

# 抱团发展产业兴

## ——全南“双链”融合破解山区小县农业困局

本报全媒体记者 鄢朝晖 章琴宁

冬日赣南，寒意渐浓，全南县金龙镇“自然之星”有机蔬菜基地却暖意融融。菜农黄根明麻利地采摘当季青菜，满脸笑意道：“以前自产自销，一斤青菜卖一两钱。如今种菜技术有人教，种的全是有机认证的高品质蔬菜，由龙头企业统一品牌、统一收购，订单价每斤就超过10元钱。”近年，通过反租包种形式，黄根明在该基地种了2亩蔬菜，年收入超6万元。

黄根明的“种菜经”，是该县创新组建农业产业综合党委，以党建链、产业链“双链融合”机制，用组织的力量，把分散的农户、合作社、企业拧成一股绳，破解山区农业困局的生动缩影。截至2024年底，全南县村集体经营性收入从平均约20万元跃升至67.51万元，农业总产值突破15亿元，农村居民人均可支配收入达1.59万元，增幅位居全省前列。

### 破局：党建链撬指成拳破解“散弱小”

全南县有不少优势农业产业，其中蔬菜、肉鸽、甲鱼均为省级“招牌”，但因本地生产端与加工端缺乏有效协同、产业链内部循环不畅等，没有形成支撑产业发展的合力。

2024年，全南县农业产业综合党委正式成立，下设粮食、特色产业两大党委，并将党支部建到了生产技术、品牌营销等关键环节，按照“粮油基础+蔬菜、肉鸽、甲鱼三大优势产业+N个特色产业”布局，组建产业联合体。

“我们推行‘骨干企业+合作社+家庭农场+农户’模

式，通过协议明确各方权责利。”全南县农业农村局局长曾渝峰介绍，联合体内，种苗、农资、技术、标准、品牌、销售实现“六统一”，大家从“单打独斗”变成“抱团作战”。更重要的是，建立了紧密的利益联结机制，确保农户分享到产业链各环节的增值收益。

### 强链：科技与市场双轮驱动提效能

产业链组织起来了，如何让其更强、更具竞争力？全南的答案是：向科技要效益，向市场要空间。

“以前养鸽子靠经验、靠天吃饭，现在AI监控进食活动，料肉比下降了15%。”金苒集团肉鸽基地负责人赖伟东介绍，这正是党建链统筹下产学研深度融合的成果。全南以乡村振兴人才工作站为载体，集聚各类专家人才深入基层，创新制定乡村振兴人才政策清单，细化19条扶持政策，支持农业产业和产业人才做大做强。该县与南昌大学共建鸽子大健康产业研究院，柔性引进教授团队，不仅培育出肉质更优的新品种，还开发出卤鸽、鸽汤罐头、鸽蛋酥等20余种精深加工产品，推动肉鸽附加值提升30%。

在“自然之星”有机蔬菜基地，科技赋能贯穿始终。该基地与省农科院等科研机构合作，应用物联网、水肥一体化技术，建成标准化智慧农场，总面积达6300亩，通过品牌运作，让有机蔬菜进入粤港澳大湾区高端市场，价格是普通蔬菜的近10倍。

此外，全南县粮油联合体依托龙头企业，建成从育秧

到销售的全链条服务体系，提供生产托管服务56.46万亩次，综合机械化率达82%，生产效率提升40%。

此外，产业链内部形成良性循环，如蔬菜尾菜与养殖粪污结合制成有机肥，用于蔬菜种植；肉鸽联合体共享自动化屠宰线，还帮其他养殖企业解决屠宰难题，内部循环效率提升25%。

### 惠民：利益联结让村民腰包鼓起来

产业振兴的最终落脚点，是让农民腰包鼓起来、生活美起来。近年来，全南县创新推广“保底收益+二次分红”“订单收购+利润返还”等多种利益联结模式，让农民深度嵌入产业链。

大吉山镇斜溪村的甲鱼养殖户李义云，如今是产业联合体的成员。他感慨道：“土地流转有租金，在基地干活有薪金，合作社入股还有股金分红，家里有3份收入，我心里踏实多了。”

金苒集团肉鸽产业综合产值突破2亿元，带动村集体年均增收200余万元；有机蔬菜直供粤港澳大湾区菜篮子，覆盖该县4个乡镇近千户菜农；粮油联合体带动近3000户农户标准化生产，户均增收3200元。

