

# 广东省现代农业产业园

## 产业航母树广东乡村振兴新样板

文/羊城晚报记者 许悦 董鹏程 戴曼曼 通讯员 赵俊杰

“一两陈皮一两金，百年陈皮胜黄金”是广东流传的一句俗语。近期热播的电视剧《狂飙》，再次将陈皮的营养价值给全国观众做了一次科普。一方水土孕育一方特色。在广东，除了新会陈皮，还有南沙青蟹、英德红茶、增城荔枝、清远麻鸡等一批全国知名的“土、特、产”。

如何将这些“土、特、产”做出“大文章”？近年来，广东以农业供给侧结构性改革为主线，以现代农业产业园为抓手，打造的岭南特色现代农业产业体系，立足当地资源禀赋，挖掘乡村多元价值，因地制宜选准产业发展的突破口，把乡村资源优势、生态优势、文化优势转化为产品优势、产业优势，从一个“土、特、产”入手推动了当地乡村产业的全链条升级。

如江门市新会陈皮国家现代农业产业园深耕精深加工链条，“强二产”高质量做好“大加工”，2022年新会陈皮全产业链产值高达190亿元；广州市南沙区渔业产业园则为南沙青蟹量身定制了“三品一标”提升行动，吸引全国美食爱好者来寻味这一“蟹中茅台”，带动养殖户年收入近20万元，真正实现了农民增收。他们将“土、特、产”做出“大文章”的典型性和创新性，对新时期广东各地实施“百县千镇万村高质量发展工程”、振兴县域经济都有很好的借鉴意义。

### 优一产、强二产、拓三产，推动乡村产业全链条升级

# 广东现代农业产业园

# 将“土、特、产”做出“大文章”

案例 2

## 案例 1 一片陈皮如何实现190亿元产值？

“一两陈皮一两金，百年陈皮胜黄金”是广东流传的一句俗语。近期热播的电视剧《狂飙》，再次将陈皮的营养价值给全国观众做了一次科普，话题#高启强给干爹的陈皮到底有多贵#一度登上微博热搜。

在《狂飙》的取景地江门，这片小小的新会陈皮如今已经位居“2022中国区域农业产业品牌影响力指数TOP100”首位，2022年新会陈皮全产业链产值达190亿元。背后的推手，就是同样在2019年被认定为“国家级”的江门市新会陈皮国家现代农业产业园。

### “高启强”送给“老爹”的陈皮为什么那么贵？

在中医领域，陈皮与半夏、枳壳、麻黄、狼毒、吴茱萸一同称为“六陈”，是陈放得久而使用效果更好的中药。因此，影响陈皮价格的因素除了产地和柑的种类，最重要的就是陈化的时间，即所谓的“五年陈”“十年陈”“二十年陈”。

“陈皮不错，老陈皮对嗓子好。”《狂飙》中这句台词让近段时间新会陈皮的销量明显攀升。

在江门市新会区，当地立足拥有国家地理标志保护产品“新会柑、新会陈皮”的资源禀赋，以现代农业产业园建设为抓手，囊括全区11个镇街，并以会城、双水、三江3个镇（街）为主创建江门市

新会陈皮国家现代农业产业园。目前，产业园区总面积430平方公里，新会柑种植面积达8万亩，带动全区种植面积达13.9万亩，园区内现有新会柑种植户7000多户，新会陈皮商事主体超1000家。

2019年，新会陈皮入选中国地理标志农产品品牌声誉百强榜和中国农业品牌目录2019农产品区域公用品牌，新会陈皮、新会柑入选2019年全国乡村特色产业目录。2021年，新会陈皮炮制技艺正式入选传统医药国家级非物质文化遗产代表性项目名录，江门市新会区陈皮入选全国全产业链和典型县建设名单。



