

“浙”里土特产促共富

# 衢州陈皮,你吃过吗?

□本报记者 丁佳味 通讯员 孙夏莹

在衢州山野间,一片片曾被随意丢弃的柑橘皮,正悄然完成蝶变,化身受市场青睐的“道地药材”,成为撬动乡村振兴的“富民瑰宝”——衢陈皮。从果肉到果皮,从鲜果到陈品,衢州以一场贯穿种植、加工、品牌的全链条变革,让传统柑橘“废料”成为价值倍增的“金疙瘩”。2025年,衢州柑橘种植面积达28.26万亩,生产衢陈皮4500余吨,产值突破1亿元,带动2万余户农户户均增收5000元,书写了“一片陈皮富一方百姓”的共富故事。



## 从卖果到卖皮,重塑种植逻辑

衢州素有“中国椪柑之乡”的美誉,1400多年的种植史滋养出品质优异的椪柑。但曾几何时,“增产不增收”成为种植户的心头愁:“丰产年果子扎堆,价格往下掉,辛辛苦苦一年赚不了几个钱。”转机始于对果皮价值的重新发现。独特的山水资源与地理位置,赋予了衢陈皮突出的药用禀赋,其核心药用成分橙皮苷平均含量超5.0%,超《中国药典》2.5%的标准,部分优质产品更是高达8%-10%。这一发现,让人意识到,被长期忽视的果皮,可能比果肉更具市场潜力。“跑遍全国15个省、80多个种植基地,最终决定落户衢州。”衢陈皮产业园合伙人、江西扁鹊中医药大健康有限公司总裁陈岗福的选择,印证了这份“道地”价值的吸引力。

在龙游县姚西塘村,种植大户吕国华的感触颇具代表性:“卖皮效益不错,我们种植也更上心了。”近些年,他的农场与上海和黄药业合作建设青皮规范化种植基地,推行订单式种植,定向供应给中高端饮片生产企业,让农户切实尝到“废料变现”的甜头。如今,农场年收购普通陈皮超1000吨、小青皮200余吨,并积极开展品种改良,成为链接农户与市场的关键枢纽。

产学研的深度绑定,则为这场源头革命注入了科学内核。从入选“衢六味”中药材核心品种,到获评浙江省陈皮道地产区,衢陈皮的“道地”身份日益巩固。而其背后是衢州市农林科学院中药材研究所

与产业链上各主体的紧密协作,共同将实践经验沉淀为省级团体标准《衢州陈皮生产技术规范》,构建起“标准、植保、加工、仓储、检测、认证、溯源”“7S”产业体系,使原料优级率从60%跃升至85%以上。

在柯城区万田乡荷塘村的“衢六味”未来农业产业园,标准化种植的图景随处可见:小型气候站实时监测温湿度,精准灌溉与无害驱虫技术广泛应用,科学密植让果树充分汲取阳光雨露。“我们种植了300多亩衢橘,这里的每株果树都有数字档案,采收信息随鲜果进入加工环节,消费者扫码即可看到种植、加工、仓储、翻晒全流程。”浙江早椿农业开发有限公司负责人徐晓强介绍,为保证陈皮原料品质,公司通过“企业+村集体+农户”的模式,牵头打造万余亩溯源种植基地,为农户免费提供优质种苗、技术培训,并承诺保底收购,鼓励农户改造传统椪柑园,实现“从种柑到种皮”的品质化转型。2025年,公司向农户收购30万公斤鲜果,带动1000余户农户户均年增收超万元。荷塘村村民张云仙笑着算起账:“家里20多棵衢橘树,生产的橘子除自家吃以外全部由采购商收购,我在基地打工一天还能赚130元,日子越过越红火。”

如今,衢州已构建起“龙头企业引领、农场联动、研究院支撑”的种植体系,标准化基地总面积突破1.2万亩,一个稳定、优质、可追溯的“第一车间”已然成型,为产业腾飞奠定了坚实基础。

## 从原料到“智造”,激活核心动能

当优质的原料从田间汇集,如何通过现代化加工,将这份“道地”禀赋转化为稳定且高值的产品?如何推动产业迈入“智造”发展新阶段?

