

小番茄串起共富链

□见习记者 金飞

在蔬果种植园,红、粉、黄、紫、白等各色番茄,果香清甜、爆汁爽口。这一颗颗小小的番茄,已成为农户的“致富果”。

多园连片,聚成产业带

在苍南灵溪、马站两大番茄种植片区,3.55万亩设施大棚撑起“浙江番茄王国”的底气。天刚亮,灵溪镇灵海村跃听家庭农场的种植基地就忙碌起来,农户们刚完成本年度最后一批番茄装车外运,随即开展田间土壤消杀休整,筹备下半年的种植。农场负责人朱跃听有十几年种植经验,他坦言:“现在番茄品种丰富,县里还推进设施升级,竹竿棚换成钢架大棚,棚体高度、跨度进一步扩大,还配备高压弥雾施药设备,番茄产量和品质大大提升。依托全县连片产业化布局,现在种多少都不愁销路。”

作为浙南、闽北番茄集散地,苍南布局了200多



家专业番茄收购点。这些收购点不仅全面收购本地番茄,还吸纳周边平阳、福建福鼎等地90%以上的货源,统一分级、冷链打包,销往全国20多个省(区、市),高峰期日发货量超3000吨。去年,全县番茄产量21.2万吨,全产业链产值突破21亿元,带动7000余名从业人员增收。

嘉兴则走出了一条错位互补、抱团发展的集群化新路子。桐乡立足乌镇智慧农业优势,以5G智慧温室、物联网管控、智能机器人为支撑,打造番茄数字种植样板,主推自主选育的“嘉红100”,糖度达9%以上,在数字化精准管护下风味更稳定、品质更出众;平湖主打樱桃番茄品种,其果形小巧、果肉脆嫩、汁水充盈,凭借口感抢占市场;海盐主攻错峰上市,依托秋延后栽培技术,通过培育无病壮苗,将采摘期提前到11月,避开上市高峰,实现“人无我有”稳价稳销。三地串点成线、优势互补,产品直供上海、杭州高端商超,亩均效益是传统种植的3倍以上。

规模化带来的不仅是体量,更是市场竞争力。据统计,2025年浙江番茄种植面积超30万亩,产量超90万吨,产值近60亿元,苍南、嘉善、龙港、平阳等超万亩优势产区加快成型。从“一户一亩”到“一村千亩”“一县万亩”,番茄产业实现了从零星散种到集群发展的跨越。

科技赋能,结出精品果

在浙江,番茄从育种、育苗到分拣,全程被科技“精雕细琢”,实现优质优价。

在宁波微萌种业数字育种温室工场,科研人员穿行在一排排栽培架间,手持便携式糖度检测仪与表型分析仪,对着一串串深紫色小番茄逐株记录数据。这里的人工气候室可精准模拟不同温湿度、光照条件,对番茄的抗病性、抗逆性、坐果性进行多代筛选。作为省内专注瓜菜育种的农业龙头企业,微萌种业以分子标记辅助育种为核心技术,聚焦高品质、抗逆性强的特色番茄品种研发。总经理薄永明说:“培育一个稳定良种,要从成千上万个组合里优中选优,历时多年田间试验,才能放心推向市场。”公司前年推出的“紫小可1号”,色泽亮紫、果肉细腻、糖度超9%,耐低温、连续挂果能力强,市场价格坚挺。技术员洪玉杰补充:“去年我们新培育了‘紫小可3号’,形似樱桃,口感和风味更胜一筹。”

好品种更要育好苗。在苍南县灵溪镇余桥社区四维生态植物工厂,8层立体架上LED光效替代自然光照,智能大屏实时显示棚内温湿度、二氧化碳浓度和水肥用量。“我们采用垂直立体基质育苗,土地利用率提高3-4倍,育苗周期缩短三成,发芽率与壮苗率双双突破95%。”工厂负责人常双艳介绍:“工厂配备了整套数字大脑管控系统,遍布车间的传感器实时捕捉温、光、水、气、肥各项环境数据,后台系统结合海量育苗模型自动研判,按需自主调控补光、通风、水肥设备,全程自动化管护幼苗,摆脱传统种植靠经验、看天气的局限。”这座育苗能力达2500万株的现代化基地,不仅满足苍南本地需求,还辐射平阳、龙港、乐清等周边区域,为番茄品质提升筑牢种苗根基。

