



綦江 三产融合助农业高质量发展提速

——从萝卜、辣椒的热销看产业振兴之美

从2角一斤到5元一斤,从线下到线上,从赶场售卖到礼盒专售,从找“婆家”到制成调味品……近年来,随着綦江赶水草萝卜以及辣椒产业的三产融合发展,如今,草萝卜、辣椒早已名扬四海,其产品也已远销全国各地,鼓起村民腰包的同时,也实现了产业兴旺。

“农村美不美,村民富不富,归根结底还是看产业强不强。”綦江区农委相关负责人介绍说。近年来,该区认真落实中央提出的乡村振兴战略以及市委、市政府的相关精神,按照“产业兴旺、生态宜居、乡风文明、治理有效、生活富裕”总要求,在“产一加一销”全产业链上下功夫,特别做好以萝卜、辣椒为特色的拳头产业的一、二、三产业融合发展,在加快农业“接二连三”的同时,也提升了产业体系的综合竞争力。



赶水草萝卜种植基地(资料图片) 记者 陈星宇 摄

关键字:产

做大一产 放大土地效益实现一地生多金

在“产”方面将大力发展龙头企业、家庭农场、种养大户等新型农业经营主体,做大做强赶水草萝卜、花坝糯玉米、安穩黑山羊等绿色农产品。

去年12月7日,以“万企帮万村产业助扶贫”为主题的第八届重庆綦江赶水草萝卜消费季在该镇石房村草萝卜广场正式启动。

活动当天,市工商联(总商会)餐饮商会与区人民政府签订合作框架协议,同时遵义舰东商贸有限公司、重庆首创开发农

业有限公司分别与綦江区精绿联合蔬菜股份合作社、重庆市綦江区红钥匙辣椒专业合作社签订订货协议。共同倡议借鉴餐饮商会蔬菜分会在云南怒江的成功模式,拟在綦江建设萝卜、辣椒种植示范基地,进一步做大做强萝卜辣椒这两大拳头农产品。

得知这一消息后,可把刘世平在内的石房村村民乐坏了。“签订协议后,就意味着今后草萝卜市场更广价格也会卖得更高。”石房村村党支部书记王天明望着刚出泥的萝卜,眯缝着眼睛高兴极了。因为靠着草萝卜,王天明还有了新的身份——綦江区精绿联合蔬菜股份合作社的理事长。

赶水草萝卜有着500多年的种植历史,因个大、味甜成为綦江区甚至全重庆都有名气的农产品。但在10多年前,这里的萝卜却因为农民各自为政、缺乏销售渠道等原因,不仅卖不出好价钱,还经常烂在田间地头。

从2006年开始,王天明领着村民成立了专业合作社,由他以及党员带头开展标准化种植,采用集体所有制经营带动了全村居民致富,让草萝卜成了市场上的热销品,并将这个曾经的贫困村,发展成为集体经济年收入60万元左右的小康村,并带动周边村社8000余户农民增收致富。

不同于以往的是,为了放大土地的生产效益,合作社组织大家按照科学的种植

方法套种起辣椒来。并按照统一供种、统一标准、统一服务、统一基地、统一宣传、统一营销“六统一”模式,带动种植户发展起辣椒产业,实现一地生多金的目标。

看着广阔的市场前景,去年刘世平还新开垦了2亩林地,种植起萝卜和辣椒产业。同时产业的兴旺还赢回了同村100多位村民返乡谋发展。仅今年,该镇种植草萝卜1万亩,预计产量达4000万斤以上,产值6000万元。

“现在萝卜、辣椒产业能够发展得风生水起,得益于产业发展的未雨绸缪。”该区农委相关负责人介绍,按照产业兴旺的要求,区里部署了十大农业产业的发展规划,并将萝卜、辣椒等产业列为发展重点。目前綦江萝卜在产业布局上,形成了以石房村为赶水草萝卜的核心区,并在14个街镇打造示范片基地。通过示范点带动,推动萝卜产业集约化、规模化发展。去年,綦江区依托赶水草萝卜产业基础成功申报市级产业兴村强镇项目,累计发展赶水草萝卜示范片2万亩,预计商品萝卜产量4万吨。

辣椒种植方面,形成了以东溪镇为綦江辣椒的核心区,并在10个街镇形成示范片基地的联动效应。去年,綦江区依托綦江辣椒成功申报重庆市农产品优势区,先后发展綦江辣椒示范片1.2万亩,收获辣椒产量1.5万吨,实现了辣椒产业的规模化发展。

链接》》

綦江特色优质农产品亮相农交会



赶水草萝卜干

它是以萝卜瓜为主体的各种香型系列腌制品。主要有“赶水牌”萝卜干、脆竹笋、香肠、香辣子、香豇豆等18种不同口味的产品,曾荣获重庆中国西部农产品交易会“最受消费者欢迎产品”称号。



饭遭殃调味品

主要生产、销售调味料、蔬菜制品。有豆豉类、榨菜类、糍粑海椒、烧鸡鸭调味料、火锅底料等系列的瓶装、袋装、礼品装和桶装等70多个品种。先后荣获重庆市著名商标、2008年北京奥运会指定推荐产品等多项荣誉。



