

业界动态

辽宁大连 大樱桃地标品牌系列评选揭晓

以“品牌创造价值”为主题的大连大樱桃地标品牌系列评选日前揭晓。仪式现场发布了“农产品地理标志 大连大樱桃十大品牌”“农产品地理标志大连大樱桃优质品牌”和“农产品地理标志大连大樱桃示范基地”名单。

大樱桃享有“北方春果第一枝”的美誉，栽培大樱桃的经济效益很高，被誉为“黄金种植业”。大连以其独特的地理位置和气候条件成为我国乃至世界樱桃最佳栽培区之一。

系列评选活动自6月初启动以来，在近一个月时间里，主办方围绕大连大樱桃农产品地理标志使用企业、组织专家针对品牌质量、生产情况、销售情况、产品认可度、品牌影响力等方面进行综合评价，评选出了20个“农产品地理标志大连大樱桃示范基地”和“农产品地理标志大连大樱桃十大品牌”，以及11个“大连大樱桃优质品牌”，进而提高了公众对大连大樱桃这一区域公共品牌的关注度。

据悉，举办大连大樱桃地标品牌系列评选活动，旨在促进大连大樱桃农产品地理标志品牌建设，壮大子品牌培育库，推动母子品牌同步高质量发展，进而形成大连市大樱桃产业真正的标准化生产、品牌化销售，进一步提升产业价值链，提高产业经济效益，让大连大樱桃区域公用品牌迈入全国最具影响力水果品牌行列。

周太友



近期，北京平谷区大华山镇的早露蜜桃、早黄蜜、红瑞、夏至红等大桃早熟品种开始陆续上市，众多市民钟爱的品种将陆续下树。大华山镇享有“天下大桃第一镇”的美誉，是平谷大桃主产区。目前，该镇2021年大桃销售工作已全面开启。

农民日报·中国农网记者 李庆国 王芳 摄

吉林四平 区域公用品牌矩阵持续扩容

近年来，吉林省四平市充分发挥农业资源优势，积极引导农产品企业、合作社开展品牌创建，培育和打造了一批以地方特色产品为主导的知名农产品品牌，促进了农业增效、农民增收。

四平市积极抢抓品牌强农发展战略，努力打造创建“平地生香”农产品区域公用品牌，积极推动四平市农业走上以品牌化为牵引、以产业化为组织、以基地为依托的现代农业高质量发展道路。

四平市在去年授权28家企业使用“平地生香”农产品区域公用品牌的基础上，今年4月又授权22家企业，目前已有吉林曙光农牧有限公司、四平市铁西区二丫农民专业合作社、双辽市双山镇绿之缘蔬菜种植专业合作社等20余家授权企业开始使用“平地生香”品牌标识，其他授权企业的品牌新包装也正在陆续开始设计、印制中。

此外，佳乐宝食品股份有限公司、吉林省瑞泽米业有限责任公司、伊通满族自治县永春米业有限公司等8家四平市名优农产品企业入选《吉林省绿色优质农产品品牌名录》，梨树白猪、梨树玉米、梨树大米、梨树九月青豆角等县级区域公用品牌正积极向农业农村部申报农产品地理标志，四平市农产品区域公用品牌矩阵规模得到持续扩容。

王春胜

山东鱼台 龙虾节带动特色品牌“出圈”

近日，第五届中国·鱼台龙虾节暨首届中国(鱼台)绿色稻米博览会在鱼台县鱼鳞里盛大开幕。来自中央、省、市级领导及业界精英、专家学者、特邀嘉宾携手同享鱼米盛宴，共谋龙虾产业发展。

在开幕式现场，鱼台县文旅产业小镇建设等19个项目进行了现场集中签约，随后举行了精彩的文艺演出，为前来开幕式的市民游客送上了一份文化盛宴。

小小龙虾，跳动产业发展华丽音符。鱼台县深耕生态种养模式，(稻)虾共作面积突破15万亩，扩增6倍之多，年产优质龙虾3万余吨，正式迈入中国龙虾产量大县行列；聚焦产业融合发展，孝贤食品、辣否、贯通水产品集散交易中心等一大批龙虾产业项目投产运营，集养殖、加工、冷链物流、交易于一体的产业园区已初步成型，龙虾产业年产值突破25亿元；全力打造响亮品牌，四届中国鱼台龙虾节，为鱼台赢得了全国性名气；相继摘得“中国生态龙虾之乡”“中国生态食材之乡”“中国龙虾美食地标城市”的称号。