从“单打独斗”到“抱团作战”，从产业增值到共同富裕，全南县用党建链串起了分散的资源，进一步激活了产业，更联结了千家万户，以“双链”融合的生动实践，蹚出一条可复制、可持续的农业现代化与乡村振兴路径。

# 经济时评

JING JI SHI PING

# 生态「金牌」耀赣鄱 绿色发展成色足

陈化先

近日，2025年生态文明论坛上传来捷报，江西再添6块“国字号”生态招牌，湖口县、泰和县、南丰县被授予国家生态文明建设示范区称号，上犹县、永新县、广昌县入选“绿水青山就是金山银山”实践创新基地。至此，江西国家级生态文明建设示范区达31个、“两山”实践创新基地达13个，连续多年位居全国“第一方阵”。这份亮眼的成绩单，是江西坚定不移践行“两山”理念的生动写照，更是赣鄱大地生态与发展同频共振的有力见证。

生态优先，筑牢绿色发展根基。作为首批国家生态文明试验区之一，江西始终把生态保护放在首位，以系统思维推进山水林田湖草沙一体化保护和系统治理。从萍乡市湘东区冬瓜槽采矿业地质生态修复，到上饶市广信区望仙谷废弃矿山变身文旅IP，江西累计完成46.5万亩历史遗留废弃矿山生态修复，用实际行动还清生态“老账”。数据显示，2024年江西公众生态环境满意度超94%，PM2.5浓度连续4年保持“20+”水平，11个设区市空气质量连续3年全部达到国家二级标准，长江干流江西段水质连续7年稳定在Ⅱ类。这些实打实的生态指标，为绿色发展筑牢了坚实基础。

创新实践，打通“两山”转化通道。全省各地立足自身特色，探索出多样化的生态价值实现路径。上犹县建立生态产品价值全链条制度体系，实现江西首单2亿元VEP生态资产权益质押贷款；广昌县创新“林+菌”“林+药”等林下经济模式，截至目前，林下经济总面积超23万亩，林下经济综合产值达21.31亿元；资溪大觉山打造全国首个5A级零碳景区，纯电动的“悬崖缆车”吸引游客纷至沓来。这些鲜活实践，让生态优势源源不断转化为经济优势、发展优势。

制度赋能，释放绿色发展红利。我省不仅在实践中探索创新，更在制度层面持续发力。出台全国首部矿山生态修复省级法规，创新流域横向生态保护补偿机制，构建“3+N”现代化林业产业体系。一系列制度设计，既为生态保护提供了刚性约束，也为绿色发展注入了持久动力。2025年，江西林业产业总产值预计突破7800亿元，生态“含金量”持续提升。

江西的生态实践证明，保护生态环境就是保护生产力，改善生态环境就是发展生产力。此次再获6块“国字号”招牌，既是对我省生态文明建设成果的肯定，更是新的起点。站在“十五五”新征程上，全省应继续以“两山”理念为指引，深化生态示范创建，让绿色成为发展最鲜明的底色，为美丽中国建设贡献更多可复制、可推广的“江西经验”。

## 省林科院在林木良种选育上取得重大成果 9个品种通过2025年度全省林木良种审(认)定

本报讯（全媒体记者杨碧玉）近日，我省公布了2025年度林木良种审(认)定结果，在10个林木良种中，由省林科学院作为主持或核心参与单位选育的品种占据9个，这标志着省林科院在种业自主创新、种源自主可控、提高良种繁育保供能力上取得重大成果。

种业是建设现代林业的标志性、先导性工程。本次审(认)定的林木良种，将在提升我省森林质量、保障木材供给、促进林农增收等方面发挥实实在在的作用。此次省林科院选育的9个林木良种成果覆盖领域广泛，包括速生用材树种、药用植物、木本油料及珍贵乡土树种等多个重要方向：火炬松、湿地松良种在生长速度和木材材性上提升显著；椴木、华东覆盆子等药用品种，在果实产量与有效成分含量上实现双突破，经济效益明显；浙江红山茶良种展现高产量、高油酸、高附加值特色；浙江楠良种为珍贵用材培育提供了优质材料。

