

农产品新消费观察

品质化、个性化、功能化,全国每年超2亿吨绿色优质农产品进入市场

农产品供给贴合“新吃法”

本报记者 郁静娴

减脂餐,药食同源,一站式吃住游……城乡居民的食物消费新趋势,折射产业、产品和生产结构之变。“十四五”以来,全国新认证绿色、有机、名特优新和地理标志农产品3.6万个,每年向社会提供绿色优质农产品实物总量超过2亿吨。

近年来,缤纷多样的农产品里,涌现出行业细分新赛道。农产品供给端要如何适应各种潮流“新吃法”?记者进行了采访。

把握营养健康消费主线,各类功能性食品融入一日三餐

早上,倒入即食燕麦片,淋上冰牛奶,撒一把蓝莓和奇亚籽。“比吃包子油条少摄入200大卡热量,膳食纤维还多出5克……”社交平台上,这样的轻食搭配吸引了不少网友。流行趋势里,过去不起眼的杂粮杂豆,正悄然加入主食化行列。

内蒙古阴山优麦食品有限公司车间里,经过去芒、筛选、籽粒切割等工序,一款新研发的低升糖指数(GI)燕麦产品即将装车运往各地。公司所在的乌兰察布市地处阴山北麓,正是优质裸燕麦的黄金产区。

耐干旱、耐盐碱、抗风沙,燕麦曾是养育当地人的主粮。“这几年,我们围绕主食、低GI、冲调等不同功能场景,开发了70多个单品。”公司负责人冀福善说,乘着杂粮饮食新潮流,公司的燕麦产品在国内200多个城市打开销路,还出口到北美、东南亚、日韩等地,销售额达3亿多元,带动1万多户农牧民增收。

大食物观框架下,食品供给结构持续优化升级,与舌尖上的新需求同频共振。以减脂、控糖、抗衰、助眠等为目标的膳食管理,成为一些农产品产销两旺的关键词。

“天麻是一种比较特殊的植物,跟我们所认识的兰花同属兰科,生命周期有95%的时间长在地下,核心提取物天麻素具有祛风通络、镇静安神等作用……”在位于云南省昭通市彝良县小草坝乡的中国天麻博物馆,游客们一边观察天麻块茎上特有的点状环纹,一边好奇地品尝天麻蜜片、天麻发酵饮等产品。

2023年11月,天麻被正式新增列入“药食同源”目录。作为全国天麻六大主产区之一,近年昭通加快道地乌天麻加工利用,全市有机认证种植面积发展到10万亩,综合产值93.91亿元。“我们建成了全国最大的天麻国际交易中心,开发出蜜片、酒、面膜等30多种深加工产品。”在县天麻产业中心主任皮万源眼里,这株小小的药草,市场前景十分广阔。

今年2月,农业农村部、国家卫生健康委、工业和信息化部联合印发《中国食物与营养发展纲要(2025—2030年)》,首次提出“推进营养型农业生产”,在推进农产品营养化高值化加工、推动食药物质开发利用等方面作了具体部署。

“营养导向型农业是未来农业的一大发展方向。”农业农村部食物与营养发展研究所科技处副处长、团队首席、研究员朱大洲介绍,当前功能性食品日益走向多元化、精准化、便捷化,形态上从传统的胶囊、片剂、口服液等融入日常食品形态,富硒大米、DHA鸡蛋、高油酸花生等营养强化农产品也获得更多消费者青睐。

朱大洲提示,在挑选食药同源相关产品时,一定要了解自身身体状况,认清产品属性,明确其是普通食品、保健品还是药品,并注意食用量。

抓住快节奏消费新卖点,农产品深加工实现“两头香”

清晨7点,山东省沂南县辛集镇,泉润食品有限公司生产车间里蒸汽氤氲。自动化生产线上,一只只饱满的鸭掌经过智能化去骨设备,可食用部分完整分离,自动装填调味料后,通过真空滚揉工艺腌渍入味。

