



擦亮“昌字头”农产品金招牌

——昌吉州农产品品牌建设扫描

本报记者 王薇

金秋8月,中国鹰嘴豆之乡——木垒县的7.6万亩鹰嘴豆陆续进入收获期。

伴随着“隆隆”的机器轰鸣声,鹰嘴豆专用收割机开足马力在田里穿梭,鹰嘴豆藤蔓源源不断地被“吞”入收割机“肚”中,颗颗饱满的鹰嘴豆通过卸豆口“坐”上农用车……

木垒县英格堡乡月亮地村村民张忠智种植鹰嘴豆20多年,今年种植了2000多亩。他站在豆田旁,一年的收成被他算出个大概,亩均产豆200公斤,收购价每公斤8元,效益很是不错。

2023年秋季,相似丰收场景比比皆是。

中国罐协首届番茄节现场签约项目12个,总金额3.384亿元;昌吉州名特优新农产品推介会亮相上海、深圳等城市,收获颇丰……这些农产品除了过硬的品质外,品牌得到市场的认可也是极其重要的原因。

作为农业大州,昌吉州加快实施品牌强农战略,以农业品牌精品培育为抓手,强化基础支撑,突出营销推广,将品牌建设贯穿农业全产业链,形成了粮食、番茄、葡萄、畜牧等一大批久负盛名的农产品品牌,“昌字头”品牌得到了蓬勃发展。

木垒鹰嘴豆、玛纳斯锦绣海棠果、老龙河西瓜、奇台面粉、木垒羊肉……自2010年起,昌吉州连续3年被自治区评为农产品品牌创建先进地州。截至目前,全州共拥有农产品品牌、名牌及商标173个。其中,中国驰名商标4件、中国名牌5件,新疆名牌、新疆农业名牌地理标志164件。

立足资源禀赋,打造特色农业品牌

9月5日,新疆天山奇豆生物科技有限公司鹰嘴豆产业园,一颗颗鹰嘴豆在这里被加工成鹰嘴豆粉、香酥鹰嘴豆、鹰嘴豆糕点,然后销往全国各地。

与此同时,位于新疆天山奇豆生物科技有限公司的新疆鹰嘴豆文化博物馆迎来参观者,沉浸式体验一场鹰嘴豆的种植与发展之路。

“公司于2012年成立,与10多家国内科研院所合作,加强优良品种培育推广和新产品研发,先后开发生产4大系列30多个产品,拥有鹰嘴豆产品绿色认证8个,年产值超6000万元。”新疆天山奇豆生物科技有限公司总经理冯新说。

木垒鹰嘴豆又名桃豆,是豆科植物中的稀有品种,许多古文献中都记载有鹰嘴豆的大名,在医药方面的应用也有着悠久的历史。

7.6万亩鹰嘴豆占全国鹰嘴豆种植面积83%,是木垒县支柱产业之一,也是农

民致富的“金豆豆”。

近年来,木垒县颁布《木垒县鹰嘴豆产业促进条例》,依托龙头企业带动引领,建成国内唯一的鹰嘴豆良种繁育基地、自治区级鹰嘴豆工程技术研发中心。2019年,木垒县鹰嘴豆入选中国农业品牌目录,被评为中国国家地理标志产品。

昌吉州盛产50多种优质高效农作物,是全国重要的商品粮、商品棉、制酱番茄、酿酒葡萄、制种生产基地,是新疆重要的畜禽种源、肉蛋奶生产基地。

近年来,昌吉州依托西域春乳业、泰昆集团、昌粮集团、中粮屯河、九圣禾种业等龙头企业,大力发展优势重点产业,集中力量打造棉花(棉纺织)、葡萄及葡萄酒、肉牛肉羊、牛奶、现代种业、粮食、猪禽、加工番茄8大农业产业重点链,培育形成自治区级以上农业产业化重点龙头企业83家,位列全疆首位。

