

## “链”式发展促增收 上虞红心猕猴桃有点“甜”

□本报记者 丁佳味

近日，2025绍兴市上虞区章镇红心猕猴桃季开启。作为华东地区最大的红心猕猴桃产销基地，章镇镇处处弥漫着清甜香气，一条从果肉到秸秆的产业链，正托起了农户的致富梦。

走进章镇镇新叶村和谐果业专业合作社种植基地，连片藤蔓沿支架蜿蜒伸展，一个个饱满圆润的猕猴桃沉甸甸挂满枝头，果农们穿梭其间，忙着采摘成熟的果子，脸上洋溢着丰收的喜悦。“基地主栽‘红阳’品种，采用半自动化大棚搭配绿色栽培技术，今年虽受前期高温影响，大果产量略减，但是口感、甜度依旧很好。”负责人叶志军介绍，他是当地最早种植猕猴桃的农户之一，20多年种植经验让他底气十足，今年自家40多亩果园预计产果2万公斤。

作为拥有1万余亩种植面积、年产量超1.1万吨的猕猴桃大镇，章镇镇近年持续升级产业，开展技术培训，强化精细管理，推动猕猴桃品质产量双升。“我们正着力打响‘舜阳’红心猕猴桃区域公共品牌，从种植标准到销售渠道全链条规范，让好果子赢得好口碑。”章镇镇副镇长王峰表示，品牌化让章镇猕猴桃的知名度大幅提升。

在章镇镇沙田果业合作社的猕猴桃种植基地，又是另一番热闹景象。游客们提着采摘篮，在果农的指导下小心采摘果实。“周末带孩子来体验采摘，新鲜的红心猕猴桃比在超市买的甜，准备带回去给亲戚朋友尝尝。”绍兴游客李女士说。合作社负责人丁林军不时

指导采摘技巧。“为了吸引游客，我们引进惊喜、金果等新品种，口感和品相都很不错。从8月开园至今，周末最多能接待100多人，还带动了其他农产品销售。”

合作社院子里，骑着三轮车前来售卖猕猴桃的果农络绎不绝，工作人员忙着称重、分拣。“我们通过‘订单农业’模式，向农户提供统一技术指导，规范种植、施肥、采摘等环节，实行保底收购。”丁林军说，以前农户怕没销路，只能低价卖给小贩，如今有合作社兜底，大家只管种好。目前，合作社已构建“产供销”一体化体系，去年收购猕猴桃超45万公斤，带动周边300多户农户，户均增收1万余元。

“舜阳红心”共富工坊里，自动化选果流水线正高速运转，猕猴桃经传送带依次完成称重、糖度检测、外观筛选等环节，大小不一的果子被精准分入不同料箱。“这条流水线一天能处理5万公斤果子，比人工分拣效率提高3倍，还能保证每颗果子的品质达标。”工坊负责人介绍，今年大果收购价在每公斤14元，和去年持平，每天能收5000公斤果子，分拣后发往上海、杭州、宁波等地商超，部分通过电商直达消费者。

工坊一角的直播间同样火热，主播手持切开的红心猕猴桃，向观众介绍，果肉的鲜甜气息仿佛能透过屏幕传递出去。消费者纷纷下单留言，工作人员实时跟

进订单，确保果子当天发出。“自从猕猴桃季活动开始后，直播间的销量翻了一番，每天能卖出2000多公斤。”主播笑着说。

为破解鲜果销售季节性难题，章镇镇还探索深加工路径，与谦寻控股旗下“青城山下白素贞”品牌合作，开发红心猕猴桃果汁饮品。“既消化部分鲜果，又提升附加值，让果农收益更稳。”上虞区农业农村局相关负责人表示，深加工是延长产业链的关键，让猕猴桃价值“活”起来。

如今，就连废弃的猕猴桃秸秆，也在产业链中找到了新价值。陈埠村阿婆共富工坊里，十多位阿婆围坐工作台，熟练地裁剪、打磨、消毒

猕猴桃枝条。“以前枝条都是当垃圾烧，现在做成宠物玩具，在家门口一天就能赚80元！”65岁的陈阿婆手里干活不停，脸上满是笑容地说。目前，上虞区在富余劳动力相对集中的5个行政村设立秸秆宠物玩具加工点，采取“集中加工+居家代工”灵活就业方式，帮助农户月均增收3000元。