良好的生态环境是农村最大的优势和宝贵财富,蕴藏着培育新产业新业态的巨大空间。守好乡村生态环境,推动乡村自然资本加快增值,让良好生态成为乡村全面振兴的支撑点

前不久,记者来到黄河流域的一些乡村采访,生态优势转化为发展优势的故事令人印象深刻。甘肃天水麦积区花牛镇,苹果树不仅是农民致富的主渠道,也成为保持水土的好帮手。在陕西榆林米脂县高西沟村,荒山披绿,环境向好,窑洞成民宿。在陕西绥德辛店沟小流域,水土流失综合治理程度超80%,绿汇上由交易。

黄土高原由黄转绿、由绿生金的故事不断上演。水利部数据显示,截至目前,黄土高原水土流失面积消减超过一半,淤地坝累计

“我们与本地多家规模化屠宰企业建立了长期稳定的战略合作,每年集中采购鸭爪、鸡爪、鸭脖、鸭胗等新鲜原料,制成的袋装休闲食品在市场上很畅销。”泉润食品总经理林青雨介绍,去年公司年加工消耗各类畜禽产品超过5000吨,工业总产值超1.4亿元。

从“原字号”到制成品,离不开农产品加工端持续运转。林青雨说,为持续适应消费者口味升级,公司深度融合传统工艺与秘制配方,依托现代食品科技,组建专业研发团队,每年推出2款以上全新产品,逐步形成独具特色的食品生产工艺体系;在生产前端,引入辐照灭菌技术,建立全程可溯源系统,全方位保障消费者“舌尖上的安全”。

粮变粉、肉变肠、果变汁……各类加工食品丰富居民餐桌,点缀美好生活。据测算,截至2023年底,我国主要农产品加工转化率达到73%,比2019年提高4.5个百分点。

农产品加工业是农业生产承上启下的关键环节。农业农村部食物与营养发展研究所所长、中国农业科学院农产品加工研究所创新团队首席王凤忠说,农产品深加工让食用更便捷,一定程度上匹配了现代快节奏生活的需要。在一些传统农业大县,伴随农产品加工业发展,种植基地、冷链物流、包装材料等环节趋向集中,生产端也更重视市场细分需求,有利于推动农业供给侧结构性改革,促进农业增值增效,帮助农民拓宽增收渠道。

在河南省卢氏县,传统食用菌走向精深加工,释放出人才、技术、项目的集群效应,推动全县农业高质量发展。“我们加快产业链协同创新,构建起完整的‘产加销服’生态圈。”卢氏县食用菌产业技术研究中心主任胡明君介绍,围绕香菇多糖多肽系列合片、香菇调味品等产品开发,县里与上海农科院、河南农科院合作建立河南金海食用菌研究院,累计培育精深加工企业21家,深化“院县共建”“校企合作”,为产业发展架起产学研用的桥梁。

前不久,县里投入1.38亿元打造的珍稀食用菌项目一期正式投产。“我们给菇农建菌棒、建移动智慧菇房,既提供技术指导,又包回收、拓销路。”项目负责人王卫鹏说。

放眼全国,80%以上的农产品加工企业和合作社与小农户建立了订单采购、保底收益、按股分红等利益联结机制,带动1.25亿农户增收,收入增长幅度比其他农户高30%以上。

聚焦补齐加工短板,我国持续强化技术支撑,加快培育一批加工产业主体。2018年以来,全国累计建设了42个部级农产品加工学科群重点实验室、43个部级农产品加工技术科研试验基地,立项农产品加工标准超200项。全国9万多家县级以上农业产业化龙头企业,约八成涉及农产品加工业。

王凤忠介绍,针对加工工艺、保鲜等关键环节,近年来科研人员持续研发创新。比如,机器人炒菜减少人为干预,细胞冻鲜技术更好锁住食材水分、解冻时恢复新鲜口感,利用等离子体灭菌设备降低防腐剂使用等,这些对于推进现代农业全产业链升级具有重要意义。

挖掘“吃、赏、玩”新场景,乡村产业发展空间持续扩大

素毛肚、魔芋凉皮、蒟蒻果冻……点开各大购物平台,以魔芋(别称蒟蒻)为原料制成的休闲食品,正走俏国内零食界。《2024中国休闲零食行业白皮书》显示,去年魔芋零食线上销售额同比增长128%,线下渠道增速也超过60%。

四川是我国魔芋栽培的主产区之一。在攀枝花市盐边县,这颗黑黢黢的“土疙瘩”,已长成产值近2亿元的特色富民产业。魔芋带货的“魔力”从哪儿来?

