小县城如何变身"世界菜篮

—来自山东潍坊安丘市的调查

本报记者 王金虎

民以食为天。在农业大省山东,潍坊安丘市年出口蔬菜超过60万吨,享有"世界菜篮子"美誉。不通江达海的安丘,通过多年深耕不辍,凭借全程质量管控体系、创新的生态技术应用与精准的政策支持,蹚出一条"生态优先、品牌赋能、国际接轨"的农业高质量发展路径。

农产品出口额连续16年领跑山东县域,每8分钟就有一个标准货柜发往海外……山东潍坊市安丘作为"中国蔬菜出口第一县",产品远销80多个国家和地区,年出口蔬菜量占山东的近七分之一。其中,大姜、圆葱、长葱实际出口量均占全国的80%以上。

这座不通江达海的小县城,能够让农产品成功"出海",甚至让"安丘农品"成为国际市场品质代名词的秘诀是什么?

夯实农品天赋基石

清晨的安丘市辉渠镇留山峪村,薄雾萦绕在层叠的火山梯田间。村民曹洪祥掬起一捧清冽的泉水,"尝尝,甜着呢!这可是从留山古火山岩里流淌出来的"。他指向远处沉睡的火山群轮廓,脸上满是自豪。记者蹲下细看,脚下的土壤疏松布满孔隙,轻轻一捏便散开,仿佛蕴藏着无穷生机。曹洪祥抓起一把土说:"专家说这底下有50米厚的火山灰层,里面藏着30多种微量元素,都是天然的肥料库!加上日照充足,谷子长得慢,养分攒得足,熬出的米油才叫一个香浓。"他身后,谷穗沉甸甸地低垂,即将迎来收获。这些被当地人誉为"黄金月子米"的辉渠火山小米,每斤能卖到20元,是高端市场的宠儿。

告别火山梯田,驱车来到凌河街道的汇海生态农场沙瓤西红柿基地。现代化大棚里,一串串西红柿如红宝石般缀满藤蔓。随手摘下一个熟透的果实,轻轻一掰,晶莹的沙瓤瞬间展现,味道甘甜。农场负责人笑着指了指脚下疏松的土壤,"秘诀就藏在这透气的沙质土里,再加上这里昼夜温差明显,糖分像攒珍珠似的往果肉里聚"。他又转身指向棚内悬挂的温湿度记录仪,"现在讲究科学种养,数据实时监控,温度湿度可以精准调控,品质一年比一年稳"。

说话间,棚外传来货车发动的响声,又是一批订单即将发往北京。"根本不愁销路,赶上旺季,这果子最高能卖到28元一斤,常常供不应求!"农场负责人说。

这些"天生好品质"的源头,植根于安丘独特的自然禀赋。地处北纬36°黄金农业带,年日照超2400小时,48条河流如血脉滋养,共同塑造了安丘富硒土壤、火山岩土与广袤平原丘陵交错的独特画卷,为于姿百态的农作物提供无可复制的舞台。

这方神奇的水土,更续写了一段绵延5个世纪的"三辣传奇"。明朝万历年间,汶河畔的先民们播下大姜的种源,经500年匠心选育,终成今日"块大丝少、辛辣清香"的国家地理标志产品。目前,安丘大姜种植面积稳定在14万亩,年产量突破70万吨,占全国出口份额的八成。

大姜产业的蓬勃活力,在安丘的田间地头与企业车间处处可见。在凌河街道石家庄村红芽姜种植基地,"种姜达人"吴忠波正带领农户采收鲜嫩姜块:"红芽姜一年两茬,单价最高达 40元/斤,10亩地年收入轻松破百万元。"与此同时,在位于凌河街道的山东鑫硕食品有限公司车间内,一箱箱包装精美的安丘大姜正在装车,即将发往日本。"仅姜泥这一种深加工产品,我们每年出口量就超 1000吨。"该公司负责人表示,"国际市场对安丘大姜的认可度非常高。"