“我们的猫咪啃咬棒用的是纯天然猕猴桃秸秆，绿色环保，在海外市场很受欢迎。今年订单还在涨，打算扩大工坊规模，让更多人受益。”绍兴上虞永昌木业有限公司负责人竺铃铃介绍，这些枝条来自周边果园，经晾干、熏蒸，加工成宠物玩具，目前已成功开发出猫咪啃咬棒、鹦鹉站台等40余款特色产品，远销欧美，为村里老人、妇女提供20多个就业岗位。

近年来，上虞区积极探索以果树秸秆为原料研发环保宠物玩具的高值化利用模式，引导企业与果农合作，保障原材料供应，提供政策与技术支持，大力发展“废弃秸秆—宠物玩具—跨境电商”绿色产业链，带动周边村民增收。去年以来，该区秸秆宠物玩具实现营业收入1200余万元，带动农民增收超200万元。

如今，上虞以万亩“舜阳”红心猕猴桃为核心，形成从种植、采摘、深加工到废弃物再利用的完整产业链。数据显示，“舜阳”红心猕猴桃年产值1.2亿元，年销量8000吨，带动1000多户农户增收，解决2000多名闲置劳动力就业。“章镇镇猕猴桃产业是共富的‘金色引擎’，未来我们会继续推动产业升级，做强‘舜阳’品牌，让这颗‘红心’果，成为更多农户的‘致富果’。”上虞区农业农村局有关负责人表示。



## 浙北小蜗牛撬动这块“西餐蛋糕”

“这款产品肉质肥厚、汤汁丰富，和搭配的土豆泥拌在一起吃味道最好。”嘉兴市南湖区大桥镇福华蜗牛养殖基地内，负责人沈福良手持餐叉，向参观者介绍法式焗蜗牛的最佳吃法。

蜗牛在世界美食界享有盛誉，被誉为“肉中黄金”，在一些欧洲国家尤为受欢迎。眼下，蜗牛日渐成为中国西餐厅、高档酒店的常见菜品。鲜为人知的是，中国食客交口称赞的蜗牛美食，大多产自南湖区。

南湖区蜗牛产量目前占据中国蜗牛市场的70%以上，被誉为“蜗牛之乡”。

沈福良是当地第一批“吃螃蟹的人”。20世纪末，许多西方新兴食材打进入中国市场。彼时，南湖区蜗牛多为粗放养殖，未形成规模效应。在朋友推荐下，沈福良投身其中，探索蜗牛深加工产业。

每年6月至9月是蜗牛产销旺季。步入南湖区大桥镇、余新镇等地乡间，生态大棚与菜畦、葡萄架错落

分布，皆是蜗牛的天地：田中种满空心菜，成为蜗牛的“遮阳伞”与“自助餐”，菜叶喂蜗牛、粪便还田，实现“零污染”。

在室内养殖区，蜗牛住进了精装“单元房”。屋外烈日炎炎，推开房门，一阵冷气扑面而来。

“蜗牛需要生活在温暖潮湿的环境中，从孵化到成体，要经历4-5个月。”大桥镇蜗牛养殖户戚关新边说边向养殖箱中喷水雾，拿起一把苦麦菜放到蜗牛嘴边，“我们在室内安装了空调，温度控制在25℃上下，这样一来，一年四季都可以育种、养殖，劳作环境也更舒适了。”

当地余新镇正在建设的蜗牛现代化产业园，将利用智慧感知、数据采集、智能监测等设备，推动蜗牛养殖全过程数字化、平台化管理。

依托龙头企业建立蜗牛合作社，南湖区已有500多户农户养蜗牛致富，户均年增收7万以上，并通过培

训、授课等渠道将共富链条延伸至安徽、河北等省。

南湖区潜福食品加工车间内，从养殖户处收购来的蜗牛，经静养、清洗、去壳、烹饪、包装等一系列程序，加之抗生素、金属残留检验层层把关，摇身从农产品变为精加工食品，“身价”倍增。

对接带货主播、接待研学团队……返乡投身蜗牛产业的“90后”青年陈泽鹏正在探索转型新路径。他介绍，随着中西饮食习惯进一步融合，蜗牛“圈粉”中国消费者，法式红酒焗蜗牛、奶香芝士蜗牛、即食香辣蜗牛等都是“明星”产品。

近年来，南湖区以蜗牛为纽带，构建养殖、加工、农旅结合的三产融合产业链。眼下，南湖区生产的蜗牛美食包含蜗牛炒饭、蜗牛罐头、蜗牛料理包等多个品类，借助网店销售、直播带货等形式，不但收获国际餐饮品牌青睐，还“爬”上千家万户的日常餐桌。

黄彦君