“今年鱼台将成立鱼台米业发展公司，打造十万亩绿色稻米基地，辐射全县35万亩优质稻米的发展，实现鱼台稻米的一二三产融合。生态龙虾方面，今年我们县采取稻藕虾共作生态养殖小区模式，稻藕虾面积发展到15万亩，实现了经济效益和生态效益的双丰收。”鱼台县农业农村局局长赵兴华表示。

近年来，鱼台县立足资源禀赋，开展了一系列有益探索，构建起了以小龙虾、优质大米、杞柳、毛毛耳为引领的特色农业发展新格局，书写了“一虾先行，诸业并进”的喜人篇章。本次活动融入了更多文化元素、创意细胞、发展基因，不仅是一次推动龙虾产业、绿色稻米产业升级发展的再聚会，更是一次富民兴业展示鱼台特色农业品牌的再出发，必将进一步打响“鱼台龙虾”“鱼台大米”金字招牌，做好做好以虾为媒、以米会友、以情招商的大文章，促进经济社会更好更快发展。此外，龙虾节期间还将举办品牌论坛直播、绿色稻米高质量发展论坛、插秧比赛、钓鱼大赛、“中国最美稻乡”摄影展等一系列活动和精彩文艺演出。

农民日报·中国农网记者 吕兵兵

品牌故事

山西老陈醋缘何历久弥“香”？

□□ 伍晨晨 农民日报·中国农网记者 高飞 见习记者 赵炜

一垛垛满满的谷仓，一排排颇具年代感的褐色大缸，一个个头顶红布、身着粗布衫的工人手持木锨，专注地翻弄着经过严格配比、加工的原材料……这是记者在山西清徐县首批AAAAA级旅游景区——孟封镇的“宝源老醋坊”见到的场景。

“我们要传承好传统工艺，做优醋产品，做大醋产业，做强醋文化，塑造‘山西陈醋好，好醋在山西’的品牌形象。”太原市农业农村局相关负责人表示，山西省食醋相关企业数量位列全国第一，省内接近80%的食醋产量分布在太原，“中国醋都——清徐”的名片逐步叫响，太原作为省会，在带动山西省醋产业发展方面义不容辞。

如今，太原市清徐县已聚集起“水塔”“紫林”等多家知名食醋企业。山西老陈醋能够流传千年、经久不衰，让人食之不忘，从家常调料走向国际舞台，背后有着怎样的“产业密码”？记者对此进行了深入观察和采访。

历史悠悠醋香醇——

匠心坚守传统工艺

醋，古称“醯”，山西人因爱食醋，被称为“老醯儿”。早在公元前八世纪，太原已有醋坊；明代，“美和居”醋坊创立“熏蒸法”，“白醋”由此变为“黑醋”；新中国成立后，“美和居老陈醋酿造工艺”被认定为“国家级非物质文化遗产”。

源远流长的酿造工艺，传至今留下的是近乎严苛的生产标准：饱满纯正的五谷，要经过“蒸酵熏淋陈”5大工艺，从选料到制成共82道工序，至少400多天，才能收获色香味俱佳、绵香酸甜的老陈醋。

“盖上等山西醋之色泽、气味皆因陈放长久，醋之醱身起化学作用而生成，初非人工而伪制，不愧为我国名产。”中科院院士、我国工业微生物学的开拓者方心芳先生在其文章《山西醋》

中曾这样记述。每味原料的精挑细选，每个环节的精准考究，成为山西醋业传承至今并不不断发展壮大的法宝。

“大曲制作要用淀粉含量高的大麦和上等杂色豌豆配比；入甑蒸熟，高粱要粉碎成7.8瓣才达到标准；制作醋醅，要每天翻醋，汗流浹背是常态；加温熏制，温度和时间的控制最关键；净水冲淋出来的‘原醋’还要经过至少一年‘夏伏晒、冬捞冰’的陈化……”清徐曲醋厂退休老醋工武守诚谈起制醋工艺滔滔不绝，仿佛还原出制醋人日复一日的辛勤。

