



中医药产业科技园区 汪新 摄



金佛山中药材产地 汪新 摄

南川“五链”齐抓 农产品向“农商品”加速转变

金佛山林间的方竹笋,经过清洗、切片、烘干等环节,变身挂面、饼干、纤维食品,产品远销海外15个国家;大观镇的一颗蓝莓,或保持新鲜冷链保鲜销往全国,或加工为蓝莓果汁、果酱、果酒等休闲食品以及蓝莓保健产品、医疗食品。在南川,食品及农产品加工让田间连车间、地头连餐桌、乡村连城市,果菜茶蔬、粮笋药材,广袤田野里的农产品“跃”上生产线,变为琳琅满目的消费品。为耕者谋利、为食者造福。近年来,南川以“3+2”特色产业为抓手,坚持产业链、价值链、供应链、利益链、创新链“五链”齐抓大力发展农产品加工业,推动产品从“初加工”转向“深加工”,从“粗加工”转向“精加工”,从农产品转向农商品,持续提升农产品加工的质量、效益和竞争力,为创建国家农业现代化示范区、推动农业农村现代化提供有力支撑。

前伸后延 中医药全产业链成型起势

南川现有中药材资源4967种,常年在地产中药材面积达37万亩(含野生),是重庆中药材主产区之一。“凭借‘南川玄参’入选2023年首批全国名特优新产品,村里新种植的1000多亩玄参成了市场‘香饽饽’。”头渡镇前星村党总支书记任小强介绍,借助背靠金佛山的独特优势,全村种植了3200亩中药,将带动村民人均纯收入近2万元。不仅如此,为延伸产业链条、保障

药材原药品质,任小强还牵头在村里建起两个玄参热循环烘烤基地,实现中药材就地仓储、加工、销售一体化运营。就地转化药材资源,是南川推动中药材产业链条向前端延伸的一个缩影。围绕环金佛山中药材产业带,该区已培育中药材种植企业、合作社和家庭农场120余家,建成大有镇水源村、头渡镇前星村、德隆镇隆兴村等8个中药材初加工基地,并在全市率先建立中医药

产业科技园区。“以中医药产业科技园区为抓手,推动中药材规模化、标准化、专业化生产的同时,也将倒逼中药材品种培优、品质提升,促进产业提档升级。”南川区相关负责人表示,围绕将中医药产业培育成第一优势特色产业,锚定现代中药绿色制造基地建设目标,园区正实施15个重点项目,华润三九、敬仁仁药业等项目10月将建成投产。

生态优势换来道地药材,集群发展推动产业升级。在放大金佛山“中华药库”独特优势的道路上,南川以产业链为切入点,目标明确、路径清晰——聚焦前端,将加工产业延伸到基地,在田间地头建立前加工点;聚焦后端,围绕仓储物流建成4万平方米中国金佛山中药材物流配送中心,瞄准中医康养,建设优质中医药健康旅游示范区。2022年,物流配送中心实现销售收入3.86亿元。

联农带农 南川米利益链共建共享

随着南川米的知名度提升,大米增值新玩法——私人定制应运而生。“今年刚过完年,基地还没开始插秧,就接到多笔水稻订单电话。”福寿镇大石坝村康茂水稻种植专业合作社负责人汪文奇介绍,南川区土地富硒分布广,产出的大米富硒,消费者愿意为此买单。截至目前,合作社已有1439亩水稻被预订。田未耕、秧未插,订单先到。南川米的吸引力何在? “我们通过租赁农民稻田,实行品种统采统供、秧苗统育统插、肥料统测统配、病虫统防统治、稻谷统收统销‘五统一’模式,让稻谷品质有保障。”汪文奇介绍,“五统一”模式提供了南川米的质量保证。

“五统一”模式也是推动产业利益链联农带农的有效抓手。具体而言,按照“五统一”模式,农户通过自有田种植“私人定制”水稻,不仅可享受每亩200多元的农资补贴,还能保证合格稻谷按1.8元每斤保底收购,每亩“私人定制”服务将为种植户带来650元左右的增收。利益链是产业发展升级的核心基石和源动力。为切实推动利益链共建共享,南川引导农产品加工企业与小农户建立契约型、分红型、股权型等合作方式,推广“订单收购+分红”等利益联结方式,让农民更多更好地分享加工业发展红利。

以加工环节为例,该区推动改造提升7条精米加工生产线的同时,还统筹加工企业与专业合作社签订订单收购合同。“我们的稻谷全部采购于各乡镇,并以高于市场价10%的价格进行收购。如此做法既保证原料品质,又可促进农户增收。”南川金禾米业公司经理杨刚介绍,在稻米质和量的稳定加持下,绿色高端米售价可达40元每公斤。

培根铸魂 古树茶价值链提质增效

5月20日,“巴味渝珍”杯重庆市第六届斗茶大赛颁奖典礼在杭州国际博览中心举行,重庆金山湖农业开发有限公司“千年金山红”古树红茶荣获特别金奖“五星冠军”。古树茶,系金佛山特有地方茶树品种资源,分布于海拔1300米地区,经普查发现有1.9万多株野生古树茶。“以前茶叶不值钱,被人形容为‘麻

