

沪苏通长江公铁大桥通车、长三角一体化的历史机遇,并不会自然地转化为发展胜势。市委、市政府“全方位融入苏南,全方位对接上海,全方位推进高质量发展”,是南通现代农业“强富美高”再出发、勇争“一龙头三先锋”的有效路径——

# “三个全方位”,创造通农版“苏大强”

## 造区域品牌,成“外延标杆”

2年前,上海市商务委与南通市政府在港闸飞悦农业举行仪式,海安华辉、如东中江、海门强盛、启东嘉仕有机、港闸飞悦等5家基地获得首批上海市外延蔬菜生产基地资格,总面积14195亩。这在“上海菜、全国来”跟着纬度去采购”的大上海,并不新鲜。

然而,就在沪苏通长江公铁大桥通车前夕,上海财政补贴南通“菜园子”陆续到账,令人欣喜,强盛农业科技发展公司等5家上海市外延蔬菜生产基地,获得上海市财政补贴50万元。上海市商务委委托上海市食品协会,对基地生产经营进行实地评价,我市5基地获得全国各基地单项、总评第一。

告别“长江以北第一”的“都挺好”,创造通农版的“苏大强”,沪苏通长江公铁大桥通车前,以上海蔬菜外延基地为代表,南通现代农业就已跨越长江天堑,在上海诸多“菜园子”中稳稳占据头席之地。两年来,在外延基地的框架下,沪通双方同向用力、真诚合作、共同探索,构筑了供给侧、需求侧两个市场共赢的新机制。通农系列,已经悄然成为上海的区域性公共品牌。基地常年生产黄瓜、青椒、西红柿、大白菜、生菜等,成为上海市民非常喜爱的常规优质蔬菜品种。去年,南通约26%的蔬菜瓜果、25%的畜禽产品、8%的粮油产品登陆上海市场,在沪销售总额达186.3亿元。继飞悦等5家基地之后,如皋嘉禾润宝等9家基地分别被上海市商务委员会认定为上海市外蔬菜主供应基地。目前14个基地总面积3.84万亩,全年生产蔬菜超20万吨,产值近9亿元。

上海外延生产基地的标杆,不仅仅在于农产品品种和数量提升,还在技术和市场的深度融合。上海蔬菜集团西郊国际农产品交易中心董事长王永芳表示,上海与南通在蔬菜生产供应融合速度提升,南通与上海的蔬菜栽培技术、大型蔬菜批发市场的大数据实行两地共享,专业化、智能化、网络化、溯源化的平台初步建立。沪苏通长江公铁大桥通车,上海与基地物流对接、标准对接、信息对接更为便捷。

铁牛下田,农民进城、专家种田,上海都市现代绿色农业正在发生深刻变化,拥有蔬菜生产保护区、高标准设施农业、高科技栽培技术等比较优势的南通,把握变化,顺势而为,围绕建设上海优质农副产品市场服务保障基地目标,以绿色化、优质化、规范化示范性基地建设,在江海大地鼓荡现代农业发展新风,获取了沪苏通长江公铁大桥通车前先发性收益。

市农业农村局局长朱进华介绍,目前,围绕建成优质农副产品供给上海的示范区,成为上海农副产品市场服务的标杆目标,今年底前建成一批上海优质稻麦生产基地、生态果蔬常年基地、肉蛋奶生产基地、水产品生产基地、休闲农业基地。而这,是现代农业“三个全方位”最直观、最直接和最现实的内容。

## 专家支招

### 蔬菜进沪六“攻略”

——上海蔬菜食用菌行业协会秘书长孙占刚

上海蔬菜集团年食用农产品批发交易量533万吨、食用农产品批发交易额403亿元,是上海食用农产品稳定供应的承担者、价格的发现者和信息发布者、生产交易标准化的引导者、安全的把关者。南通积极建设上蔬集团外延及市外基地,勇攀“高亲”,争当“苏大强”的路子走对了!南通市蔬菜产品联盟特聘专家、上海蔬菜食用菌行业协会秘书长孙占刚说。

面对上海市场蔬菜的品质普遍提升较快、蔬菜货源随产地变化周期供应、蔬菜品牌包装比重显著提升等特点,孙占刚分析,南通蔬菜一年四季、周年供应,在江桥市场销售俗称“海门货、启东货、南通货”,海门货几乎全年不分淡旺季,来场车辆多数以混装商品为主,堪称上海蔬菜菜篮子的“后花园”。