安丘大葱同样受到市场认可,不仅百克维生素C含量高,铁含量更是国标的2倍,是调味臻品,亦是食补良材。安丘大蒜则以"色白瓣齐、蒜汁如蜜"的特点、相关精深加工产品牢牢占据日本市场份额的三分之一。早在1995年,原农业部就授予安丘"中国姜蒜之乡"称号。如今,这辛香四溢的姜、葱、蒜"黄金三

链,将其醇厚滋味送往全球。

目前,安丘市年产生态农产品200多万吨,拥有122个绿色有机农产品等国字号品牌,其中涵盖12个全国名特优新农产品、8个国家地理标志产品,安丘大姜、安丘大葱更入选欧盟地理标志产品认证保护范围。安丘大姜、大葱、樱桃、白菜等30多种特色农产品,让人们找回了记忆中的"老味道"。

锻造国际通行证

"蔬菜生产具有滞后性,如未提前半年获知消息,将损失巨大。"回忆起去年日本修订大葱农残标准一事,安丘市汇海食品有限公司总经理贾国亮十分感慨。这也折射出中国农产品"出海"的普遍困境——千家万户的分散经营如何精准对接千变万化的国际标准?国内市场竞争愈加激烈,如何才能在众多农产品中脱颖而出?

依托全国首个国家级食品农产品技术性贸易措施研究评议基地,安丘前瞻性地组建了专业技贸措施研究与服务团队,通过查询、翻译和分析海量标准信息,搭建起全国首个农产品国际标准实时查询比对平台,为全国多家外贸企业提供强有力的标准信息支撑与精准风险预警。

2024年3月,日本大幅收紧进口大葱常用除草剂的残留限量标准。"标准的突然调整并未打乱我们的计划。"当地企业负责人表示,"我们在日本正式发布信息前6个月,就接到预警并已做好准备。"

据介绍,国际标准实时查询比对平台涵盖56个主要贸易国家/地区的1500余项最新法规与标准,免费为全国出口企业提供"一站式"法规查询、解读、预警及应对服务。仅2024年,平台就预警并协助国内600余家企业规避重大贸易风险,助企新增出口订单超2亿元,成为应对国际贸易壁垒的"隐形护航者"。

护航的背后,支撑核心是安丘在全国首创的"食用农产品电子安全码+生态原产地保护产品溯源码"双码认证体系。其中,质量安全码赋予13万生产经营主体"数字身份证",扫码可追溯种植、检测全流程;生态原产地码由中检集团权威背书,实现国际互认。

在石堆镇雅茹家庭农场的大棚内,色泽橙黄的胡萝卜、圆润光亮的土豆新鲜诱人。该农场负责人王雅茹托起贴有"双码"的土豆说:"我们的土豆卖4元/斤,比普通价高30%,消费者扫码就能看到全流程信息。"同样,在凌河街道汇海农场,贴有"双码"的蔬菜出口韩国,溢价达40%。

"双码"已成为打开国际高端市场的金钥匙。 凭借双码认证,华涛食品的红薯圆粉斩获韩国 60%的市场份额。技术革新同步发力后,长生源 农场采用"脱毒姜种+系统化植保"技术让化肥用 量锐减65%,帮助大姜成功进入欧盟市场……

通过制定并实施全国首个生态产品评定标准,安丘还建立起可量化、可验证的生态农业生产规范。目前,当地14类农产品通过生态原产地产品保护评定,30万亩基地告别化肥农药依赖。

为进一步提高农产品附加值,安丘还引导企业向精深加工方向发力,加快向第二产业延伸,形成覆盖速冻保鲜、生物提取、健康食品等领域的精深加工体系,产品种类达2000余种。其中,斧创集团姜黄素提取项目年消化3万吨次级姜,中粮粮谷将生态小麦转化为高端烘焙原料。