“难得，难得，了不起！”这是中国食品工业奠基人秦含章先生在太原考察山西老陈醋酿造工艺时发出的感叹。以“东湖醋”为代表的山西醋业坚持选用上好粮食为原料，采用传统工艺，确保产品“绵酸香甜鲜”的口感不受影响、不打折扣。“我们做的是良心醋，老陈醋不捣鬼，不哄人。”武守诚坚定地说。

正如老醋工的名字“守诚”，一代又一代山西制醋人秉持着晋商“信誉至上”的信念，不仅筑起了诚实守信的精神丰碑，更收获了交口称赞的广阔市场。

潮流滚滚醋香远——

主动求变创新产销手段

时代变迁、技术发展、需求变化……在日新月异的市场竞争中，山西老陈醋面临着江苏镇江香醋、福建永春老醋、四川阆中保宁醋等地方名优产品的较量，新环境下如何脱颖而出，成为山西醋业“老字号”们的一大难题。

走进“水塔”醋业的制醋间，一排排玻璃瓶在传送机器上整齐地排着队，一只接一只，有条不紊地被自动化机器灌装进满满当当的成品醋。另一边，是灌装好的瓶装醋装箱，机械手横向、竖向各一次，一个纸箱子就折好了，灵活程度不亚于人手。放眼整个工厂，只有6个工人悠闲地“监督”着自己的生产线。

“水塔”醋业相关负责人介绍，老陈醋的制作仍在采用传统工艺，但制成后的灌装、封盖、装箱、堆放、运送等流程，已经全部实现了自动

化、机械化、标准化。自动化设备的引进，大大提高了生产效率，产品质量也更加稳定，更能适应当前市场的巨大需求。

来到“紫林”醋业的生产工厂，一个像履带一样的机器吸引着到访者的目光，传送带呈45度角向上，均匀地吊挂着几个无盖的金属盒子，循环往复地运送着醋醅，落下、铲起、再落下。原来，这是为减轻工人手工翻醋的工作量而设计的“翻醋机”。

“这几年用工成本猛涨，如果坚持手工翻醋，会带来成本上涨，无形中就提高了老陈醋的价格。机器翻醋，在保证老陈醋基本品质的基础上，成本更低，给不同需求的消费者提供了对比选择的空间。”“紫林”陈醋相关负责人介绍道。无论是引进机器提高生产效率，还是改进技艺扩大比价空间，这些改变都是山西食醋企业与时俱进、追赶潮流的生动写照。

太原市农业农村局产业科负责人介绍，目前，太原市老陈醋工艺呈现以东湖为代表的传统业态，以水塔、紫林为代表的渐进式创新业态，以山西梁汾醋业有限公司为代表的技术革新业态，推陈出新，传承跟进。每种业态各有优势，但无论哪种业态，都不会故步自封，而是结合自身特点和市场需求，逐步进行优化改进。

在市场引导、主体创新的多重作用下，山西醋产业的产品形式也得到极大丰富，除了改进提升调味醋口感品质外，保健醋、醋饮料、醋月饼、醋饼干、醋心巧克力等创新产品纷纷出现在消费者的视野中。消费形态从低附加值的快消品扩展到高附加值的文旅服务，通过开展老陈醋工业旅游，实景传播陈醋历史文化，既带动了体验式消费，又进一步塑造了区域品牌形象。

未来欣欣醋香传——

多措并举保障产业发展

“山西的现代农业发展，要打好特色牌”，作为山西农产品的亮眼“名片”，走出山西农业的“特”“优”之路，老陈醋当仁不让。

山西省委、省政府提出推进以酿品等农产品精深加工十大产业集群发展，通过充分挖掘

区域风采

广东增城擦亮特色农产品“名片”