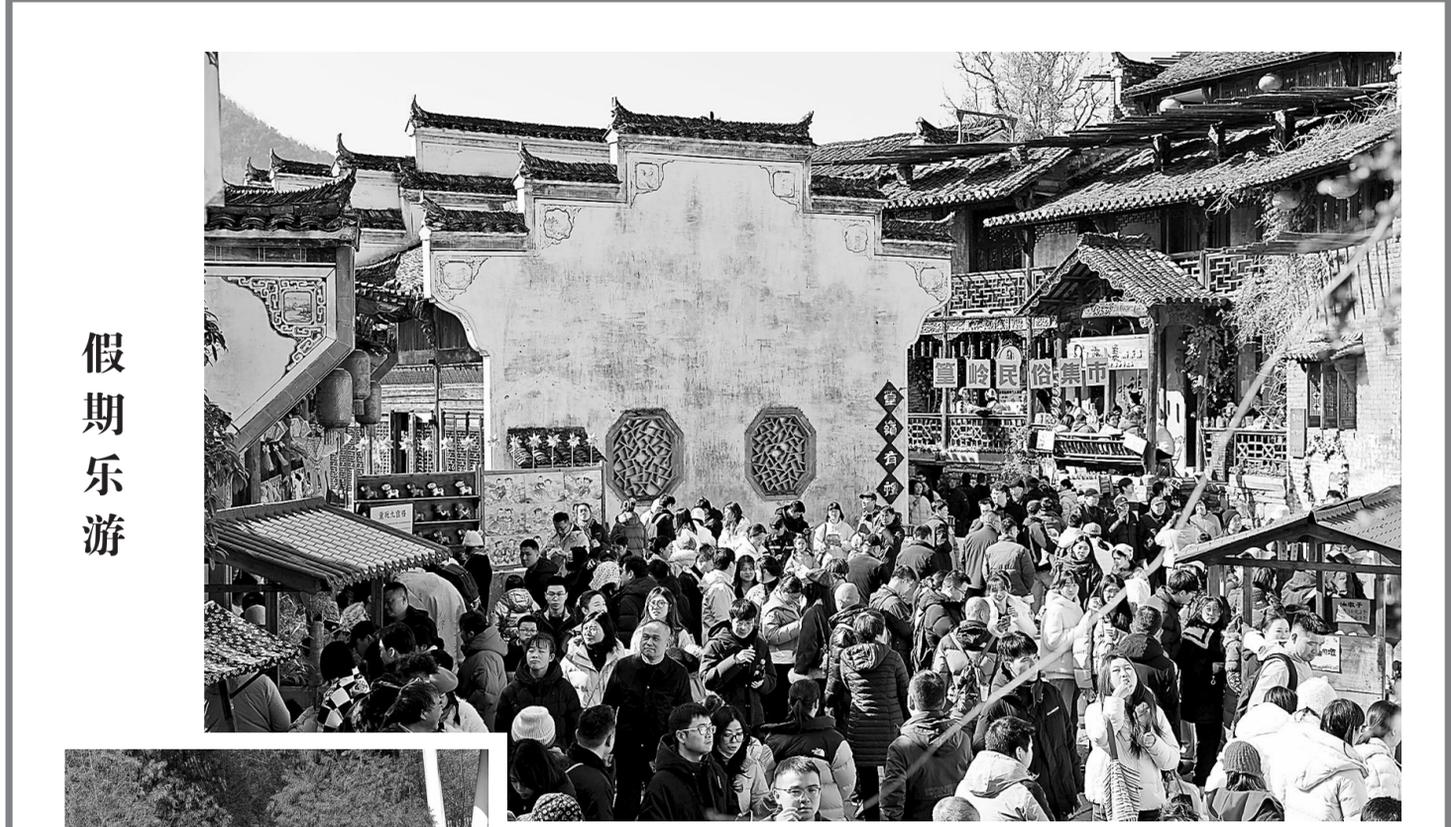
## 鹰潭保税物流中心(B型)正式建成

本报讯（胡齐 全媒体记者殷祺惠）2025年12月30日，鹰潭保税物流中心(B型)正式通过验收，标志着鹰潭保税物流中心(B型)正式建成，具备开关运作条件。

鹰潭保税物流中心(B型)位于鹰潭国际陆港核心区，围网面积约5.36万平方米，仓储面积约3.62万平方米，项目紧邻鹰潭国际陆港铁路货场及海关监管作业场所，依托鹰潭铁路运输网络，可实现与宁波港、厦门港、广州港等沿海枢纽港口的高效联动。该中心的投入运营，将有效提升区域跨境物流服务水平，推动鹰潭铜基新材料等优势产业深度融入国际产业链供应链。