### 产业密码：“强二产”高质量做好“大加工”

从2018年至今，现代农业产业园一直是广东省农业现代化进行农村一二三产业融合发展的“主阵地”。善于抓产业建设的广东，把推进工业升级的“园区模式”移植到农业发展中来。产业园聚集着生产、加工、科技、营销（品牌）等现代生产要素，能够形成农业高质量发展的“组合拳”，现代农业产业园正率先实现从抓生产到抓链条、从抓产品到抓产业、从抓环节到抓体系的转变。

江门市新会陈皮国家现代农业产业园正是个中翘楚，通过“优一产、强二产、拓三产”，实现了产业的高质量发展。

当地通过建设新会柑（陈皮）种质资源保护和良种苗木繁育中心，建成年产达100万株新会柑无病毒苗木繁育基地，并结合产业大数据平台建设，在全区范围建设全产业链溯源系统，实现从种苗源头到规范种植，逐步建立可追溯体系，推动建立“大基地”，做到了“优一产”。

更重要的是，高质量做好“大加工”，实现“强二产”。羊

城晚报记者从江门市农业农村局了解到，产业园在建设过程中制定加工产品标准，不断完善技术工艺、装备设施水平以及加工产品质量规范，引领全国陈皮行业品质与标准的不断提升。制定并颁布《国家地理标志产品新会柑》《国家地理标志产品新会陈皮》广东省地方标准，《新会柑皮普洱茶》等8项联盟标准，提升了产品的市场竞争力。

同时创新设备工艺支持，在新会陈皮加工贮存技术工艺创新等领域实现重大创新突破，柑果清洗、开皮、加工、烘干、包装等各个环节，机械化、自动化设备都得到广泛应用，实现了农产品加工生产的优质和高效。

为了形成产业集聚效应，产业园鼓励加工企业入园，创新孵化平台，利用研发加工园、七堡健康食品研发加工集聚园等平台，吸引外来投资者及国外企业入园集聚发展，形成大加工发展合力。产业园区内加工企业的数量，已从2016年的50家，上升至2022年的340家，带动全区农民直接收益约10亿元。其中，以产业园园区陈皮相关企业为主的加工种植领域，提供劳务收入达6亿元以上，支付农地租金超1亿元，支付物业租金超1亿元，相关企业年纳税额超1.6亿元。

### “五位一体”构筑产业园发展大格局

但新会陈皮的巨大成功绝不只是做到了“优一产、强二产”，而是通过创新性打造“大基地+大加工+大科技+大融合+大服务”五位一体的现代农业产业园发展格局，推动新会陈皮产业链条不断延伸，三产深度融合，形成了药、食、茶、健和文旅、金融等六大业态，实现由单一产业向一二三产业融合发展，形成了生态、绿色、健康、富民的大产业新格局。

通过创新发展“大科技”，整合中央财政奖补资金、项目资金等投入超亿元，用于全产业链科研创新。同时加快三产“大融合”，大力推动构建农业合作平台，以龙头企业+合作社、“龙头企业+基地+农户”和“品牌联盟”等利益共享模式，以陈皮村为中心建设陈皮中小微企业创新创业基地，积极打造陈皮产业“双创”孵化基地，孵化新会陈皮企业超200家，带动规模化种植户900多

户。深挖新会陈皮生态、休闲、健康和文化价值，建设“新会陈皮庄园”，拓展农耕体验、旅游观光、休闲度假、健康养老、教育文化等多种功能，丰富产业体系。产业园还提供了“一园”的“大服务”。成立了由新会区委书记任组长、区长任常务副组长的建设领导小组，下设产业园管委会负责产业园的具体创建工作。按照“园区提供平台、平台集聚资源、资源服务产业”的原则，搭建区域农业生产性服务综合平台，使新会陈皮公共服务管理中心成为集聚政府公共资源和社会资源的重要载体，提供“一园”办理所有与陈皮相关的服务。

对传统农业这些“强链”“补链”“延链”的探索，补齐了传统农业在加工、流通等环节的短板，延伸了现代农业产业链，提升了现代农业价值链，一二三产业融合发展的强大合力，最终孕育出身价高达190亿元的新会陈皮。