抓稳产品品质,筑牢品牌建设根基

眼下,正是番茄采收、生产加工旺季。

在新疆笑厨食品有限公司番茄加工车间,各条生产线正开足马力生产,番茄酱生产加工进入了高峰期。

一颗颗番茄被倒入原料池,经过筛选、清洗、浮洗、人工拣选、破碎、蒸发、杀菌处理等流程后,被加工成优质番茄酱后进行最后一道工序——无菌灌装,再销往全国各地。

新疆笑厨食品有限公司是一家以制造销售调味料为主的食品生产企业,目前主要产品有酿造食醋、酱油、番茄酱、辣椒酱等200多个品种,年设计生产能力20万吨,“笑厨”品牌先后获评中国驰名商标、中国名牌产品,“笑厨”“乎喜布亦”系列产品连续通过新疆名牌产品和新疆著名商标认定。

“我们在31年的发展过程中经受了考验,取得质量自信、产品自信、发展自信,一直秉承‘以质量立品牌,以信誉求发展,坚定不移走质量效益型道路’的经营理念。”新疆笑厨食品有限公司总经理俞春山说。

经过多年的努力,该公司通过了ISO9001质量管理体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证,取得了出口食品卫生注册证书,严格的标准、完善的制度、规范的管理成为产品质量安全的保证。

提升农业品牌竞争力,品质是根基。近年来,昌吉州坚持“质量优先、以品质塑品牌”理念,制定《昌吉州优质农产品生产条例》,实施州、县、乡、村4级监管体系、农畜产品质量安全可追溯体系建设,强化农畜产品质量安全承诺等制度,加大农资经

营监管执法力度,抓稳、抓牢农产品质量。

此外,通过实施州、县合作推进农业标准化建设项目,“二品一标”农产品生产面积占食用农产品面积比例提高到40%以上,创建农产品质量安全监测合格率稳定在98%以上。

拓宽销售渠道,推动农产品“走出去”

盛夏,奇台县半截沟镇腰站子村,一穗穗饱满的麦穗弯下脑袋,大型收获机驰骋田间,金色麦田丰收画卷铺陈开来。

田间一派火热的忙碌景象,线上直播活动也精彩不断。

将发酵好的面团揉压成面饼,深吸一口气,对着面团重合处插入的吸管吹气,拳头大小面团鼓成了直径近40厘米的“气球”……这是新疆丰驿农业发展有限公司直播团队通过抖音直播间展示腰站子有机面粉的经典一幕。

今年5月,新疆丰驿农业发展有限公司成立电商部,在京东、天猫、抖音等平台直播带货,有机小麦面粉、手工拉面等各种特色优质农产品销售火爆。1月至8月,该公司销售额近6000万元,其中线上销售600万元。

新疆丰驿农业发展有限公司总经理李强说,公司的直播模式十分接地气,直播团队进入车间、展厅和田间,现场不限于单纯介绍产品,还有吹面粉“气球”、制作新疆大盘鸡拌面,在卖产品的同时,不断传播地域性美食文化。

如何让“养在深闺人未识”的特色农产品“飞入寻常百姓家”?今年,昌吉州各地上下联动,根据市场消费形势的发展变化积极拓展销售渠道,不断壮大电商主体,强化政策支撑、创新产销对接方式,线上线下齐发力,同频共振,擦亮“昌字头”农产品“金字招牌”。

近年来,我州在全国各地开展农产品推介会,在福建、山西等地建立昌吉州农产品销售旗舰店,组织开展涉农节庆活动,举办农产品电商直播大赛,开发建设昌吉州名优特新农产品信息化管理公共服务平台,建立农产品品牌标准管理体系,打造了一批地域特色突出、产品特性鲜明的“土字号”“乡字号”区域公用品牌。

