



链接

“餐餐想”系列产品

涵盖榨菜、泡菜所有品类,“餐餐想”商标获得“重庆市著名商标”“中国驰名商标”,2010年首家通过“有机产品”认证,并持续通过认证,成为涪陵榨菜、涪陵青菜头第一张“有机名片”。目前已申请取得重庆市区域公用品牌“巴味渝珍”授权商标。



涪陵袁朝辉牌油榨槽

始创于1799年清嘉庆四年,在涪陵本土有两百余年传承发展的历史,是涪陵区最本源、最地道的民间样板、民风掠影、民俗写照。由传承古老手工制作工艺制成。2011年被列入重庆市非物质文化遗产名录,已取得重庆市区域公用品牌“巴味渝珍”授权商标。



“渝妹儿”牌系列大米

产品被国家扶贫部门评定为首批“消费扶贫产品”和首批成功入驻中国社会扶贫网重庆馆粮油产品,同时“渝妹儿”富硒米、生态贡米、高山优质米等产品也被重庆市有关部门评定为首批“重庆好粮油”产品,富硒大米也成功取得重庆市区域公用品牌“巴味渝珍”授权商标。



橙纽姐果园脐橙

肥沃的水土、充足的阳光、适宜的湿度造就了“橙纽姐果园”,其生产的纽荷尔脐橙果肉细腻而脆,果汁甜酸适口,风味浓郁,富有香气,品质上等。2019年获评“重庆市名牌农产品”,并获绿色食品认证,取得重庆市区域公用品牌“巴味渝珍”授权商标。



太极乌发露

配方由中科院王永炎院士提供,由太极集团涪陵制药厂按药品生产要求生产,内含10味中药成分:首乌藤(通络效果显著);黑芝麻、墨旱莲、骨碎补(助首乌益肾养血);泽泻、龟苓、侧柏叶(助首乌祛浊止痒、清血中毒热);银杏叶(活血通络);花椒果、透骨草(助头皮吸收)。



涪陵黑猪

为重庆少有的优质土猪,是地方保护品种,常年散养在1500米海拔的大木山上。主要吃粮食、豆粕、青饲料,饮用高山深处山泉水,呼吸着大山深处的纯净空气,慢养一年出栏。其肉质呈现大理石花纹,肌间脂肪含量适中,不饱和脂肪酸含量高,口感香糯,有明显弹牙感。



涪陵

从好产品到好品牌

立足产业高质量 打造兴农强引擎

初冬虽转寒,但广袤的涪陵大地上处处涌动着现代农业发展的热浪。放眼望去,田野中青菜头漫山遍野,园区里一个个龙头企业加速生产,高速路旁一块块“金字招牌矗立,熠熠闪光……

跳出“农”字抓农业。近年来,涪陵以质量兴农、品牌强农为抓手,不断出台扶持政策,以特色为导向,以科技作支撑,以产业育品牌,以品牌拓市场,全面叫响了绿色农业品牌:成功创建全国休闲农业与乡村旅游示范区、涪陵青菜头中国特色农产品优势区、国家外贸转型升级基地(榨菜)、全国绿色食品原料(青菜头)标准化生产基地,以及“涪陵国家现代农业产业园”“涪陵国家农业科技园”两个国家级农业园区。

如今,以产业高质量先行的涪陵农业,既鼓起了广大农民的“钱袋子”,又为该区经济发展注入了新的生机和活力。预计至2020年底,全区农业总产值、增加值将分别达到116亿元、76亿元,农村常住居民人均可支配收入将达到17600元。



涪陵榨菜传统制作现场

特色独领风骚

“2+X”现代山地特色高效农业加快发展

临近青菜头上市的时节,走进马武镇榨菜种植基地,只见漫山遍野都是绿油油的青菜头。“种植亩产可达4000斤-5000斤,按照往年的收购价格,每亩可为农户带来1000元左右的纯收入。”马武镇农服中心的工作人员对今年的收成满怀信心。

借势而行,因势利导。如今,青菜头产业已成为涪陵发展现代农业的特色招牌之一。

而在大顺乡的田间地头则是另一番景象。走进这里,全乡已完成种植的3.36万亩中药材基地里正一片郁郁葱葱。据了解,这里已累计带动4568户农户发展中药材种植,一年下来全乡人均增收1282元。

涪陵通过发展特色高效农业,正积极引导农民多种方式做起致富文章。据涪陵区农业农村委副主任黄禄权介绍,截至目前,该区通过持续深化农业农村改革,在稳定粮食生产的基础上,已成功培育壮大了以榨菜、中药材为主导的“2+X”现代山地特色高效农业体系。

一组组数字展示出特色高效农业为全区农业带来的喜人变化。截至目前,该区累计争创涉农农产品中国驰名商标7件、国家地理标志证明商标12件,涪陵榨菜、金荞麦、前胡、紫苏、厚朴等特色农产品凭借其优良的品质,品牌影响力不断增强,“一村一品”的特色高效农业更激活了沉睡的农村经济,打磨出一张张闪亮的致富名片。