## 什么样的青蟹才会被誉为“蟹中茅台”？

珠江河口，潮起潮落间，南沙青蟹自然天成，品质卓越，他们是距离1500公里之外的上海消费者最爱的食材之一，当中的黄油蟹一只能卖上千元，被誉为“蟹中茅台”。早在今年2月，南沙青蟹就亮相上海陆家嘴蓝宝石屏，为今年6月南沙青蟹登陆上海早早做好准备。尽管好水出好蟹，但在2019年以前，青蟹养殖模式粗放，有好口碑却无好品牌。当地政府紧抓广东现代农业产业园建设的东风，自筹资金建设广州市南沙区渔业产业园，开启了南沙青蟹价值蝶变的历程。如今当地养殖户年收入近20万元，真正实现了农民增收。

### “蟹中茅台”产自广州南沙

《舌尖上的中国》总导演陈晓卿曾在专栏中这样描述在广州南沙吃蟹的场景——正说着，老郭端来一大盆蟹，介绍说，这就是咸淡水里最常见的青蟹，“同一种蟹，每个季节味道完全不一样，名字也不一样。刚刚发育它叫奄仔蟹，之后又叫重壳蟹、软壳蟹，现在它叫水蟹，再过段时间就是你们常见的肉蟹、膏蟹了”。说着，老郭拿了一根吸管，揭开螃蟹的脐部，插入吸管，递到我面前。一口气下去，全是鲜美的汁液。

这说的就是南沙青蟹不同的生长阶段，分为奄仔蟹、膏蟹、黄油蟹。奄仔蟹就是未交配的雌蟹，母蟹的少年时期；而膏蟹就是经过交配后，长出了蟹膏的成年母蟹；黄油蟹则是变成膏蟹的成年母蟹，它是一种大自然的神奇变异。只有极少数的奄仔蟹，会因为膏油积聚过多，或因其他因素无法完成正常发育的过程。这种肥到变不了膏蟹的母蟹，在农历五月至八月会爬上浅滩，在猛烈的阳光照射下，体内的蟹膏就分解成金黄色的油

质，然后渗透至体内各个部分，整只蟹便充满黄油，蟹身呈现橙黄色，甚至在蟹壳上都会有一点点“油珠”，故称为黄油蟹。据广州南沙现代农业产业园集团副总经理陈家星介绍，青蟹变异为黄油蟹的概率大约千分之三，全非人力可以控制，也就是1000只青蟹中往往只有3只黄油蟹。这让黄油蟹得了个“蟹中茅台”的美誉，一只250克重的黄油蟹，塘头批发单只价格近600元，上到餐厅售价能达上千元。

### 痛点：如何形成规模和品牌？

虽然南沙青蟹一早名声在外，但之前养殖模式粗放、养殖技术落后等原因，却成为青蟹养殖存活率不高、有好口碑无好品牌的掣肘。

采访中羊城晚报记者了解到，南沙区水产养殖面积约11万亩，其中南沙青蟹养殖面积约占到五分之一，南沙青蟹一直沿用原生态、低密度、粗放型养殖模式，大多采用蟹、虾、鱼生态混养。聪明的渔民发现，混养蟹

鱼、黄鳝、大头鱼、草鱼等，能起到净化水质的作用，给青蟹提供优良水体。混养斑节对虾、南美白对虾等，则可以消耗青蟹多余饵料，控制水体氨氮指标等。

尽管好水出好蟹，但养殖户以单打独斗为主，优质不优价，无法形成规模和品牌。南沙青蟹养殖密度低，之前每亩约投放200个蟹苗，每年2-3造，由于养殖技术落后，养殖设备不完善，养殖水盐度等品质不稳定，供用电缺乏等