“全州农业农村部门将按照‘政府培育区域公用品牌、企业培育产品自主品牌’的思路,推动昌吉品牌农业企业快速发展,走出一条具有昌吉特色的农产品品牌建设之路。”州农业农村局党组书记、州乡村振兴局党组书记王相表示。

“火辣”上市

昌吉市鲜食辣椒喜获丰收

本报讯 通讯员成石麟报道:眼下昌吉市7000多亩鲜食辣椒已经全部成熟,进入采摘销售高峰期。连日来,全市各乡镇组织劳动力帮助农户采摘辣椒,联系商户收购辣椒,为农业增效、农民增收忙碌着。

9月11日,笔者在昌吉市佃坝镇佃坝村看到,这里的120亩鲜食螺丝辣椒已经全部成熟,红彤彤的辣椒挂满枝头。种植户们怀着喜悦的心情,忙着采摘辣椒。57岁的孟广霞是村里的辣椒种植能手,今年开春,她种植了30亩螺丝辣椒。孟广霞乐呵呵地说:“今年辣椒长势特别好,现在批发价每公斤2元,1亩地大概能产2吨左右辣椒,30多亩地能卖12万元左右。”

来自乌鲁木齐市的辣椒收购商鲍文成在佃坝村收购辣椒已经6年了,今年他计划增加辣椒的进购量。鲍文成说:“前两天,我在这儿拉了4车共8吨多辣椒,今天准备再拉两车。”

佃坝村今年种植鲜食辣椒120亩,为帮助种植户尽快收获辣椒,村“两委”从采摘、销售等各环节入手,最大限度帮助村民销售辣椒。目前已采摘辣椒80亩,销售辣椒160吨,主要销往乌鲁木齐市、昌吉市和五家渠市的大型批发市场和超市。

今年,昌吉市共种植鲜食辣椒700多亩,分布在二六工镇、佃坝镇、榆树沟镇和三工镇,预计平均亩产达2吨,亩均收入4000元,总产量1.44万吨,预计总产值2880万元。

“滚”上餐桌

呼图壁县千亩黑皮冬瓜成熟

本报讯 通讯员穆亚丽、王文霞、袁昕婕报道:秋日晴好农事忙,眼下,呼图壁县园户村镇的1600亩黑皮冬瓜进入成熟期。

9月7日,在园户村镇十三户村村民古金礼的冬瓜地里,满地的黑皮冬瓜排列成行,一个个油绿发亮、硕大饱满的冬瓜煞是喜人,工人们穿梭在冬瓜地里,忙碌地采摘、搬运、装车……呈现出一派喜人的丰收景象。

古金礼说:“我家今年种了200多亩黑皮冬瓜,种的品种是黑将军,今年的黑皮冬瓜果形、重量、颜色都非常好,每亩能产五六吨。”

古金礼种植黑皮冬瓜已经有七个年头了,黑皮冬瓜的种植管理不难,经济效益却相当可观,一年纯收入达30万元左右。黑皮冬瓜具有耐运输储存的特点,除了供应本地市场,还可以窖藏,可进行反季销售到全国各地。

古金礼说:“现在摘的黑皮冬瓜要运到我们的储藏库房,冬天会有客商来收。我们的冬瓜一般销往西安、广州和北京等地,疆内销往乌鲁木齐、昌吉的各大商超。我准备明年扩大种植面积,提高收入。”

近年来,呼图壁县园户村镇积极引导农民种植黑皮冬瓜等经济作物,帮助农民发展农业生产。今后,该镇将紧紧围绕富民增收目标,聚焦产业兴农,继续扩大特色农业产业规模,在种植规模、优质品种等方面发力,促进农业增效、农民增收。



9月10日,昌吉市网络达人“虎牙四妹”(图中)在三工镇常胜村直播推介该村出产的玉米产品。

丰收时节,昌吉市不少网红达人活跃在田间地头,他们拍视频、直播带货,为乡村特产代言,借助互联网流量增加农产品销量,助力乡村振兴。

梁宏涛 摄