“金沙江下游属干热河谷气候,非常适合魔芋生长。这种植物本身确实有一些‘神奇’特性。”在攀枝花市农林科学研究院,魔芋团队负责人滕志现场演示,经过削皮、研磨、煮沸、凝固等工序,出锅后的魔芋变得软糯弹牙。她

话说新农村

山水颜值为发展增值

邓剑洋

拦截泥沙74亿吨,形成了“拦沙—造地—富民”的模式,水土保持碳汇交易向纵深推进,绿水青山释放巨大效益。

“‘绿水青山就是金山银山’,这实际上是增值的。”从山水颜值到产业价值再到发展增值,生态产品价值实现的转化路径不断拓宽。特别是对于广袤乡村而言,溪水潺潺、田畴连片、绿树成荫,良好的生态环境是农村最大的优势和宝贵财富,蕴藏着培育新产业新业态的巨大空间。近年来,不少地区积极探索,在加强生态保护治理的同时,推动乡村自然资

本加快增值,让良好生态成为乡村全面振兴的支撑点。

拓宽转化路径,要向改革要动力,以改革激活力。将自然资源转化为生态产品,再将生态产品转化为经济效益,需要有效市场和有为政府共同发力,在生态保护补偿、市场经营开发、绿色金融等体制机制上大胆探索。浙江安吉打造县级竹林碳汇收储交易平台,竹子转化成“碳资产”,实现了“竹子变票子,资源变资本”。福建长汀开展水土保持碳汇交易,保土、固碳、交易,项目收益继续用于水土保持,形成

长效运行机制。这些实践启示我们,必须坚持系统发力、同向发力,立足各地区资源禀赋,找准制度破题之处,优化配套政策,以改革之力激活生态环境的“沉睡”价值,实现乡村产业振兴和生态振兴的同频共振。

走乡村绿色发展之路,添绿乡村的同时,还要鼓起乡亲们口袋。今年国庆、中秋假期,乡村旅游持续火热。宝藏乡村出圈的背后,是星空经济、露营经济、民俗经济、夜经济等蓬勃发展。这些新产业新业态成为农民干事创业的新舞台、增收致富的新渠道。各地应不断探索完善利益联结机制,以就业带动、保底分红、股份合作等多种方式,让农民合理分享产业增值带来的收益,让更多乡亲走上致富路。

人不负青山,青山定不负人。守好乡村生态环境,让山水颜值为发展增值,田园风光、湖光山色、秀美乡村就可以成为“聚宝盆”,产业兴、百姓富、生态美的发展路子将越走越宽广。

听到“旱天岭”这个地名?脑海中浮现的是不是龟裂的土地和望雨的眼神?秋日,我们乘车沿着蜿蜒的公路向宁夏回族自治区吴忠市同心县河西镇行驶,天空湛蓝,玉米地里泛着金黄,远处错落有致的红顶房屋倏忽而过,被绿树环绕的和美村庄映入眼帘——到旱天岭村了。

早就听闻旱天岭村有位“牛书记”,不仅因为他是养牛专家,更是因为他干的事很“牛”。先后荣获三项“国字号”荣誉,带领村民实现了“搬得出、稳得住、逐步能致富”的目标。这位党支部书记名叫丁建华,务实且健谈,我们与他畅聊大半天,从他那了解到旱天岭村怎样一步步实现山乡巨变。

2011年,同心县内生态移民搬迁,2000多名群众从预旺、河西等乡镇搬迁到旱天岭。不难想到,旱天岭因地势高和极度缺水而得名,那为啥还要搬来这里?