□□ 程景伟

广东广州市增城区地处珠三角重要城市群的黄金走廊，北回归线横穿而过，具有气候温暖、雨量充沛、四季分明、雨热同季、秋冬季昼夜温差大等特征，为迟菜心、荔枝、丝苗米、番石榴等特色农产品生长提供了独特的生长环境。

过去，当地农产品普遍存在品质不高、销路不畅等问题。近年来，增城区通过打造一批特色农产品品牌，提升本地农产品价值，成为了粤港澳大湾区“菜篮子”。

为推动农产品品牌发展，增城区加大政策扶持力度，出台了一系列惠民利企政策。2014年，增城区出台了关于培育与扶持农业产业化龙头企业

发展的实施意见。2020年，增城区出台了荔枝产业高质量发展的十项措施意见。

为挖掘、打造特色农产品品牌，近年来增城区紧紧围绕“增城十宝”农特产品牌，开展申报国家地理标志保护产品、注册地理标志证明商标等工作。

截至目前，增城区拥有增城迟菜心等5个国家地理标志保护产品，拥有增城菜心、增城丝苗米、增城荔枝等8个国家地理标志证明商标。

特色农产品有了新“名片”，还得把这张“名片”传递出去，把农产品卖出去。

为此，增城区积极组织举办各类宣传推介活动，如网络荔枝节、增城菜心美食节、农民丰收节等活动，并创新性开展品荔大赛、荔枝高铁、白云机场荔枝推介会等宣传推介活动；此外，组织参加

广州农博会、广东省农博会等省内外推介活动。

增城迟菜心经过多年的品牌培育和宣传推广，逐渐从“家常菜”升级为高级宴会的特色名菜。近年来，增城区打造了增城迟菜心产业园、幸福田园蔬菜产业园、仙进奉荔枝产业园、增城丝苗米现代农业产业园等省级产业园，探索出一条“政府主导、企业主体、农民参与”的三产融合发展新路子。

比如，增城迟菜心产业园以种植和销售增城迟菜心为主，通过“公司+基地+农户+品牌+互联网”模式，为1000多农户提供新的电商销售平台，每年带动2023户农户就业。

此外，增城区高标准建成“小楼人家农民集约创业农业园区”和“朱村都市型现代农业园”。同时，着力抓好中新绿天然、小楼绿垠、石滩石厦番

石榴等农业种养基地建设，优化农产品品种布局，推进特色农产品规模化、标准化生产。

数据显示，目前增城全区有100亩以上规模种植场304家，1000亩以上的农产品种植基地6个，国家亚热带作物标准化生产基地1个，广东省“菜篮子”基地9个，广东省“菜篮子”培育基地4个，广州市蔬菜生产基地6个，广州市水果专业村6个，广州市蔬菜专业村7个，面积100亩以上的水产养殖基地50多个。

增城小楼镇邓山村是广东省“一村一品”乌榄专业村。“现在乌榄的知名度提高了，销路也更广。”邓山村村民梁叔说，他种植了十数棵乌榄树，以前一年只有数万元收入，现在不仅可以卖给收购者，还可以加工做成乌榄饼卖给游客，收入翻了数倍。



宁夏杞芽无果枸杞种植基地。

□□ 农民日报·中国农网记者 李锐 文/图

枸杞酒、枸杞蜂蜜、枸杞面膜、枸杞芽茶、枸杞籽油……6月22日，在宁夏中卫县举行的第四届枸杞产业博览会上，记者在现场看到琳琅满目的枸杞产品，从最初的仅用于入药的枸杞果，到如今全面开发的枸杞精深加工产品，超过200家企业的枸杞精品、新品亮相博览会，这不仅是一场枸杞“盛宴”，更是赋予宁夏枸杞产业高质量发展新动能

的具体体现。

宁夏枸杞有500余年的人工栽培史和药用品牌史，是《中华人民共和国药典》明确可以入药的唯一枸杞基源植物，也是药食同源的唯一枸杞产品。截至2020年底，宁夏枸杞种植面积35万亩，鲜果产量26万吨，综合产值达到210亿元，基地标准化率达到70%。2004年，宁夏枸杞获国家地理标志产品保护。

