

山海有味，温州土特产“出圈”

□本报记者 丁佳味

一盘菜、一根草、一条鱼、一杯奶、一片叶、一个果……近年来，温州市通过实施乡村土特产“611”培育计划，以“六个一”特色农业产业为重点，做大做强农特产品，培育了一批土特产品品牌和精品。

截至目前，温州市共获得国家地理标志证明商标23个、“国字号”农产品“金名片”25张，入选省级名优土特产百品名单31项。2023年，全市农业总产值突破290亿元。



“仙草”步入新境界

乐清是“中国铁皮石斛之乡”。近日，在乐清市大荆镇的雁荡山铁皮石斛科技园生产车间内，一派忙碌景象，瓶身上印着“铁皮石斛汁”字样的瓶装饮品，经过流水线消毒杀菌、灌装、封盖等步骤后，被装箱销往各地。“这是以铁皮石斛花、茎叶为原料最新研制的饮品，富含花青素，一经上市，就广受消费者喜爱。”浙江铁枫堂健康科技有限公司生产部副总经理邓文彬介绍道。

邓文彬说，近年来，该公司不断创新铁皮石斛精深加工产品，已生产铁皮石斛饮品400万瓶，消化铁皮石斛鲜条100吨。目前，其流水线每日最多能生产石斛汁24万瓶，预计年产值可达40亿元。

在距离不远处的大荆镇下山头村石斛基地的石斛制品展示中心，各种石斛加工产品琳琅满目，有口感清新、外形翠绿的石斛蛋糕，有石斛口服液、冲剂、胶囊，还有石斛牙

膏、面膜、洗发水、护肤品等。“我们目前正在研发的铁皮石斛产品有10多种，明年初将向市场推出5—6种新产品。”石斛基地相关负责人说。

“从‘药’字头到‘食’字头，不仅意味着铁皮石斛产学研一体化的范围在扩大，而且将带动产品结构调整与产业升级。”乐清市铁皮石斛行业协会会长宋仙水介绍，目前，当地在石斛奶茶、石斛香糕、石斛蛋糕等方面作了探索，市场反响不错。

乐清市还成功引进铁皮石斛快繁技术，实现人工培育和种植，并创新开发铁皮石斛药品、保健品、日化用品、食品等四大类深加工产品100多种，年产优质铁皮石斛组培苗（含驯化苗）4亿多株，推动铁皮石斛产业向百亿级产业迈进。2023年，乐清雁荡山铁皮石斛全产业链产值达38亿元，铁皮石斛已成为乐清市的特色农业主导产业之一。

农播拓宽富民路

“大家好，欢迎走进直播间，我现在制作的这个微景观，是以我们文成地貌打造的一处真实的生态微景观。”近日，在文成云端电商产业园的直播间里，浙江鲜然农林科技有限公司负责人常大君正在向消费者展示生态微景观制作。

“将生态微景观作品融入原生态古村落的画面中，来吸引更多粉丝。”常大君介绍说，2021年，他转型成为一名农播客，直播带货的苍耳微景观，得到市场认可。如今，通过助农直播流量带动，苍耳微景观成了文成县“无中生有”的亿元级新产业，苍耳种植让低收入农户户均年增收3万—5万元。

小苍耳给文成带来的改变远不止此。2022年，鲜然公司牵头成立了文成云端电商产业园，以产业园聚拢企业，赋能乡村振兴。园内开设了8个共享直播间，将文成本地的中蜂蜂蜜、糯米山药等农特产品引入直播间，拓宽农产品销路。“养在深山人鲜知的蜂蜜，如今通过电商和直播带货，正加速出山。”文成县57岁的蜂农周岳面对直播镜头越来越自然了，连连赞叹直播让农产品卖得快。

以前，善于经营的温州人走南闯北，如今，

越来越多的温州人化身农播客，穿梭于各个直播间，抢订单、卖农货。

“这个黑玉米粉，花青素含量高，可做成素馒头……”炎炎夏日，在瑞安市平阳坑镇的直播间里，张旭霞带着农户一起推介当地土特产。身为“80后”的她，组建了一个属于自己的农播团队，还和平阳坑镇22个村集体抱团成立了“善康农业”，统一品牌，将当地优质农产品推向市场。

“我们通过直播平台和专业高效的配送系统，把土特产推广出去，让更多人了解、喜爱我们的农产品。”张旭霞说。凭着自己多年的经验，张旭霞与村集体搭建了“1+2+X+Y”的发展框架，4年多来，她已带动全镇1000多户农户增收致富。

近年来，温州市加快现代“新农人”培育，创新实施乡村人才振兴“553”计划，开展农村职业经理人试点，招引20名农村职业经理人，谋划开展特色乡村运营，带动乡村土特产发展；还组织实施了“千名农播培育计划”，打造农播专业直播间100余个，培育农播电商人才1000余名，助推土特产快速“出圈”。

聚力特色育品牌

日前，记者来到温州预制菜展销体验中心，数百款预制菜让人目不暇接。“这个鱼饼解冻后蒸10分钟就可即食，太方便了，对于身在异乡又想念家乡味道的我们来说，就是福音。”游客徐女士试吃之后，对预制鱼饼的口感赞不绝口。据体验中心相关负责人介绍，近年来，鲍汁饭、肉燕、糯米山药鸡、温州老鸭煲、晨曦大盆菜……这些温州预制菜明星产品，正逐渐端上消费者的餐桌，并打开国内外市场。

温州市农业农村局相关负责人表示，温州物产丰富，把土特产做大做强，打响品牌是关键。2019年，温州市农产品区域公用品牌“瓯越鲜风”正式发布。近年来，“瓯越鲜风”积极探索品牌运营，树立“预制温州味、瓯菜天下鲜”品牌形象，开设预制菜核心板块，实行线上运营与线下专营并行、品牌加盟与授权主体自营相结合的运营机制，开展“瓯越鲜风”预制菜进社区、进楼宇促消费推介会等。如今，已有136家单位、80多类农特产品授权入驻“瓯越

鲜风”目录。

据了解，“瓯越鲜风”以“绿色、有机、生态”为原则，择优遴选企业和产品品类，建立品牌产品培育库。同时，结合当地产业特色，建设标准化生产基地，重点培育茶叶、大黄鱼、杨梅、稻米、番茄、铁皮石斛、紫菜等特色产业，推行“一品一导则，一场一标准”，已建成“瓯越鲜风”标准化示范基地27个，组建特色产业农合联60个，“瓯越鲜风”授权企业实现年产值15.2亿元，带动农户2.5万多户，助农增收9000多万元。

“温州将坚持走特色化、品牌化、融合化的发展路子，深挖乡土资源、打造特色精品、加快全链融合、突出联农促富，以‘百村百品’建设为抓手，统筹‘一县一特、一镇一业、一村一品’乡村特色产业发展，聚力农特产品、瓯味名品、非遗精品等三大乡村特色产业，延长产业链，全力推动我市乡村土特产发展持续走在全省前列。”温州市农业农村局有关负责人表示。