

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、市场辟建和平台建设”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,今年该市委改委、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,智能控制湿度、温度,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靠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观光带,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,做精特色园区”的思路,下城市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农业基地,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、富赢全脂米糠、禾润9°西红柿等特色农产品。

近两年,该市持续打造特色绿色精品农

业,进一步巩固和发展优质绿色农产品供给能力,为强头链尾、一体发展筑牢根基。围绕西红柿、圆葱、马铃薯等蔬菜骨干品种,重点建设了穆棱下城子镇保安、阳明区五林镇北甸子、西安区温春镇大莫等一批设施蔬菜基地,有效带动了蔬菜产业设施化发展,全市蔬菜面积52万亩,其中,设施蔬菜达到6.3万亩。

同时,该市还加速推进红星、皓月、龙穆黑牛、威虎山等龙头企业扩量升级,进一步提升有机奶、龙穆黑牛、高品质黑猪、大鹅等高附加值精特畜产品供给总量,率先形成了高端化、特色化、规模化组合发展格局。围绕林下经济产业,他们重点发展了“两果一药”特色品种,持续扩大大榛子、沙棘、北药基地规模,目前全市“两果一药”面积达到98.2万亩,大榛子、沙棘、红树莓、北药面积分别达到8.9万亩、7.4万亩、2.2万亩、5.9万亩。其中,林口县沙棘面积10万亩,北药面积3.8万亩,大鹅存栏100万只,被授予“中国红树莓之乡”、“中国冬果沙棘之乡”。

按照打造中国绿色有机食品之都的定位,牡丹江市采取政府引导和新型主体运作相结合的方式,先后建成了一批国家级大型绿色食品原料基地,创建了东宁15亿袋、海林13亿袋、穆棱10亿袋的黑木耳国家级绿色食品原料基地,有效带动了特色产业向绿色有机种养模式转型增效,使绿色、特色融合发展格局初步形成。全市绿色有机认证面积达到480万亩,占耕地总面积49%,高于全省平均水平17个百分点以上;绿色有机食品企业、认证产品分别达到82个、213个。同时,该市还持续推进“一轴四带六区百园”建设,打造了沿牡丹江水域现代农业示范带、示范区,构建了牡海长高效经济作物示范带、沿G11国道宁安高效精品瓜果菜示范带、沿穆棱河生态农业示范带和沿绥芬河葡萄及葡萄酒产业带,打造了食用菌、蔬菜、优质米、生猪、肉牛、大榛子六个产业集中区以及一大批现代农业产业园、科技园和创业园,推动形成了优势特色产业区域化布局、专业化生产格局。



黑龙江佰盛食用菌有限公司的菌包生产线。

瞿立民 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

强化质量加速创新 营销新业态实现“卖得好”

在淘宝网搜索木耳或者黑木耳,首先映入眼帘的就是运福。作为木耳行业响当当的金字招牌,运福来自于我国最大黑木耳交易集散地东宁市的东宁北域良人山珍食品有限公司。目前,运福品牌的黑木耳在天猫商城和京东商城的销量在同品类中均名列前茅,年销售额达2000万元左右。像运福这样销售黑木耳的电商在东宁有几十家,这是东宁市大力发展“互联网+黑木耳”的一个缩影。

在继续拓展现有农产品批发市场功能的基础上,牡丹江市重点在3个环节下功夫,初步实现以“卖得更好”牵动“粮头食尾”、“农头工尾”的发展格局。一是持

续扩大网上营销总量。他们先后建成了农品天下网和中国土特产网两个本地纳税的自建电商平台和200多个网上营销店,带动更多经营主体“触网经营”、“借网生财”。依托中国土特产网,该市正在积极推进电商联盟组建、农产品网上营销大赛等活动,带动更多经营主体开展网上营销。今年全市网上营销额将达到30亿元。二是加快创新营销模式。他们把创新农产品营销模式作为提高“粮头食尾”、“农头工尾”竞争力的关键环节,在加快引导各类经营主体“上网”营销的基础上,全力扩大点对点营销、集团对个人定制营销、全过程展示性营销等新型营销模式,

特别是建设了105个互联网+高标准示范基地,带动更多农民由善于“种得好”向更加善于“卖得好”转变。三是着力培育特色优势品牌。按照与优势产区结合打造公用品牌、与原料基地结合打造企业品牌、与安全绿色结合打造产品品牌3种路径,该市先后打造了“世界黑木耳之都”“中国绿色有机食品之都”“中国食用菌之城”等一大批地域品牌,培育了38个著名商标和5个驰名商标,认证了响水大米、兰岗西瓜、海林猴头菇、东宁黑木耳、穆棱肉牛、牡丹江油豆角等19个农产品地理标志。宁安响水大米、东宁黑木耳被评为全国品牌价值超50亿元的地理标志产品。

农产品质量安全水平是推进“粮头食尾”、“农头工尾”的生命线,牡丹江市不断强化源头管控、质量管控力度,持续抓好示范田、基本农田保护、黑土地保护、秸秆还田等项目,积极引导农户增施有机肥,减少投入品使用,确保土地质量不断提高,为加快扩大绿色种植面积奠定了基础。同时,围绕食用菌、蔬菜、水产品等区域特色优势农产品,进一步提高抽检覆盖面和频率,密织农产品质量安全监管“防护网”,加速组织绿色有机食品企业,进入省农产品质量安全追溯公共服务平台。今年年底,进入省平台的企业比重将达到50%以上。

坚持提质增效发展、创新驱动发展、绿色引领发展、产业融合发展,牡丹江做大了农产品精深加工,“粮头食尾”、“农头工尾”产业已驶入发展的快车道。



林口台湾谢记南瓜深加工项目两栋标准化厂房已完工,正在进行内部建设。

冯春涛 本报记者 高明摄



穆棱凯飞公司的生产车间。

武玉洁 本报记者 高明摄



即将竣工的海林益优康项目。

金海龙 本报记者 高明摄