文化宫、休闲渔业、特色渔业餐饮、佛文化和其他附属项目。项目建成后，这里将成为西南一流的水产高科技博览园。

随着乐山水产高科技博览园的逐步推进，继东渔业专业合作社的示范引领作用将更加突出。“一期项目已建成200亩名优水产示范养殖基地，年产值达400多万元。二期现代水产苗种繁育场建设将于今年年底前建成。三期项目将增加休闲旅游功能，建设垂钓中心、科普教育基地等。整个项目预计2016年完工。”易继东说，目前他们的鱼苗和成鱼已经销往陕西、辽宁等省，下一步希望在高科技博览园的引领下，为乐山水产行业创建属于自己的品牌。

澳洲主板市场即将出现首家茶企

■ 吴亚飞

2015年8月19日，四川早白尖茶业(集团)有限公司(以下简称“早白尖”)携手北京展腾投资集团在四川宜宾举行了赴澳大利亚主板(ASX)上市签约仪式暨新闻发布会，正式启动澳洲上市工作。按照计划，早白尖将于2016年7月底前实现在澳大利亚主板(ASX)正式挂牌上市，届时成为澳洲资本市场上第一家中国茶业企业。

据了解，早白尖是四川宜宾市地区首家赴澳上市的企业。企业的赴澳上市工作得到了宜宾市委市政府、高县县委县政府的大力支持和鼓励。中共高县县委书记张世炜出席了本次签约仪式并发表了讲话。此次赴澳主板上市，当地政府认为，这不仅将对早白尖公司做大做强起到有力的推动作用，同时也对宜宾企业解放思想、抢抓机遇，通过到资本市场募资解决资金短缺难题发挥重要的引领示范效应。

此外，澳大利亚驻成都总领事馆发来贺信，热情洋溢地对本次签约仪式表示祝贺，获悉早白尖茶业集团是国内首家赴澳上市的茶业企业，“再次预祝四川早白尖茶



业集团顺利赴澳上市成功，以便进一步推广中澳经贸合作，加强两国之间的经贸往来。”

据了解，四川早白尖茶业有限公司是四川省“农业产业化经营省级重点龙头企业”，总资产38660万元；公司主营茶叶制造和销售、进出口贸易；注册商标“早白尖”为“四川省著名商标”；产品通过了无公害、绿色和有机食品认证，销往全国二十多个省、市地区，出口俄罗斯、波兰等国；曾获“国际茶叶博览会金奖”、“全国供销合作总社名牌产品”、“西部名优农产品”、“第十一届‘峨眉杯’

造良好的发展环境。

与此同时，新津县通过“大园区、大龙头、大产业、大品牌”四轮驱动战略，推动食品加工业升级。“四川新津工业园区”已有10年历史，其中食品加工业拥有规划发展空间4.28平方公里，使新津具有强大的食品加工业发展承载力。目前该园区入驻食品企业18户，其中有中粮、希望食品、得益绿色、三旺农牧、双胞胎、伍田食品等年产值5亿元以上的知名企业6个。四川得益绿色食品集团是四川“全国主食加工示范企业”的3家企业之一；中粮(成都)粮油工业有限公司拥有年产150万吨粮油食品加工能力和47万吨的仓储规模，不仅自身可实现年销售收入60亿元以上，还是实现国家“北粮南运”的西部主通道之一，并与中储粮、中储油等形成了巨大的产业集聚效应，在四川省县域中发挥着独特的粮食安全保障作用。这些大企业为新津食品加工业提供了巨大牵引力。

新津注重打造食品加工业全产业链，突破产业散乱无聚力的桎梏，构筑以物料循环为纽带的关联产业体系，提高食品加工业发展联动力。该县已形成了以中粮、中储油为代表的粮油加工业，以得益绿色、白象为代表的方便食品加工业，以雀巢、银鹭食品为代表的饮品加工业，以双胞胎、三旺农牧为代表的饲料加工业和以希望食品、伍

新津食品工业成县域经济第一支柱

■ 胡建

在传统农业向现代农业转型升级的过程中，四川省新津县根据市场发展趋势和自身资源条件，大力实施“四个结合”“四轮驱动”战略来发展以食品加工为主的食物加工业，食品加工业与农业产值比高达7:1，全县食品产业年产值超过130亿元，占该县地区生产总值的七成以上，成为该县经济的第一大支柱，支撑该县进入“四川省县域经济十强县”“中国西部最具投资潜力百强县(市)”。

近年来，新津县将食品加工业确定为县域经济的优势产业，通过“四个结合”促进经济转型发展。一是将资源基础与市场需求结合发展食品加工业，有效实现了产品价值、增加农产品附加值，并合理导向农产品生产，优化农业产业结构。二是将主体培育与产业体系结合，一方面以产业链为导向招商引资，补齐“断链”，延长“短链”，形成资源共享、循环利用的产业体系，另一方面依托龙头企业带动中小企业，促进农产品加工企业与专业大户、合作社等原料生产主体形成完善的利益联结机制。三是将技术进步与品牌战略结合，避免终端产品同质化，打造市场竞争力强的品牌，实现效率与品质的有机统一。四是将服务创新与政策引导结合，为农产品加工企业的发展营