枸杞红茶、枸杞花茶、枸杞芽茶等一系列以枸杞茎叶为主料开发的功能性代用茶摆上了企业展

区的柜台。在宁夏杞芽食品科技有限公司的展区，无果枸杞芽茶产品吸引了记者的目光。

公司董事长刘国祥从事枸杞产业近20年，是无果枸杞芽产品开发的第一个“吃螃蟹的人”。何为无果枸杞芽茶？一般的枸杞芽茶是在春天采摘嫩芽加工，枸杞子照样能够在夏秋天正常采摘、加工。而公司采用的无果枸杞品种不开花不结果，营养成分都在叶上，所以加工成代用茶饮价值更高，对消费者的健康更有帮助。”刘国祥说。

经农业农村部农产品质量监督检验测试中心和甘肃农业大学重点实验室检测表明，无果枸杞芽茶的成分可用“一全、二低、三高”来形容：“一全”即现已检测出的无果枸杞芽茶营养成分达到20多种。“二低”即现已检出的总糖含量为3.76%，与天然水果类对比总糖含量为最低；现已检出的脂肪含量为3.5%，与天然肉类对比脂肪含量为最低。“三高”即营养成分总含量高，占自身重量的80%以上；蛋白质含量高，占自身重量的45%；儿茶素含量高，占自身重量的14.9%。

无果枸杞芽茶系列产品的营养价值引起了武汉陆羽国际茶业交易中心执行总裁赵红星的兴趣。武汉陆羽国际茶业交易中心以茶交易为主营业务，涵盖全国30万个经销商，2020年交易额达到200多亿元。赵红星在品鉴童子茶后表示，消费者选择茶的种类非常广，基本上形成了自身的饮茶习惯。这次新冠疫情引发了大家对健康的关注，功能性代用茶产品的开发也迎来了大发展的机遇。以无果枸杞芽为主要原料具有特定功效的代用茶，香味和糖都来自原料本身，年轻人喝起来口感更自然，同时营养又充分补充身体，既营养又健康，市场前景可期。

无果枸杞芽茶产品的发展只是宁夏枸杞产业高

质量发展的一个缩影。在建设黄河流域生态保护和高质量发展先行区的背景下，宁夏将枸杞产业列为全区九大重点产业之首，出台了《宁夏现代枸杞产业高质量发展“十四五”规划(2021—2025年)》等相关政策，宁夏枸杞产业迈上了高质量发展的快车道。

《本草纲目》有载：春采叶，名天精草；夏采花，名长生草；秋采子，名枸杞子；冬采根，名地骨皮。“以前，宁夏枸杞产业都在果品开发上做文章，茎叶产品开发只是近3年才有所发展，现在只有不到10家企业开发茎叶产品。”《规划》中明确了宁夏枸杞产业由单一果转向果茎叶并举的发展方向，进而形成一个完整的现代枸杞产业集群。”宁夏枸杞产业发展中心副主任祁伟说。

祁伟认为，枸杞茎叶产品的开发不能仅限于茶、菜的开发，应注重精深加工产品的开发。比如将茎叶磨成粉用于食品添加剂，可添加到包子、饺子馅以及枸杞面包、饼干、挂面等等；从枸杞茎叶中提取黄酮、甜菜碱等有效成分加工成高附加值的产品；废弃的茎叶加工成禽畜饲料……

目前，宁夏从事枸杞深加工的企业超过240家，枸杞鲜果加工转化率达到了25%，居全国之首。干果、酒类、功能性食品和中药饮片等枸杞及其衍生品制品达10大类60余种，12款特膳食品、4款保健食品批量生产，枸杞原浆产能达到1万吨以上，枸杞糖肽、护肝片等保健食品已进入医院营养配餐渠道。

“枸杞产业已成为一二三产业融合发展到集生态、经济和社会效益‘三位一体’的特色产业。”“十四五”期间，宁夏将打造“宁夏枸杞”“中宁枸杞”两个区域公用品牌，在其带动下发展具有自主知识产权的企业品牌，形成枸杞产业品牌集群，把宁夏枸杞产业的形象推广到全国乃至世界。”祁伟说。