走进灵溪镇新港村番茄分拣中心,6通道智能分拣线正高速运转,一颗颗番茄顺着传送带平稳前行,迎来一场精准的品质“体检”。中心负责人罗进

喜介绍:“这是目前国内规模最大的番茄专用分拣线,6通道22个出口,番茄经360度光谱扫描,糖度、酸度、空芯、黑芯一眼看清,就像给果子做CT。”以前人工分拣快慢不一、标准模糊,分级全靠眼力;现在一天可处理180吨,分级后的精品果入驻盒马、明康汇、山姆等多家知名商超,售价比市场批发价高一倍。新港村党支部书记陈宗严笑着说:“分拣中心还带来100个就业岗位,每年能为村集体增收110万元。”

绿色种植让番茄品质和安全更有保障。湖州、嘉善、龙港等地推广稻菜轮作、高压雾化植保、生物菌剂改良土壤,种出的番茄低农残、更绿色、风味更足;舟山市定海区针对海岛台风多、土壤偏碱的特点,定制抗风耐腐蚀大棚,搭配节能补光技术,冬春也能稳产高产;苍南联合江苏思威博生物科技公司落地万吨级有机肥基地,配套本土番茄土壤健康研究中心,利用秸秆、畜禽粪污制作有机肥改良土壤,全域推广高压弥雾施药,农药用量减少33%、病害发生率下降约30%。省农技推广中心今年启动番茄单产品质“双高”农技行动,实施“基地设施装备提升、优质种子种苗供给、应用绿色轻简技术模式、稳步提升生产质效、强化指导服务防灾减损”等5项重点任务,组织专家赴各地现场指导服务,开展互学互鉴,有效提升主体种植水平,科技赋能番茄产业发展。



全链发展,激活新动能

浙江秉持全链融合思维,推动番茄产业从单一种植向加工增值、品牌赋能、农旅体验拓展。一颗小番茄,从田间到舌尖,从鲜果到文创,不断延伸价值、拓展场景,成为撬动乡村发展的强劲引擎。

在苍南县大源门食品有限公司的十万级净化车间,全自动生产线高效运转。经过4次清洗的番茄,通过密闭管道进入破碎打浆、榨汁均质、无菌灌装等十余道工序,全程不加水、不加一粒糖,一瓶瓶色泽鲜亮的“苍香果”NFC番茄汁新鲜下线。公司董事长周孝美介绍:“车间达到十万级净化标准,通过食品安全体系认证,进商超无需重复验厂。我们每年收购本地番茄近500吨,一斤鲜果收购价一两元,加工成NFC番茄汁饮料售价达10元,附加值极大提升,月销量最高破18万瓶,年销售额约100万元。”依托浙江大学科研支撑,企业已推出番茄汁、番茄酥等多款产品,今年还与浙江工商大学签约,研发番茄酒、益生菌饮料等新品,把一颗番茄“吃干榨净”,持续拉长产业链、提升附加值。

品牌赋能让小番茄更具辨识度。今年以来,宁波市镇海区持续开展“镇蜜”番茄品牌推广活动,65岁的种植户陈善忠作为技术骨干,现场演示整枝、打杈、防裂等标准化管理要点。“现在从育苗到采收都有统一标准,果子大小均匀、甜度稳定,客商认可度越来越高。”陈善忠说。作为当地最早一批种植精品番茄的带头人,他长期参与品种试种与技术推广,把多年种植经验和全产业链标准转化为实操方法,手把手指导周边农户按标生产、提质增效。依托统一标准、统一标识、统一监管,“镇蜜”品牌稳步打响,成功入选浙江名优“土特产”,获批地理标志证明商标,一公斤优质果售价可达100元,小番茄真正变成“金果果”。

农旅融合让田园变身乐园。桐乡洲泉镇润洋农业采摘园专门布局观光品种,棚内汇集“白月光”“青霞”“紫小可”“黄妃”等十余款不同色系特色番茄,红、黄、绿、紫、奶白各色鲜果挂满藤蔓,大批沪苏游客组团入园采摘打卡;杭州市富阳区把番茄采摘与新登古城游览、非遗体验串联,游客摘完番茄逛古街,一站式感受田园风光与人文底蕴;金华市婺城区盘前村依托高山生态,打造“采摘+民宿+农家乐”模式,旺季一天接待游客3000多人,核心农户年收入可达30万元。今年3月,我省发布了25条精品番茄采摘线路,每条线路均以优质番茄采摘园为核心,巧妙融合沿途的秀美田园风光、独具特色的乡村风貌、底蕴深厚的农耕文化,将“采摘乐”与“研学游”“休闲行”深度绑定,为大家打造“可看、可摘、可品、可玩”的沉浸式体验。

一颗颗小番茄,让农户既赚“种植钱”,又赚“体验钱”,日子越过越甜。