袋装茶叶去卖,纸袋子装钱回来’。”德隆镇党委书记王兵介绍,现在在这片大树叶不仅屡获专业嘉奖,优质茶叶产品更是走向国门,远销新加坡、美国等市场。从养在深闺到声名鹊起,从茶园到茶杯,古树茶价值链的提升重在“根”与“魂”。守住高价值的“根”。针对野生古

茶树这一核心资源,南川全面实施挂牌保护措施,并以古茶树群落的优良树种选育、纯化、繁育为重点,强化优良品种供应能力、种苗监管,夯实产业基础。今年年初,农业农村部公布的“国家级生态农场”名单,南川龙蟠香大树茶股份合作社成为全市唯一入选的经营主体,再次为古树茶增添了含金量。守住野生古树茶资源是基础,只有

让品质与品牌相互映衬,才能铸实高价值的“魂”。深谙其理的南川,深入推动产学研深度合作,聚力打造“南川大树茶”区域公用品牌,大力培育龙头企业,引进新技术、新工艺和新设备赋能产业发展。同时,还以工夫红茶、功能性茶粉、农文旅融合民宿等为突破口,打造南川大树茶加工、旅游产业集群,延伸产业链条。

内提外拓 方竹笋供应链均衡稳固

“今年4月,我们相继发出两批次韩国出口订单,近26吨清水竹笋,产值超40万元。”重庆轩瑞食品有限公司负责人贺族刚介绍,这一订单来自韩国的“回头客”,去年底,韩国公司就曾购买过15吨清水竹笋。方竹笋,被誉为“笋中之王”,因富含大量粗纤维、口感脆嫩,深受消费者喜爱。“金佛山的方竹笋一年只有八九月份出产,采摘时间极短,且易变质。”

贺族刚表示,推动方竹笋产业发展,供应链保障是关键。聚焦供应链保障,南川结合产业布局,积极扶持农产品加工企业建设贮藏、保鲜及冷冻等初加工设施,广泛推广以超低温液氮技术、智能精准控制为核心的保鲜技术,2022年,重庆轩瑞食品有限公司2000吨、重庆联富食品有限公司500吨方竹笋速冻生产线相继投产。“速冻生产线的投产,让方竹笋原生态的营养成分、口感味道可以保持一

年以上,打破了新鲜方竹笋只能在当年9月至10月集中加工、集中上市的传统规律,为精深加工、提质增值提供了保障。”贺族刚介绍,凭借错峰销售,该公司今年已接到超200吨方竹笋外贸订单,预计出口15个国家。解决保鲜难题,实现错峰上市,仅仅构建了完整的一环。为推动方竹笋供应链均衡稳固,南川坚持“内提外拓”两手抓——坚持内提质量。稳步推进方竹低效林改造,促使方竹笋面积常年保持在24万亩左右,鲜笋产量2万余吨;培育4

个竹笋加工中型企业,年加工以方竹笋为主的竹笋达1万吨,并同步开发方竹笋膳食纤维粉、酵素、预制菜、火锅食材等商品,确保产品稳定供应。坚持外拓增量。引导注册方竹笋产品商标39个,围绕建立3个方竹笋产品电商平台,助力产品拓宽销售渠道;顺应消费升级趋势,统筹产品入驻大观原点、东街以及各大商超;培育壮大外贸主体,依托中新(重庆)战略性互联互通示范项目,加强与新加坡等国家的交流合作与贸易往来,并组团前往海外抢订单。

张亚飞 黄伟 刘泓谷 图片除署名外由南川区农业农村委员会提供



靠大联强 蓝莓创新链协同推进

近日,第四届“重庆好礼”旅游商品大赛举行,南川选送的由重庆瑞航生物科技有限公司生产的NFC蓝莓纯果汁获“外事礼品奖”。 “外事礼品奖”的600多个产品中脱颖而出,进一步证明了公司NFC蓝莓纯果汁的口感优势。”重庆瑞航生物科技有限公司营销负责人王庆介绍,为适应消费新趋势,提高产品附加值,该公司与大连现代农业研究院、四川农学院等建立了合作关系,开发出蓝莓果汁、果酱、果酒等休闲食品。

近年来,南川坚持以创新引领,驱动农产品加工业高质量发展,尤其是围绕蓝莓产业,建成标准化种植基地超过1万亩,还建成了全市首个集研发、育苗、冷链物流、精深加工、工业旅游为一体的蓝莓科技产业园。以创新为要,赋能蓝莓种养环节。“蓝莓又怕干又怕涝,得益于创新技术集成,现在一个人就可以管护整个基地。”基地管理负责人刘达权介绍,在农业遥感、远程监控等信息技术赋能下,一套全自动水肥一体化滴灌系统可集成1000亩蓝莓基地的浇水施肥。

“我区蓝莓集中在六七月成熟,年产量2500吨左右,40%左右用于鲜果销售,余下部分果实用于加工产品。”南川区相关负责人介绍,该区正协同推进创新链与产业链,推动创新深度赋能研发、冷链物流、精深加工等环节,如蓝莓产业链上游,已建成蓝莓组织培养育苗实验室,蓝莓组培中心已累计为种植基地业主供应优质蓝莓种苗超60万株;在产业链下游,以嘉蓝悦霖、瑞航生物等龙头企业为依托,建成投入1万吨冷藏冷冻设施和年处理能力5000吨精深加工生产线,目前,果汁、果酱、果泥、果酒等产品生产线均已投产。