2025年12月30日，在位于东乡经济开发区的江西爱索轻合金技术有限公司生产车间内，工人正在运输铝棒。近年来，抚州市东乡区持续推动企业数字化、智能化转型升级，降低企业生产成本，实现提质增效。 本报全媒体首席记者 李勤摄



### 假期乐游

▲元旦假期，我省各景区人流如织，图为游客在婺源篁岭景区游玩。

本报全媒体记者 李征摄

▲1月2日，南昌市新建区湾里管理局磨盘山森林公园游人络绎不绝，市民趁晴好天气走出家门，乐享休闲时光。

本报全媒体记者 田野摄

▲近年来，永丰县大力推进乡村旅游发展，带动村民增收致富。图为1月3日，游客在恩江风景区游玩。

通讯员 刘浩军摄



# 一瓶辣酱的四代传承

杨健 本报全媒体记者 邹海斌

冬至过后，年味渐浓，记者来到奉新县上富镇集镇采访，空气中飘着一股香辣味。“那是达英辣酱的味道，也是四代人匠心传承的‘时光之味’。”镇干部杨俊聊起邹达英的辣椒酱，收不住话匣。

邹家祖辈生活在奉新县一个偏僻山村，邹达英的外祖父与母亲都爱吃辣，摸索出一套独特的辣椒酱制作工艺：选用当地干红辣椒、紫皮香蒜，配上菜籽油，经手工捣碎、文火熬制、陶缸发酵，做出的辣酱香辣醇厚、回味无穷。这门手艺传到邹达英手中时，不仅是“传家宝”，更成了浓浓的乡愁。20世纪90年代，乡亲们外出务工总要带上几瓶邹达英做的辣酱，“有这酱，就像带着家乡的味道”。

爱吃达英辣酱的顾客越来越多，2013年，邹达英注册商标、创办企业，将“礼品酱”变成“商品酱”，达英食品就此诞生。2024年，达英辣椒酱制作技艺被列入奉新县非物质文化遗产代表性项目名录。

“母亲常说，做食品就是做良心。”达英食品总经理邹

青说道。邹青从小耳濡目染母亲对“匠心”的执着：选料要严，辣椒得选用干红椒，大蒜得是香味浓郁的紫皮蒜，菜籽油必须物理压榨；工艺要精，从原料筛选到熬制灌装，每一步都得较真。

跟着母亲学手艺、跑市场，邹青慢慢懂得，要让传统辣酱走出山村，必须守正创新。在传承上，她坚持四代人不变的心心标准，确保辣酱口味纯正。

在创新上，她引入现代科技破解传统工艺瓶颈，与南昌大学、宜春学院合作建立产学研基地，攻克“无添加防腐剂保鲜技术”，让辣酱在常温下保存18个月风味依旧。

达英食品不断升级自动化生产线，在生产效率提升的同时，保留传统工艺的“灵魂”，关键的熬制环节仍由经验丰富的师傅把控火候，确保酱香浓郁。

如今，达英辣酱的生产厂房从最初的十几平方米小作坊，变成现代化标准车间，辣酱产品从单一口味拓展到十余种，远销全国各地，还获评“江西老字号”。

一瓶辣酱的蝶变，不仅让这项非遗技艺焕发新活力，更成为乡村振兴的引擎。邹青探索“公司+合作社+基地+农户”模式，带动乡亲致富；统一提供辣椒种苗、农资，解决农户资金难题；统一技术培训，每年举办辣椒种植技术培训；统一保底收购，让农户“零风险”增收。

如今，71岁的邹达英也没闲着，她常出现在直播间，用朴实的语言介绍辣酱产品：“这是咱奉新的土辣椒、紫皮蒜，没加防腐剂，大家放心吃。”她的真诚打动了网友，也让达英辣酱成了“网红产品”。

杨俊告诉记者，这家扎根上富镇的食品企业，优先聘用留守妇女、残疾人，帮困难家庭孩子交学杂费，定期慰问孤寡老人……这份社会责任让达英辣酱不仅有味道，更有温度。

如今，邹青正带领企业向规模化种植、外向型农业迈进，通过建设辣椒种植示范基地，延伸辣椒产业链，吸引更多年轻人返乡创业，让达英辣酱的香味飘向更远的地方。