从首创农产品质量安全区域化管理,到构建"从土壤到餐桌"全链条数字化管理体系;从打造国际标准"一站式"技贸服务平台,到率先推行双码认证——安丘以系统性

年出口蔬菜 超过60万吨 产品远销80多个国家和地区

大姜、圆葱、长葱实际出口量

均占全国80%以上

年产生态农产品 200多万吨

● 山东潍坊安丘市-

拥有122个绿色有机农产品等国字号品牌

其中涵盖

12个全国名特优新农产品

8个国家地理标志产品

创新推动农业标准、技术、产品全面接轨国内外市场,为农业大市向健康食品强市转型奠定了坚实根基。

"开放农业必须坚持标准引领、科技赋能、品牌增值协同发力。"安丘市委书记乔日升表示,"当前,我们正举全市之力推动战略转型,向大健康产业纵深推进,加速实现初级农产品向高附加值健康食品的跨越升级。"

生态农业加速扎根

今年7月,安丘召开农业大市向健康食品强市转型观摩交流大会,明确提出"高举高打推进转型"的战略路径:紧盯"让群众吃得安全向吃得生态、吃得健康升级"目标,以生态根基筑牢健康食品产业命脉。 为破解生态转型瓶颈,安丘以"技术+机制"

双创新破局。"科研院所+龙头企业+农场"产学研用标准联盟已制定14项技术标准,其中生态大姜全产业链标准输出全国。 "我们用生物质炭改良土壤,就像给姜田做

"我们用生物质炭改良土壤,就像给姜田做SPA。"在山东斧创产业发展有限公司与山东农科院共建的全国首个抗性姜苗工厂化育苗中心,公司总经理赵永岗托起脱毒姜苗"安姜1号"比喻道,"既能吸走重金属,又能养出好菌群,土传病害减少90%,姜辣素提升30%,出口价格翻番"。

在歌尔农场的有机肥生产车间,机器轰鸣声此起彼伏。工人们熟练操控智能化设备,将作物秸秆、果树枝条等原料有序投入智能发酵仓,历经30天精准控温发酵后,富含微量元素的有机肥便可重返田间滋养土地。这座年产能4000吨的有机肥农场,正以"变废为宝"的生态循环模式,为辉渠镇生态农业发展注入新动能。"我们结合实际探索农业发展新路径,通过科学配比与'静态曝气发酵'技术转化优质有机肥,令作物增产12%至15%,同步实现'治污一提质一增产'三重突破。"歌尔农场负责人刘金刚说。

安丘在鼓励农场自主创新升级的同时,针对有机肥成本高、质量不稳的痛点,创新"政府统筹、国企运营"机制,组建专业公司运用大数据精

准配比,以成本价供应定制化有机肥。 在景芝镇孟赫生态农场,翻抛机正将鸡粪与 秸秆混合发酵。"过去处理这些废弃物每年要花十 孟庆军抓起一把黝黑的有机肥介绍,"政府创新构建的'1+14+N'全域有机肥推广机制,让我们以成本价拿到定制肥,成本从每吨千元降至200元。"此举推动安丘92%的畜禽粪污、95%的秸秆转化为优质有机肥,土壤有机质含量3年提升0.8个百分点。

让生态农业加速扎根的,还有实打实的政策红利。《扶持生态农场和设施农业发展的十条措施》对农户来说像一场"及时雨":新建大棚每亩最高补贴5万元,经营主体享最高200万元贷款贴息,示范农场奖励5万元至10万元。"这些真金白银的扶持极大激励了农户热情,全域生态农业蓬勃发展,真正做到了农民心坎上。"安丘市农业农村局局长孙海龙说,目前当地1397家农场完成生态化转型,覆盖30万亩土地。

此外,健康食品企业集群强势崛起,重塑安丘产业基因。源清田的竹笋、板栗在日本销量第一,大蒜、生姜预制品分别占日本市场份额的1/3和1/4;鲁丰集团产品销往日本、欧盟等20余个国家和地区······

这些成果的取得,是安丘深耕外向型产业集聚区的厚积薄发。作为山东首批农产品出口产业集聚区,其农产品国际市场份额令人瞩目。全市400余家加工企业中,190余家出口企业构建起覆盖80余个国家和地区的供应链网络,将"安丘标准"转化为全球竞争力。