沪苏通长江公铁大桥通车,南通农产品大宗货物入沪成本降低,如何抢抓机遇?孙占刚说,一是信息对称要及时。要站在大市场的角度,商品上看到了农业的大小年,作为市场方,对于价格上涨的因素也要及时传递,实现信息对称,避免农家盲目种植。二是品种需求要掌握。价格的高低总有着一定的因素,不能片面认为市场需求增加。畅通政府和种植户间信息,以便第一时间来组织货源。三是品牌效应新尝试。南通拥有沪苏通长江公铁大桥等便捷交通,紧靠长江口优质水源气候土壤的优势明显等等,都是通农品牌的基本要素。四是产业延伸不可缺。会种的人不一定会卖,会卖的人不一定会种。蔬菜从种到销,必须要具有一个营销团队。五是标准建设成关键。商品的大批量走货中标准建设非常必要。大批量整车商品中,尤其是大白菜、大葱、芦笋等,具备订立运销标准的客观条件。六是包装简约降成本。南通应抓住区位优势,简约包装,力求安全、整洁、新鲜。上海和江苏一江之隔,蔬菜的新鲜度上有保障,可以节省许多不必要的包装成本费用,但不可贪图简便,有时用一些农药的箱子、袋子进行了包装,这是最忌讳的。在从毛菜到包装菜加工中,也应有缜密的要求。大葱从原有简单的捆扎,到现在捆扎后,用透明袋和网丝带套上,有了品相。

杨建、陈昌军、徐海慧

## 鸿轩农业——

“徐鸿飞小鲜蛋”,公铁联运神州行

“连续六年上海以及华东地区鸡蛋销售第一,鸿轩农业致力成为“互联网+”时代全国智慧农业带头企业。”在江苏鸿轩生态农业有限公司董事长徐鸿飞看来,沪苏通长江公铁大桥通车,为他打造全国鸡蛋行业生态系

统、开创鸡蛋行业4.0时代提供宝贵机遇。

通过网络下单,新鲜鸡蛋就会直接送上餐桌。鸿轩农业将旗下的品牌整合成“徐鸿飞小鲜蛋”,寓意为“我为自己代言”,国内首家蛋品互联网平台“小鲜蛋的旅程”也

同步上市。南通至上海,进而辐射全国的物流系统至关重要。公铁联运,冷链直达,解决鸡蛋难储存、易碎等问题。

“小鲜蛋的旅程”,包装灵感源自一个游戏,用一包餐巾纸和10根牙签把蛋包起来,研究怎么才能让蛋从有桌子的高度扔下却不碎。同时采用缓降式干冰,保证鸡蛋即使送到国内最远的大兴安岭驻军也需要80小时,并处在0到10摄氏度的保鲜范围内。徐

鸿飞表示,从养殖、生产到运输,做安全健康的蛋品,通过网络下单,用快递送达消费者手中。全程无人手触碰,从内而外保证了小鲜蛋的质量。

有了“互联网+”的介入,鸿轩农业已经形成了包括传统的1100家超市卖场门店,味千拉面、东海舰队、东方航空、达能饼干等B2B供货,以及电商“小鲜蛋的旅程”三者并存的销售渠道,用互联网思维颠覆了传统农业。

## 康德蛋业——

借力上海,续写蛋的“绿色故事”

1吨壳蛋原本售价为8000元,公司利用新设备后,在蛋黄中提取出蛋黄球蛋白的产值为6660元,在蛋白中提取溶菌酶的产值约8000元,同时加工蛋黄粉、蛋白粉的产值分别为3000元和4875元,总售价高达22535元,相当于增值了180%。

这是海安康德蛋业公司研发部主任周培算的一笔账。沪苏通长江公铁大桥通车,不仅降低物流成本,更让柔性引进上海专家,续写蛋品精深加工的“绿色故事”成为可能。

康德蛋业成立于1995年,是国内首批集鸡蛋生态养殖、蛋品精

深加工、高生物活性物质提取为一体的农业产业化重点龙头企业。多年来,康德蛋业先后引进世界顶尖蛋品加工设备,并与上海、南京等地高校建立稳定的产学研合作关系,成立了省级技术研发中心,推动产品从单一走向多元。

自己办大型养鸡场、打造全产业链,一直是王文根的梦想,但如何处理鸡粪一直困扰着他。2018年上半年,公司投资7500万元引进日本的蛋鸡养殖全套设备,利用鸡舍内的热量烘干鸡粪,将原本含水

量达78%的鸡粪处理成含水量只有20%的有机肥料,不仅降低能耗,还能变废为宝,给每只蛋鸡增加4块钱的利润。这些,都离不开上海等专家的顶层设计。

海安农业农村局局长臧忠介绍,康德蛋业,注重上海人才与农业要素资源的跨界配置。当前海安创业创新项目中,60%以上具有上海因素,80%以上属于产业融合类型,55%运用了“上海+”等新模式,“大桥一通,十万雄鸡再下江南!”

