

推进“粮头食尾”“农头工尾”带动农产品精深加工

牡丹江 龙头舞动致富四方

□本报记者 孙昊

北风凛冽，雪花飞舞。寒冬时节，在牡丹江各大农产品精深加工项目的施工现场，依然干劲高涨，安装设备、试炉供暖、调试生产线……一派争分夺秒的火热建设场面。

农业产业化的发展，农产品精深加工的实施，推动农业经济结构战略性调整，促进农产品就地转化增值，能大幅度增加农民收入。今年，牡丹江市推进落实“粮头食尾”、“农头工尾”工作的力度不断加大，强头壮尾、融合发展的步伐不断加快，实现了加工增量有扩张、特色链条有延伸、项目建设有亮点，产业集群有提升。

按照省委“把农产品精深加工做成全省第一支柱产业”的战略部署，牡丹江市研究制定了《关于加快推进“粮头食尾”“农头工尾”的实施方案》，确定了今后3年着力打好“产业培育、园区培育、基地建设、市场群建和平台建设”5大攻坚战，确定了实现农产品加工产值连续跨越600亿、700亿大关的目标。

为打造聚焦发力、重点倾斜的政策环境，今年该市发改委、农委、工信委等部门充分发挥职能作用，定点定向为“粮头食尾”、“农头工尾”产业发展提供政策项目支持，全市16个项目列入2018年全省重点产业项目计划，15个投资亿元以上新建续建“粮头食尾”、“农头工尾”项目纳入全省重点工作推进项目。同时，市里出台了《关于降低实体经济承办积极发展重点产业的若干意见(试行)》，在企业投资、要素供应、涉企税费等26个方面降低“粮头食尾”、“农头工尾”企业成本，推进“粮头食尾”、“农头工尾”发展的政策环境不断优化。

用工业化理念抓农业，促进一二三产融合发展。目前，牡丹江市崛起了一批实力雄厚、技术设备先进的龙头企业，使当地和周边地区的农畜产品变成了紧俏的“工业原料”，不仅强壮财政的腰，也鼓起了农民的包。



响水米核心产区宁安市渤海镇上官村。

张宁宁 本报记者 高明摄

特色产业转型升级 放大农产品供给优势

近日，走进位于东宁市绥阳镇的黑龙江佰盛食用菌有限公司的智能温室大棚，刚采摘下来的黑木耳已被烘干成指甲大小，十分精致。该公司负责人告诉记者，黑木耳一年一般只能种植两茬，他们公司利用智能温室栽培技术，智能控制温度、湿度，可12个月不间断生产。他们自己进口木屑，已经形成菌包生产加工、智能温室栽培、黑木耳精深加工一条龙全产业链发展模式。目前，该公司有两个园区，占地17.7公顷，每年产木耳120万斤，大多销往俄罗斯、韩国等地，每斤能卖到120元。

牡丹江森林覆盖率高，雨量充沛，独特的生态小气候造就了高品质的农作物，牡丹江的黑木耳、猴头菇等食用菌在全省乃至全国都是上乘佳品，长在石板上的响水大米品质一流，享誉海内外。

为放大“粮头食尾”、“农头工尾”提速发展的供给优势，该市依托生态优势，围绕食用菌产业，在稳定保持规模优势的同时，突出“一耳双菇”优势品种，持续推进棚室菌基地建设，扩大设施化生产规模，鼓励引导菌农发展灵芝、杏鲍菇、金针菇等生产规模，有效促进食用菌产业效益增长由靠产量增长向质量提升和生产模式创新方向转型升级。今年，全市食用菌栽培规模达到43亿袋，其中，棚室菌达到3.5亿袋。

沿穆棱河西岸4.1公里的现代农业产业链，是穆棱市下城子人的骄傲，1200栋温室、冷棚、科技观光棚、食用菌棚令人目不暇接。近年来，按照“做强主导产业，做精特色产业”的思路，下城子镇全力推进穆棱河流域现代农业示范园区建设，重点打造“烟、畜、菌、菜”主导产业生产基地，先后建成了富硒水稻、对俄蔬菜出口、北菜南销、有机果蔬采摘、绿色食用菌种植等特色产业基地，年可产有机富硒水稻3000吨、各类果蔬5400吨，食用菌400吨，打造了悬羊砬子有机黑木耳、春天里有机果蔬、富瀛全脂米糠、禾润90%西红柿等特色农产品。



黑龙江佰盛食用菌有限公司的菌包生产线。

訾立民 本报记者 高明摄



建设中的宁安国家现代农业产业园。

张宁宁 本报记者 孙昊摄

狠抓第一支柱产业 主力引领示范带动

日前，在位于国家级海林经济技术开发区内的黑龙江益优康生物科技有限公司的生产车间记者看到，专业技术人员正在安装设备，并对设备进行调试，确保年内投入使用。据了解，该项目总投资2.8亿元，2017年6月开工建设，主要进行南瓜子仁加工及营养代餐粉销售、杂粮进出口，项目占地11.8万平方米，总建筑面积12万平方米。项目建成后，预计日生产南瓜子仁50吨~60吨、营养代餐、杂粮60吨，带动300人就业。

近两年，牡丹江市坚持把大上项目、上大项目作为打造第一支柱产业，推进“粮头食尾”、“农头工尾”的关键和重点。