



■清远英德市麻竹笋产业协会副会长黎忠为新开发的麻竹笋产品代言。



■清远英德市西牛镇立信农产品专业合作社在西牛开设了两个麻竹笋收购点。



■清远英德市大粤北食品公司正在更新麻竹笋全自动深加工设备。

清远英德市积极打造麻竹笋百亿产业

种产销全链条发力 做优做强西牛麻竹笋

刚进入采收时节，麻竹笋鲜笋行情看涨，农户忙碌于竹林间抓紧采收；收购点敞开大门迎接满载鲜笋的货车；厂房深处，麻竹笋深加工设备也正“虚位以待”……今年麻竹笋行情的“开门红”，为清远英德市打造西牛麻竹笋百亿产业增添动力。

英德市农业农村局局长周兰标跟新快报记者介绍道，近年来，英德市通过扩大规模打基础、延伸链条提效益、政企联动助丰收等方式积极发展西牛麻竹笋产业，初步实现种植面积、产量、从业人员、竹笋收购价、经营主体数量、发展效益等“六增”。接下来，英德市将坚持用工业化、系统化、法治化思维打造西牛麻竹笋百亿产业，通过引进和培育各类农业经营主体，不断推动麻竹笋产业种植、加工、销售等环节发展，依托“笋+鱼”“笋+清远鸡”预制菜产业等延伸麻竹笋产业链条，打造西牛麻竹笋品牌，提升麻竹笋发展效益，实现产销两旺。



■在清远英德市西牛镇小湾村麻竹笋种植基地里，刘大姐将两担麻竹笋挑出竹林。

鲜笋行情涨 众多农户采收忙不停

“5月底就开始来这儿砍笋了，我们的工钱按斤算，这段时间来，最多的一天砍了1000多斤笋。”上午9点多，在西牛镇小湾村麻竹笋种植基地里忙碌的刘大姐已是满头大汗。

说话间，刘大姐也没停下手上的活，只见她一手执刀利落砍向地上的麻竹笋，用另一只手托起笋子熟练剥去麻竹笋外壳，而后放入脚边的竹担，上肩一把挑起，便将两担笋挑到不远的水泥路边。连片竹林看不见边、瞧不清人，却能清晰感知到其间充满了热闹气息。

这30亩麻竹笋林并非刘大姐家的地，砍收麻竹笋的季节，她和老伴总穿梭

在这样的竹林里，“近年砍收麻竹笋的工作，基本每人每天能收入两三百元，多数村民都乐意干。”英德市农业农村局相关工作人员向新快报记者介绍道。

西牛镇农办副主任陈晓龙表示，作为英德市麻竹笋产业园的核心区，西牛全镇有约5700户2万多人从事麻竹笋行业，仅种植面积便达到20.8万亩。

新快报记者了解到，近两年，西牛镇聚焦麻竹笋扩面提质，依托赤米村麻竹笋种植试验基地等地块探索标准化种植，西牛麻竹笋的种植面积也扩大了近万亩。

今年以来，英德市还通过义务植竹等活动为引领，带动全市“见缝插

竹”，扩大麻竹笋种植规模。新快报记者了解到，英德市除了利用闲置山林、低效园地、疏林地、灌木林地、松材线虫病疫区等低效林地，推进退桉种竹外，还在西牛、连江口、九龙镇等高速公路旁、景区国道旁合理布局麻竹笋种植，打造具有“竹”韵味的景观休闲碧道。目前，英德全市麻竹笋种植面积达到80.81万亩，共有7.5万种植农户，带动从业人员达到8.8万人，年产量预计超120万吨，产值预计61亿元。其中，2023年以来新增种植面积15.01万亩，新增种植农户6500人，带动新增就业8200人，年产量预计增加14%，年产值预计增加51%。