## 平原池村——

全域旅游,满园荷花飘香沪上

沪苏通长江公铁大桥尚未通车,驴妈妈跟团游就敲定了一批上海中老年游客。导游王春燕说:“看大桥,赏荷花,阿拉一举两得。”去年,农业农村部中国美丽休闲乡村评选,共260个村入选,如皋城北街道平园池村成为南通市唯一上榜。

平园池村位于如皋北部,是由藕池、竹园和太平井三个自然村合并而来,村中种藕的历史源远流长。平园池村以千亩荷塘为载体,推动与田园项目体验、农事文化教育、高附加值产品等产业深度融

合;建立生态采摘园、鑫蕊菊花园、盛塘牡丹园、佳鑫菌菇种植、美蟹特种水产品养殖等。先后获得中国美丽乡村百佳范例、中国农民丰收节100个特色村庄、江苏最美乡村、省级休闲农业精品村、省级水美乡村、省级创业型村、省级特色田园乡村试点村等称号。

夏至已至,满池的荷花也已亭亭净植。连续三届荷花节,数次上海推介会,吸引沪上游客纷至沓来,共赏“接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红”这一“夏季限定”美景。

南通市农业农村局产业处处长吴九林介绍,乡村旅游是大众旅游时代的新热点,是全域旅游发展的新板块,是乡村振兴战略的新抓手。如皋按照身在“园林之中”、体现“人文特色”、品味“舌尖美食”、培育“康养品牌”的总体思路,充分挖掘乡村旅游资源,培育壮大乡村旅游新业态,吸引上海及华东游客全



## 飞悦农业:

“火车冷链”,“净菜篮子”驶进上海



“从公路冷链向铁路冷链转型,将公铁联运与冷链运输结合,将终结冷藏上海菜篮子只能依赖公路进沪的历史。”沪苏通长江公铁大桥通车,给堪称中国设施农业的最高水平、南通海外延蔬菜基地净菜加工典范的江苏飞悦农业,带来重大利好。飞悦农业副总宗尧说:“冷

藏集装箱最低可达零下24度,作为南通最早挂牌的上海外延蔬菜基地,飞悦农业疫情之下逆势增长,迎来“麦德龙”等大型卖场、“汉堡王”等国际连锁餐饮的买家们。”

追加投资2000万元、按照食品安全体系认证标准刚刚建成的净菜车间里,工人们正在紧张地加工各类蔬果。透过现场视频,采购商们可以实时看到加工全过程。“A工厂蔬菜加工,日处理能力30吨,人工与机械结合,完成蔬菜清洗、分拣、切割等初加工;B工厂肉

类加工,日处理能力30吨,包括猪牛肉分割等等。”几乎未休,一直在现场忙碌。

净菜加工,是南通菜篮子基地“全产业链”发展不可或缺的一环。上海江桥市场蔬菜部经理王德明说,在南通产地就近完成初加工直接入市,大幅度降低了商家的采购成本,提高市场竞争力。换装走进车间,全场温度保持1摄氏度至5摄氏度,当天加工,当天发运,全程冷链,保证了蔬菜色拉等各类菜品制作新鲜、方便。

## 嘉禾润宝:

一颗“神菜”,常年“撩动”沪上食客

“从以往一季,到现在常年供应,如皋速冻黑塌菜供不应求,去年订单1000吨,今年还会更多!”6月下旬,听说沪苏通长江公铁大桥通车,嘉禾润宝常务副总王加生喜不自禁:“黑塌菜如皋冷链出运,走大桥物流成本大大降低,这棵‘神菜’还将撩动更多上海食客的味蕾。”

黑塌菜结缘沪上,源自上海外延基地、如皋嘉禾润宝。企业积极参与如皋市委、市政府倡导的“如皋黑塌菜”富民工程,与富皋万泰

投资、如皋供销共同组建了中皋公司,开启“神菜神州行”。

“九月下种,十月分畦,冬后经霜更酥软”。黑塌菜早在清乾隆十五年编修的《如皋县志》中就有记载。黑塌菜株形平展、塌地生长,又被叫做“趴趴菜”,其经霜冻后更加味道津甜、质地柔嫩、清香爽口,因此在如皋又有着“腊月里黑菜赛羊肉”的说法。

“安全诚信为上海市民,高效流通为南通农民”。嘉禾润宝面向

上海,高点定位。按照上蔬集团公司基地标准,公司投资建设农产品追溯系统平台、农产品检测室、园区智能监控系统等设施,将农产品质量的事后检测,前移到事前、事中的实时监控,从源头确保农产品的安全可靠,这奠定了如皋“神菜”走向上海的基础。王加生介绍,在如皋搬经镇,公司流转土地面积1000亩,依托上海农科院顾卫红研究员团队,发展贝贝、甜布丁、锦绣等小型精品南瓜,甫一上市,即成网红。成为上蔬基地后,公司加强了农产品投入品管理,做好农事台账的实时记录,将可视化终端接入上海市蔬菜集团西郊国际农产品交易中心,接受上海市民的实时监督。