老四川系列牛肉产品

“金角·老四川”牌系列牛肉干产品以精选鲜牛肉为主料,配以多种名贵天然香料,以传统工艺和现代技术相结合精制而成,先后获得重庆市著名商标、中华老字号等荣誉,产品直营点遍布国内267个大中城市。

关键字:加

做强二产 用深加工赋能提升产业竞争力

在“加”方面,将依托市级食品工业园,大力发展农产品精深加工,做响做优“饭遭殃”调味品、“老四川”牛肉干等“綦江造”农产品,创建全国农产品加工示范基地。

实现区域经济高质量发展,构建现代产业体系至关重要。如何构建?对农业而言,刚刚闭幕的全市经济工作会提出“接二连三”,即通过农产品的精深加工,延伸产业链条,提升产品竞争力。

事实上,以萝卜、辣椒为重点的綦江特色农业产业,一直在加工上狠下功夫。鄂训是綦江区红钥匙辣椒专业合作社联合社的理事长,与父辈们种地不同,他通过创办农业公司,成片种植了500多亩辣椒,专门用作泡菜的加工生产。

与鄂训不同的是,重庆德宜信食品有限公司是一家专门以辣椒深加工为主的农业企业,其生产的“饭遭殃”辣椒品牌享誉全国,通过与西南大学食品学院技术合作,利用传统的自然发酵工艺,结合先进的加工保鲜技术和现代化生产工艺,研发、生产出辣椒酱、豆豉类、榨菜类、糍粑海椒、烧鸡鸭调味料、火锅底料等系列的瓶装、袋装、礼品装和桶装等70多个品种。目前市场上80%的泡椒原料来自綦江东溪镇,每年其辣椒的需求量在一万吨左右,其中大部分货源都来自东溪。

2007年9月,随着綦江食品工业园的成立,綦江农产品深加工迎来发展的春天,

引领着农产品产业链快速延伸。

按照“全国一流、西部领先”的目标,该园区制定了10平方公里的中期建设规划,启动一期6.8平方公里的建设,道路、水、电、气和综合管网等基础设施逐步完善。园区先后被国家农业部确定为“全国农产品加工创业基地”、“全国农产品加工示范基地”,被市政府确定为“重庆市食品工业基地”。

目前,该园区已有“真心”瓜子、“千百度”、“饭遭殃”、“桥头”火锅等数十家品牌企业入驻。

“一个农产品深加工项目能拉动一个产业的发展。”该区农委相关负责人介绍说。目前綦江正以创建现代农业产业园为契机,围绕赶水草萝卜品种、品质和品牌建设,通过科技研发与成果转化基地等,进一步加大萝卜加工、存储等环节支持,培育一批生产、加工、示范产业集群,目前已初步形成赶水草萝卜干等深加工产品。

同时,通过科技研发与成果转化基地等,进一步加大辣椒加工、存储等环节支持,培育一批生产、加工、示范产业集群,实现抱团发展增强产品发展竞争力。

关键字:销

做优三产 农文旅搭台实现产业“接二连三”

在“销”方面,计划依托綦江京东电商产业园,健全农村电商三级服务体系,让綦江土特产“触网”,走出田间地头,进入更多市民的菜篮子、果盘子、餐桌子。

“如今,草萝卜不仅是赶水的一项特色产业,而且延伸了‘萝卜文化’。”该区农委相关负责人介绍说,“萝卜文化”反过来又推动了草萝卜产业的发展。在村委会院坝上,有一尊萝卜雕像。雕像上面,刻着一篇《萝卜赋》;在村民服务中心楼,有一50余平方米的房间,这是萝卜展览馆,展示着草萝卜的发展历史,以及草萝卜系列产品、特殊的营养保健功能宣传品等。

“这些都是草萝卜文化的实物载体。在‘种’萝卜文化中,我们还深度挖掘赶水草萝卜数百年来的历史文化。”该负责人介绍。在挖掘草萝卜文化过程中,赶水镇组织人力,在民间搜集整理出《草萝卜的故事》等民间传说,寻出草萝卜500多年的历史底蕴。

“把草萝卜‘种’出文化后,这一产业得到更好的发展,扩大了名气,也增加了我们种萝卜的收入。”刘世平说,“我现在种的50多亩草萝卜,每年带来的纯收入不低于15万元。”

事实上,通过文化挖掘这一方式只

是实现农业“接二连三”的一个缩影。近年来,綦江区紧紧围绕各乡镇发展实际,将产业发展与当地的规划相结合,以此形成“1+1大于2”的联动效应。譬如,赶水结合美丽乡村建设发展契机,创新举办萝卜采摘、观光于一体的节会表演;东溪结合东溪古镇的资源优势,将辣椒种植加工融入古镇文化之中,实现农产品变旅游商品。

同时,借助“互联网+”,积极开展与京东、阿里巴巴等电商平台的网络订购,并通过“商超”、“农校”、“农企”的线下对接交易,实现线上线下的消费体验。

值得一提的是,为了进一步打开市场,建立完善的销售体系,他们还将节会办到了主城区各大商圈,实现直接与城市消费者见面,扩大了“专用泡辣椒”的品牌效应。除办节外,还到江津双福国际农贸城、九龙坡区毛线沟农贸市场等,开设批发门市,专销“泡辣椒”、草萝卜等特色农副产品,最大限度的实现产业的“接二连三”发展。

文/刘玉珮 图/除署名外由綦江区农委提供 据1月11日《重庆日报》