“离县城近,地势相对平坦,还能住上54平方米的移民房,比之前住在山沟里的条件好多了。”丁建华说。

然而搬来之初,不少人都觉得旱天岭的生活苦。“水是苦咸水,喝下半小时后肚子就会腹胀;路是羊肠道,道路泥泞连摩托车都骑不进去。”丁建华说。当时全村只有6头牛、1000多只羊,人均年收入1000多元,贫困发生率高达80.8%,是县里贫困率最高的地区。

2011年,政府建设扬水工程,村民们喝上了黄河水。2012年,通了自来水,加上各类资金投入,道路硬化了,学校、卫生院建起了,旱天岭村基础设施大为改善。

为带领村民蹚出一条增收路子,2013年,丁建华毅然放弃自己年入几十万元的生意,担任起村党支部书记。为找到适合的产业,他带头养鸡、养羊、养牛,最终确定肉牛养殖这个符合村里实际的脱贫产业。

“建档卡户买一头牛可补贴2000元,大家贷款买牛,动力足。”丁建华说,他自己钻研兽医技术,免费给村民的肉牛看病、打针、接生。村民贷款养牛,他用自己的财产担保;有村民遭意外无力还贷,他主动帮忙偿还本息。10多年来,丁建华累计为全村担保贷款6000余万元,替困难乡亲偿还本息200余万元,为此自己背上了几十万元外债。

丁建华有股子倔劲:“不管多难,一定要拔掉穷根子,让老百姓过上好日子!”

2017年,中核集团对口帮扶同心县,为旱天岭村带来了资金、技术等支持。村里整合多方资金,打造旱天岭村肉牛养殖园区,实现了肉牛养殖标准化、规模化、产业化。目前,园区存栏肉牛900余头,去年单卖牛粪就收入了16万元。

这几年,村里的自建房和小汽车渐渐多起来。跟着老丁随机走进一户村民家,只见墙上安装了两台外形与空调一样的设备,开启几秒钟就吹出凉风。询问得知,这是中核集团带来的“天光地热”技术。去年秋季,中核集团在这推广了“地热+PVT”零碳供暖示范项目,可实现冬季采暖、夏季制冷和电力联供。

“去年冬天就用上了,白天夜里都开着,一冬天才花了1500元电费。”村民马哈麦说。

“老百姓安了这个设备后,冬暖夏凉,地热能比传统烧煤炭价格低,还更安全,村里基本全覆盖了。”中核集团驻村干部王厚东表示。

村里新建的设施大棚里,监测户马智平一家正在收辣椒。“今年7月上市,现在第三茬了,等11月份收完,能有2万元左右的收入。”马智平说。

去年,同心县政府在村里新建了54座暖棚、18座冷棚,全部分给脱贫户和监测户种植,除了辣椒,还种葡萄、吊干杏等。

“大部分村民通过打零工、养牛、搞种植,收入在逐年增加。”丁建华说,“只要肯干,日子都会越来越好!”2024年,旱天岭村脱贫户人均纯收入16295元,比2011年翻了4番。

村民在家门口能发展产业赚上钱,孩子上学不需要翻山越岭,老人在村卫生室能看病拿药,村民脸上曾经的愁容被自信取代,精神面貌昂扬向上。

在村史馆,丁建华说,他们准备把旱天岭改名为“撼天岭”。这一字之变诉说着整个村庄命运的改变,也见证着旱天岭人始终如一的奋斗拼搏。

全国乡村工匠超过13万人

本报电 (罗程)农业农村部日前在北京举办2025年中国农民丰收节乡村工匠国际交流推介活动。本次活动主题为“匠美乡村 美美与共”,来自27个省份的100余名乡村工匠现场展示技能技艺。

