

“浙”里橘香飘四方

——浙江推进柑橘产业高质量发展纪实

□见习记者 金飞

在之江大地上，一抹金黄穿越千年，依然馥郁芬芳。从黄岩蜜橘的千年传承，到象山“红美人”掀起的甜蜜风暴，浙江深入实施“土特产富”全链发展优质优价工程，扎实推进农业“双强”行动，聚焦种业振兴、数字赋能、品牌提升，驱动柑橘产业高质量发展。目前，浙江柑橘种植面积达118万亩，年产量187万吨，全产业链产值突破150亿元，形成了“甬台温”“衢丽杭”两大优势产业带，涌现出“黄岩蜜橘”“常山胡柚”“象山红美人”等一批具有较高市场知名度与美誉度的名牌产品及区域公共品牌。

夯实“种”基，源头革新

农业现代化，种子是基础。在台州黄岩蜜橘种源研究中心，品种试验区、良种栽培区和新种示范区依次排开，植保无人小车穿梭其中“查看”种苗长势情况，自动智能割草机“嗡嗡”作响，放眼望去，每一寸土壤都跃动着科技基因。“目前，黄岩蜜橘有10个主栽品种，‘本地早’‘红美人’‘温州蜜柑’占比达78%。但历史上我们有180个品种，包括早橘、椪橘、椪柑、乳橘等特色品种。当前，种源研究中心的实验室和实验基地成为黄岩蜜橘的基因库和试验田，是未来产业发展的希望。”中心负责人袁伟达说。

黄岩蜜橘种源研究中心是目前我省唯一专业从事柑橘品种选育改良的科研平台，汇聚华中农业大学、西南大学柑橘研究所、浙江省柑橘研究所和浙江大学等10余家科研院校的顶尖科研团队，开展包括常规育种、

辐射育种、分子育种在内的多路径实验，目标是打造国内一流的蜜橘种质资源收集、保护、培育与利用中心。中心引进柑橘优系35个，拥有国内外核心种质资源102份、自主培育的新种源材料1575份，保存以黄岩蜜橘为亲本的新创制种源材料3674份，通过杂交、胚抢救获得离体培养幼胚4803个，成为柑橘系“种子方舟”，为我省柑橘品种创新与迭代优化夯实了基础。

目前，该中心已选育出“东江本地早”“浙柑6号”“浙柚8号”等具有市场潜力的柑橘优系品种20个。袁伟达告诉记者：“这些新品种已在种植大户和合作社中广泛推广，种苗的抗逆性以及果实的口感、甜度都有明显改善。我们将继续加快推进科研攻关，让更多优良品种从实验室走向田间地头，驱动柑橘产业高质量发展。”

精“技”增效，向新而行

我省柑橘产业的发展轨迹正被科技重新定义。从田间到车间，一项项新技术将发展的“变量”扎实地转化为产值与效益的“增量”。

走进浙江真优生态农业有限公司的大棚，金黄圆润的蜜橘挂满枝头。“以前种柑橘全靠经验，还要看老天爷的‘脸色’，遇到高温、干旱、霜冻，果子的品相和品质大受影响。现在我们种植户用上了大棚设施，用科技的确定性应对自然的不确定性。”公司董事长甘金友介绍，“大棚可以调节温度和光照，柑橘能在树上自然完熟，比起露天的果子，糖度更高，现摘现卖更新鲜。”

这样的大棚在临海、建德、象山以及三门多地推广应用，成为推动产业升级的重要支点，其中，三门县更是涌现了大棚种植规模近3000亩的“大棚柑橘第一村”。种植户通过连栋大棚、薄膜保暖、智能滴灌、水肥一体化以及生物防治等技术，有效缓解浙江冬季寒潮对柑橘品质的不利影响，并成功延长采收期，使柑橘热销至春节、元宵节乃至清明节，实现错峰上市，效益倍增。

为精准分级实现优质优价，多地引进智能分选设备。在临海市涌泉镇浙江忘不了柑橘专业合作社，全省首台6通道柑橘数字化分选线正高效运转，借助近红外光谱分析等现代化技术，每分钟可分选柑橘2500至3000个，效率比人工提高5倍。宁海县力洋镇柑橘农事服务中心配备了高性能单通道智能选果机，分选效率高达每小时2500-3000公斤，是人工效率的3倍以上。常山县爱佳果蔬公司的数字化分选线每小时可处理30吨胡柚，按大小、外观、糖度分级，重量误差控制在5%以内。

在浙江台州一罐食品有限公司的生产车间里，柑橘自动去皮机和分瓣机正高速运转。“我们是全球单厂产能最大的橘子罐头工厂，出口量占全国总量的八分之一。通过自主研发柑橘去皮及分瓣机，大幅提升生产效率。仅台州工厂每年就能生产3万吨蜜橘罐头。”负责人陈君介绍。目前，黄岩已形成水果罐头加工产业集群，通过引进NFC（非浓缩还原汁）和HPP（超高压冷杀菌）技术，深度开发罐头、浓缩汁、果糖产品，把“小果子”做成“大产业”。



2025浙江农博会的黄岩蜜橘展区。



“品”行天下，价值跃升

酒香也怕巷子深。在品质优的基础上，各地通过品牌化运作，将产品优势转化为市场价值。

日前，被誉为“柑橘界爱马仕”的象山“红美人”赴南京举办推介会，现场硕果飘香，宾客云集，首批订单量即达3000吨。象山县农业农村局相关负责人表示：“此次南京之行，是象山柑橘主动对接长三角大市场、提升品牌影响力的关键一步。我们期待与更多消费者分享这份来自山海之间的自然清甜。”据介绍，“象山柑橘”位列中国柑橘区域品牌全国十强，区域公用品牌价值高达36.38亿元。

与此同时，“黄岩蜜橘”统一“吉祥如意”品牌形象亮相，并登陆高铁进行全方位宣传；衢州着力打造“衢州椪柑”地标品牌；“临海蜜橘”采用“子母商标”模式，实施严格的授权管理。这些区域公用品牌通过制定严格的准入标准、统一的视觉形象和市场推广策略，结束了过去“散、乱、小”的无序竞争状态，形成了抱团出击的强大合力。

提升附加值，必须突破鲜果销售的单一模式。在台州、衢州等地，柑橘加工产业蓬勃发展。橘子罐头、NFC非浓缩还原汁、柑橘精油、果胶等深加工产品，让一颗橘子“吃干榨尽”。温州市瞄准瓯柑幼果中高价值的活性成分——新橙皮苷，一吨价值高达70万元，让小果子变成“液体黄金”。常山县围绕“常山胡柚”做文章，研发生产108种胡柚深加工产品，产品矩阵多元，包括梨糖浆、胡柚啤酒等，并成功走向国际市场，获得来自印尼等国家的大额订单。

柑橘产业与文旅、康养产业深度融合，相得益彰。黄岩的中国柑橘博览园和博物馆，成为研学旅游的热门目的地；各地举办的“柑橘采摘节”“橘花节”等，将单纯的农产品变成了可体验、可消费的文旅场景。这种融合，不仅直接增加了农民收入，而且极大地提升了品牌的文化内涵和情感附加值。

从实验室的基因图谱到果园的智能装备，从古老的橘墩到现代的全产业链，浙江柑橘产业完成了一场从“量”到“质”的蝶变。放眼未来，这颗承载着千年农耕文明的金色果实，必将在科技与品牌的双轮驱动下，绽放出更加璀璨的光芒，为浙江乃至中国的农业现代化书写甘甜的脚步。