破题之道,在于技术革新。在“衢六味”未来农业产业园的数字化厂房内,洗果、分选、晾果等近十道工序在自动化生产线上有序完成,工人们手法娴熟,一颗椪柑不到5秒就能剥出完整三瓣果皮。“产业园建立以来,我们新建了2条智能化生产线,引进控温、除湿、换风、排酸等数字化设备,通过大数据终端24小时监测调控陈化环境,彻底解决传统陈皮‘靠天吃饭’的难题。”徐晓强指着忙碌的生产线介绍,如今,加工环节数字化率已提升至80%。依托这一智能体系,产业园开发出陈皮黄精茶、陈皮红酱等二十余款差异化产品,连续两年斩获浙江农博会金奖,2025年实现年销售额1000万元。

产业集群化发展,让智能化升级更具规模效应。走进衢江区廿里镇的衢陈皮大健康科创产业园展示区,浓郁的陈皮香扑面而来,展柜上陈皮茶、九制地仙酒、陈皮膏方等百余款产品琳琅满目。“目前已有4家陈皮相关企业入驻园区,我们整合资源配备

了6条陈皮生产线及多条深加工生产线,日均产能达10吨,年加工能力突破4000吨,4400吨容量的仓储中心能充分保障原料与成品储备。统一的标准和集约化的资源共享,使整个产区的市场响应速度和竞争力迈上了新台阶。”衢州市芸香源科技有限公司负责人张春椿介绍。2025年,该产业园生产收购陈皮800吨,开发出陈皮茶、陈皮酒、陈皮食品等百余款衢陈皮系列衍生产品,通过“企业+基地+农户”的利益联结机制,带动1万余户种植户增收7000余万元。

如今的衢州陈皮产业,通过引入智能化装备、数字化管理和精准化工艺,不仅实现了加工环节的跨越式“智造”升级,还形成了“双赛道并行”的产品格局:一方面,深耕中高端中药饮片主赛道,成为上海和黄药业、国药集团等知名药企的优质原料供应商;另一方面,发力“陈皮+”创新,开发出超过100款衍生产品,从休闲零食到康养食品,让陈皮从药材柜走进百姓餐桌与餐桌,将“一片皮”的价值最大化释放。“我们不再只是初级原料供应商,而是高附加值产品的创造者。”浙江仙霞湖健康科技有限公司负责人周卸才的话语,道出了产业升级的核心逻辑。

## 从特产到名品,抢占价值高地

有品质无品牌,曾是衢州陈皮的发展瓶颈。如今,通过系统化品牌运作与文化赋能,这份“地域特产”正加速向“全国名品”跨越。

凭借其独特的地道性和稳定的药用价值,衢陈皮于2018年被列入“衢六味”中药材产业核心品种,获浙江省中药材博览会金奖,衢州被认定为浙江省陈皮道地产区,衢江区衢陈皮、龙游三花陈皮入选省级第四批“土特产”名单。在一系列荣誉加持下,衢陈皮市场持续扩大,均价较2018年上涨30%以上。目前,衢陈皮正积极申报国家地理标志证明商标,构建“道地产区+地理标志”的双重品牌保护体系,与广东新会陈皮形成“药食互补、各有侧重”的差异化竞争格局。

与此同时,借力“一片陈皮”的千年故事,衢州深挖1400多年的陈皮栽培史,将产业发展与文旅体验、健康养生等深度融合:柯城区产业园内,陈皮展示馆、“衢六味”博物馆成为展示产业历史与价值的重要窗口;陈皮文化节、开皮仪式等活动,搭配系列文创产品,让农产品变身可感知、可消费的文化载体;冠名“浙BA”联赛、开展直播大赛等创新方式,让传

统药材以年轻姿态供应消费市场,2025年线上销售额占比达25%,域外市场覆盖率显著提升。

文旅场景的落地,让品牌触达更具温度。在位于衢州古城水亭门历史文化街区的“枣椿堂”内,陈列整齐的陈皮产品散发着淡淡药香,不少游客在闻香瓶前驻足细品,沉浸式感受不同年份陈皮的风味层次。店员手持衢陈皮精品,向顾客细致讲解其道地特质与养生价值。“选址古城核心景区,就是要借文旅流量传扬中药文化,让衢陈皮被更多人熟知喜爱。”门店运营负责人、浙江早椿农业开发有限公司副总经理舒月文介绍,门店不仅提供免费陈皮茶品鉴服务,让顾客直观感受陈皮香气的时光变化,还同步推出陈皮瓜子、花生、牛肉酱等衍生产品,甚至创新打造陈皮玫瑰花束,形成多元化产品矩阵,以体验感带动全品类销量攀升。

从一颗鲜果到一块陈皮,从田间副产物到道地中药材,衢州完成了一场深刻的产业价值跃迁。如今,衢州陈皮产业不仅实现了自身从“土特产”到“名品牌”的质的跃升,更成为带动一方百姓增收、推动乡村振兴的富民产业。