因素，导致南沙青蟹存活率低于20%，亩产量仅有约50-100斤。

反观市场，青蟹市场一直以来需求巨大，供不应求，南沙青蟹主要销往广东沿海地区，还有部分产品远销江浙沪、福建地区，市场价格长期维持在80-120元/斤。之前南沙青蟹主要为传统销售模式，未进行品牌建设、宣传和推广，公众对南沙青蟹品牌的认知度不高，存在外地青蟹冒充南沙青蟹对外销售的现象，产品溢价能力弱。

### 价值蝶变：养殖户年收入20万元

如何将单个地方名优特产发展成为富足一方的乡村振兴新动能？2019年，南沙青蟹等到了广东现代农业产业园建设的东风。当时广州市自筹资金建设7个省级现代农业产业园，广州市南沙区渔业产业园位列其中，南沙青蟹与诚一鲜鲍等水产品成为产业园的拳头产品。

在做大南沙青蟹这件事情上，产业园做了三件事情。首先是“选育优良种苗，实施种源攻关”。产业园成立后，南沙区农业农村局积极推进南沙青蟹人工育苗项目，突破南沙青蟹蟹苗供应主要依靠野生捕捞，数量、品种不稳定的发展瓶颈，积极引进科研力量，与中国水产科学研究院南海研究所、华南农业大学、广海洋研究所等高校及研究所开展产学研项目，探索开发南沙青蟹的人工育苗技术。

南沙区农业农村局副局长王青峰告诉羊城晚报记者：“通过补齐种苗短板，南沙青蟹‘三品一标’体系已初步形成。”“三品一标”提升行动即品种培育、品质提升、品牌打造和标准化生产。这项工作开展后不久，

2021年培育供应南沙人工育苗青蟹苗种200余万只，2022年5月前已培育供应南沙人工育苗青蟹苗种70余万只，预计全年供应苗种达500万余只。

第二件事是“提升养殖品质，发挥规模养殖效益”。据陈家星介绍，产业园通过“公司+合作社+农户”合作模式积极推广规模化标准养殖。产业园的牵头单位广州南沙现代农业产业园集团专门建立统一品牌管理制度，从产品质量要求、检验规则、标志和标签、包装运输和贮存等技术规范对南沙青蟹产业发展进行标准化制定。南沙青蟹亩产量近年稳步提升，优质产区亩产可达150-300斤。2021年培育形成了国内最大的黄油蟹养殖企业，基地规模超过2000亩，打造的黄油蟹“蟹中茅台”的品牌形象深入人心，市场效应明显。

第三件事是“塑造南沙青蟹品牌，讲好品牌故事”，将南沙青蟹打造为广受欢迎的网红地标产品，甚至参考广州酒家月饼生产的运作模式，由南沙农业集团谋划发行螃蟹券。2022年1月，“南沙青蟹”被国家知识产权局核准注册为地理标志商标，成为

首个以“南沙”命名的地理标志区域公共品牌，也是继“新垦莲藕”之后南沙区第二个国家地理标志证明注册商标农产品。5月，南沙青蟹入选2022年全国第一批名特优新农产品名录，是南沙区首个全国名特优新农产品。

如今，南沙青蟹已依托产业园形成“三位一体”的品牌建设格局，即“南沙青蟹”区域公用品牌、“郑炳才”企业品牌和“黄油蟹”产品品牌。品牌化打造之后，南沙区调整了南沙青蟹养殖结构，提高青蟹养殖规模和影响力，发挥出联农带农的实效。

产业园建设前，南沙全区青蟹养殖面积1万亩，养殖产量500吨。现在全区青蟹养殖面积2.3万亩，2022年养殖产量在1200吨左右，产值增加1.2亿元。品牌打响后，青蟹销售价格显著提高，平均塘头收购价格从2020年的80-100元/斤上升为2022年的120-130元/斤，春节高峰时期塘头收购价格更是到了150-160元/斤。通过增加青蟹养殖面积，目前南沙已实现新增300余户养殖户就业，年均增收约5000元，养殖户年收入近20万元，真正实现了农民增收。