乡村工匠是推动乡村发展的重要力量,是讲好中国减贫故事的鲜活群体,乡村工匠高超的技艺、深厚的文化底蕴和造福桑梓的情怀,展现了新时代新农人的风貌。近年来,农业农村部等7部门联合实施乡村工匠培育工程,着力挖掘乡村传统手工技艺,支持发展乡村特色手工业。目前,全国乡村工匠已超13万人,带动乡村500多万人就业增收。

活动倡议,大力保护传承乡村优秀传统文化技艺,推动传统技艺与现代科技和时尚文化深度融合;积极支持乡村工匠国际交往与合作,引导乡村工匠跨界开展技艺培训、作品展示和文化交流;充分发挥乡村工匠在全球减贫中的作用,推动实施乡村工匠国际交流合作项目。

在宁夏同心有这样一村

从旱天岭到『撼天岭』

徐元锋 徐璐璐



介绍,魔芋的主要成分为葡甘聚糖,是优质的可溶性膳食纤维,具有增稠、持水及成膜等特性,在食品、医药等领域应用广泛。此外,魔芋植株能长到1米以上,叶片宽大,具有一定观赏价值。

人无我有的特色,成为农产品出圈的独家“秘籍”。今年8月,在当地有关部门支持下,位于盐边县红格镇新村民的金芋健魔芋三产融合示范园正式开业。在这里,魔芋不仅是地里长出来的一道天然美食,还是魅力十足的文旅IP。

漫步在园区,魔芋食研室、芋见张宜花园餐厅、热带雨林体验区,各类新业态层出不穷。“我们以魔芋膳食、生态景观为特色,暑期有好多家庭带着孩子来玩。”金芋别院民宿经营者、村民陈柯宇说,一站式吃住游,游客走的时候还要带上魔芋米、膳食粉、精酿啤酒、果冻皂等产品。

“过去卖原料,现在卖品牌。农文旅融合,进一步打开了魔芋销路。”盐边金芋健生物科技有限公司负责人王可介绍,今年新投产了膳食纤维颗粒生产线,接下来还将利用魔芋生产绿色生态降解材料,如保鲜膜、医用胶囊等。按照30吨魔芋产1吨精粉来算,预计鲜魔芋年收购量将超过3.6万吨,有力带动种植户增收。

滕志介绍,为促进魔芋产业高质量发展,市农林科学研究院制定了22项地方种植标准,加大抗病高质高效品种研发力度,筛选出珠芽金魔芋、高寒花魔芋等不同海拔适生品种,实现魔芋品种、种植技术全域覆盖,推动亩产提高40%。盐边县还计划引入保险托底

机制,将魔芋纳入县级特色农业保险。

小小魔芋是特色农产品发展壮大的缩影。各地加快挖掘农业多种功能和乡村多元价值,持续探寻餐桌内外的农产品消费新场景,打出更多绿色牌、品质牌、创新牌。

在陕西洛川,苹果变成了醋、酒和脆片,全市打造了5条苹果观光精品线路、46个观光园区,果子的“生命周期”在不断延长。在浙江安吉,“笋作山珍鲜、竹成万家器”,竹酒店、竹民宿、竹露营、竹咖啡、竹探险……全县年接待游客超500万人次,衍生经济收益超15亿元。

“吃、赏、玩”,通过开辟“新吃法”,特色产业不断拓展新赛道,走出了一条条微笑曲线。2024年,各地举办的丰收节活动,累计带动农产品消费300多亿元,全国休闲农业营业收入近9000亿元。农业农村部有关负责人表示,下一步将会同有关部门引导各地挖掘特色资源,继续推进国家现代农业产业园、优势特色产业集群、农业产业强镇建设,深化农业品牌打造,持续推进乡村文旅深度融合工程,促进农业产业高质量发展。

图①:四川省盐边县金芋健魔芋三产融合示范园一景。 王明钰摄
图②:云南省彝良县的一家特色餐馆,天麻被制成各类美食端上餐桌。 赵昱摄
图③:内蒙古自治区乌兰察布市卓资县一家农场,燕麦喜获丰收。 张可心摄
本版责编:郁静娴
版式设计:张丹峰