榨菜原材料青菜头种植基地

农交会看点扫描

首届中国酱腌菜产业联盟高峰论坛即将启幕

据了解,在第十八届中国国际农产品交易会暨第二十届中国西部(重庆)国际农产品交易会期间,涪陵除了组织区内17家农产品企业参展,带给市民耳熟能详的乌江榨菜、黑土猪腊肉、宏吉排酸肉等知名特色农产品外,一场国内首次高规格的酱腌菜产业联盟高峰论坛也将同步召开。

据涪陵区农业农村委主任张平权介绍,此次首届中国酱腌菜产业联盟高峰论坛将于11月28日下午在重庆悦来国际会议中心智悦厅举行。届时,论坛将推介中国酱腌菜产业,研讨传统工艺与现代工艺技术结合,探讨酱腌菜的市场品牌建设,推进“中国酱腌菜产业联盟授牌”。

张平权表示,联盟的成立,将坚持科技驱动、市场导向,联合榨菜种植、加工、销售等产业链各环节经营主体,研发、引进、培育、示范、推广榨菜新品种,推进规模化经营,发展榨菜种植、加工流通、运输贮藏、成品和半成品销售、电子商务、物流配送业务,提供与生产经营相关的技术、资金、信息等服务,培育新型职业农民,打造特色农产品品牌,促进榨菜产业做大做强,促进乡村产业振兴,持续增加农民收入。

融合激活亮点

“接二连三”打造多业态产业体系

作为世界知名的“榨菜之乡”,涪陵现代农业发展不止于特色。

如今走进涪陵国家现代农业产业园,立足一碟小菜,从漫山遍野的青菜头绿盖葱葱,到一个保护价、两份保证金、一条利益链”构建起的企业、合作社、菜农三方满意的产业扶贫模式,再到国内首个酱腌菜数字化生产车间内,以青菜头为原料的榨菜制作工序全部实现了智能化……一场清晰可见的“大生产+精加工+高科技+深度融合+强服务”所形成的全产业链转变正在形成。

发展质量农业,融合是关键。涪陵国家现代农业产业园里的转变只是一个缩影。据涪陵农业农村委副主任王良元表示,近年来涪陵注重发挥区位、资源、政策优势,正不断推进农

业“接二连三”,延长产业链、提升价值链、完善供应链。在一二产业融合方面,已累计新增农业产业化重点龙头企业18户,总数达63户(其中市级32户、国家级5户),预计2020年农产品加工产值突破400亿元,稳居全市第一。

同时,借助“互联网+”,该区跳出单一农业生产,推动一三产业融合发展,一批农村新产业、新业态在这里加速形成。大木乡迎新社区凭借田园风光和创意成为“网红”,引来八方客人,火了乡村旅游;大顺中药材康养小镇、万松里民宿文化村等“巴都原乡”特色,通过微信公众号等进行推广,游客成倍增长……全区年接待乡村旅游客超过1000万人次,农产品网络零售额超3.5亿元。

品牌彰显活力

多措并举擦亮“金字招牌”

在信息爆炸、农产品品种日益丰富和消费者选择多元化的今天,“酒香不怕巷子深”的传统营销观念早已不适应时代的需求,因此助力农产品高质量发展,除了品质底气,更需要品牌助力。

“品牌是农业现代化的标志,通过区域公用品牌整合全域范围的农产品资源,可提升农产品附加值,带动产品溢价、农业增效、农民增收,推动现代农业快速发展,从而助力乡村振兴。”涪陵国家现代农业产业园主任王良元表示,涪陵区持续推进实施农业品牌战略,出台品牌激励机制,积极发挥品牌引领作用,正全力推动农业供给结构和需求侧结构升级。

据了解,近年来涪陵坚持“质量兴农、品牌助农”,制定出台了《关于加强农产品品牌建设的实施意见》,推进农产品实施“三品一标”认证,通过科技改造、品质提升、市场深耕等方式打造

特色精品,依托电视、互联网等媒体平台推广提升产品知名度,品牌优势正逐步呈现。截至目前,全区有效期内“三品一标”认证达到了226个,其中“涪陵青菜头”“涪陵榨菜”先后获国家农产品地理标志认证,涪陵榨菜“区域公用品牌”价值达到147.32亿元,多年保持全国首位。

自2019年起,已连续成功举办了两届“中国重庆·涪陵榨菜产业博览会”,每届盛会吸引国内外游客200多万人次,带动产业年均增收12亿元以上,涪陵参展农产品更受到了各方欢迎,为涪陵产业赢得了美誉。

王良元介绍,未来每年该区将定期举办“中国重庆·涪陵榨菜产业博览会”“涪陵榨菜文化嘉年华”等活动,不断扩大品牌效应。

张亚飞 刘玉珮 龙持

图片由涪陵区农业农村委提供



群胜农合作社