合作，每天能卖出两三万单。”钟子健说，这也激励他们加紧引入全自动化的麻竹笋深加工设备，提高生产效率。新快报记者了解到，英德市以麻竹笋省级现代农业产业园及镇域产业园平台创建为抓手，重点扶持精深加工产业项目发展，鼓励企业积极引进新设备、研发新产品、做精深加工，以延伸麻竹笋产业链条提升发展效益。

新快报记者从英德市农业农村局了解到，随着今年华笋、大粤北等企业新增生产线，预计麻竹笋精深加工年产值可达到15亿元，即食笋产值可增长到11亿元。值得一提的是，英德市也正在积极开展“以竹代木”“以竹代塑”的推广应用，并与京东物流平台、粤港澳融媒中心洽谈，计划在京东官方平台设立“英德乡土”助农馆，拓宽麻竹笋销售渠道。

聚政企之力 推动西牛麻竹笋走出去

“可以说，目前业内对麻竹笋的开发利用刚达到10%，还有90%的空间等待开发。”在英德市麻竹笋产业协会，该协会副会长黎忠大胆判断。他提到，眼下，英德市的麻竹笋主要销往川渝、柳州，以及出口日本等地，用于即食笋加工、螺蛳粉配料、日式拉面佐料等，“这只是鲜笋的基本用法。”黎忠表示，目前，英德市已有企业将麻竹笋作为原料加工成米粉、饼干等产品，正不断深化麻竹笋精细加工程度；同时，他们也在不断探索笋叶、笋木等研发利用。

值得一提的是，该协会也积极发挥作用，联合种植户、合作社和生产厂家等共同推进麻竹笋产业提质升级，“在做好相关政策的传达落实之外，今年我们也在政府引导下组织了麻竹笋企业外出学习，推动购销协议签订，进一步稳定和扩大英德西牛麻竹笋的名气。”黎忠说。新快报记者了解到，眼下，英德市正在加快打造西牛麻竹笋区域公用品牌，并同步引进和培育农业龙头企业，在“走出去、引进来”上双向发力，不断增强西牛麻竹笋成为五大百亿产业的底气和实力。

■清远英德市大粤北食品公司已经研发出5款麻竹笋即食休闲产品。



发力深加工 延伸麻竹笋产业链

“麻竹笋全身是宝，鲜笋可食用，笋叶可以包粽子，枝干可以做竹制品……”在翠绿葱茏的竹林下，陈晓龙从上到下细数麻竹笋的用处。新快报记者了解到，除传统的鲜笋收购外，西牛镇内拥有11家麻竹笋企业，59个竹笋专业合作社及200多个家庭农场及加工点，麻竹笋加工在当地基础较为深厚。

英德市西牛镇立信农产品专业合作社老板刘冠然从事麻竹笋行业多年，目前在西牛开设了两个麻竹笋收购点，近来正抓紧收购，简单砍切过的鲜笋离开竹林便来到这儿，一筐筐铺满了收购厂房。空气里弥漫淡淡的鲜笋发酵气息，刘冠然提到，收到鲜笋后他们便着手进行切割、浸泡等初步加工。就在堆起的鲜笋“小山”旁，四五个妇女分工合作，将清洗过的麻竹笋送上切割台，在机器鸣响中笋片们也

陆续登场。

“我们每年的鲜笋收购量在1000吨左右，除了自己加工使用，还销往四川、重庆等地的加工厂。”刘冠然提到，得益于近两年西牛麻竹笋知名度的提高，市场行情高涨，他们也从今年开始布局麻竹笋深加工链条，厂房的另一边正在抓紧安装生产线。

同样是在西牛镇，英德市大粤北食品公司也在更新麻竹笋全自动加工设备。该公司负责人钟子健提到，眼下正是麻竹笋砍收旺季，村民们多忙碌于采鲜笋，“我们现在有20个岗位需求，目前有8人在厂里上班，有社保也包食宿。”他跟新快报记者提到，目前，他们正向深加工方向发力。

眼下，该公司已经研发出冷吃螺蛳粉等5款麻竹笋即食休闲产品，“主要是在线上销售，我们目前与5家电商平台