"我们要在持续扩大开放的同时走好'双循环'发展之路,让优质生态农产品既能走出去,又能卖得好。"乔日升指出。为助力企业内外贸一体化改革,安丘实行"一条标准一条生产线",生产出口和内销同样质量的产品,为内销产品提供技术支撑;引导企业聚焦主业,一手拓展出口新渠道,一手深挖内部潜能,通过内外贸精准对接实现双丰收。

在安丘组织的一次企业对接会上,鲁丰集团了解到日资7-11便利 市工在国内寻求观内供应商"我们报

安丘市特色产业柘山蜜

薯迎来收获。(资料图片)

带绵延的梯田,美不胜收

店正在国内寻求鸡肉供应商。"我们拥有出口日本的丰富经验,以高标准的质量体系和产品对接很快拿下了订单。"该集团副总经理刘永发说。此后,他们针对国内需求持续研发新品、优化供应链,接连获得多家便利店准入资格,打造出炭烤鸡丸串等爆款单品,仅此一款就热销超5亿串。今年1月份至6月份,鲁丰集团主营业务收入3.9亿元,产品已覆盖国内超3万家便利店。

国际高端市场的成功突破,为乡村振兴提供了有力支撑。随着正大蛋业、中粮粮谷等多个世界500强企业的项目落地,直接拉动安丘40余万亩蔬菜产业带发展,联结4000余家合作社和家庭农场,带动6万多小农户共享国际市场份额红利。这种"基地+加工+出口"的全产业链模式,既保障了农产品销路稳定,又通过加工环节提升了附加值。

目前,安丘已形成果蔬加工、肉类加工、饲料加工等门类齐全的产业体系,打造以大姜、大葱、禽肉为主的14个省级产业化联合体,实现全环节提升、全链条增值。2024年,当地新发展50个生态示范农场、5万亩设施大棚,带动农民增收26亿元。

安丘的实践路径清晰。以刚性监管筑牢质量根基,赢得国际市场信任;以生态转型驱动价值倍增,塑造高端溢价能力,最终以链式延伸拓宽共富渠道,让农民成为产业链增值最大受益者。从国际标准破壁者到打造大健康食品城,这座从田间长出国际竞争力的农业强市,正以高标准引领高质量发展,推动农业增效、农民增收、生态增值的协同发展。



创新模式提升开放质量

马俊乐

当下,如何突破贸易壁垒、提升农业开放 质量,成为推动我国农业现代化的关键。

山东潍坊安丘的核心突破在于构建"生态基底—开放赋能—产业融合"三位一体的发展模式。面对国际市场的生态认证趋势,当地以全域生态化重塑农业生产体系:通过数字化监管实现全链条标准化管控,依托循环农业模式推动资源高效利用与绿色转型;创新种养结合、立体生产等生态实践,将环党约束转化为品质优势,成功推动多类农产品获得国际认证并进入高端市场。这一模式为全国县域提供了以生态优势对接国际标准、认制度创新驱动农业开放的系统性解决方案

随着生态农业规模持续扩大,产业融合成为驱动县域共富的核心引擎。安丘创新构建"三链协同"发展模式:在产业链维度,通过 姜黄素提取、小麦肽粉研发等精深加工,显著 提升初级农产品附加值;在价值链层面,依托 生态农业、设施农业和农文旅融合项目,每年 带动农民增收26亿元;在利益链构建中,推 行"农场+合作社+农户"机制实现小农户深 度参与。这种融合模式成功打通"绿水青山" 向"金山银山"的转化通道,为全国县域探索 "生态产业化、产业生态化"的共富路径提供 了实践样本。

安丘的实践也面临着一些共性挑战,如 在突破国际绿色壁垒过程中,需持续应对不同市场的标准差异;在产业升级中,要解决 小农户与大市场的衔接难题;在健康食品产业发展上,需进一步提升创新研发能力。对此,安丘正通过强化与国际标准的对接、完善联农带农机制、加大科研投入等方式积极应对,其探索方向为同类地区提供了有益参考。

(作者系山东社会科学院副研究员)

