

百年传统产业焕发新生机 土特产“可咸可甜” 拓宽村民致富路

新年新气象，奋斗正当时。新的一年，我市各村正积极谋划新一年的发展，带动老百姓增收致富。农副产品开发在乡村振兴中占据重要地位，我市不少村庄拥有历史悠久的农副产品。这些年，我市各村积极利用本土资源，全力做好农副产品开发文章。近日，记者走进花街镇渎溪村、方岩镇仙岩村，探寻农副产品如何为乡村振兴添活力的成功经验。

花街镇渎溪村： 成立加工中心和共富工坊 大力发展咸菜产业



村民查看春芥生长情况

新春走基层

花街镇渎溪村九头芥种植已有100多年历史，一直以来是村民主要经济收入来源之一。近年来，渎溪村成立九头芥加工中心和共富工坊，大力发展咸菜产业。

近日，渎溪村举办了一场别开生面的茶话会。村民们齐聚一堂，围绕如何发展村里的咸菜产业各抒己见。

“我觉得要扩大种植面积，形成连片规模，提升村里种植基地的档次。”“我觉得还是要做品牌、做品质，光走量不行，品质一定要做好。”……在渎溪村村委副主任颜维益的带头下，村民们你一言我一语，纷纷提出了自己的想法。

说起村里的咸菜产业，村干部们满脸自豪。据介绍，目前村里有100多户农户种植九头芥，种植面积达100多亩。然而，此前由于种植户年龄偏大，种植规模一度有所缩减。

为改变这一现状，渎溪村村两委积极行动，专门成立九头芥加工中心。“以前，我们雪菜每公斤卖8元至

10元。随着九头芥加工中心的成立，品质和管理跟上后，现在每公斤卖14元。”颜维益说。

除九头芥加工中心外，村里还成立了九头芥共富工坊，将原先“粗放式加工+各自销售”的模式转变为“党建引领+统销统购”的模式。村民颜成说：“现在有了这个基地，不愁销路了。我家一共种了20亩的春芥和冬芥，每亩收入约8000元，年收入可达十五六万元，日子越过越好。”

不仅如此，渎溪村还创新思路，开发了梅干菜炒肉罐头。这款产品在去年农展会上一经亮相，便吸引了众多市民购买尝鲜。颜维益介绍：“用罐包装，干净又卫生，携带还方便，第一天就卖出了100多罐。”

在村两委和村民的共同努力下，渎溪村九头芥的知名度越来越高。如今，村里的一些年轻人也纷纷加入了这一传统产业。

当下，冬芥丰收，春芥长势良好。接下来，渎溪村计划重新建造一个1000多平方米的生产厂房，升级生产设备，并引进专业人员，在深加工和电商推广领域展开探索。颜维益满怀信心地说：“不仅仅是渎溪村，以后要联合附近多个村庄一起发展这个产业，让老百姓的收入进一步提高，生活水平越来越好。”

方岩镇仙岩村： 打造研学和露营基地 大力提升“甜蜜产业”



蜂场

近年来，方岩镇仙岩村借助独特的养蜂文化和丰富的乡村旅游资源，带动当地村民增收致富，走出了一条产业兴旺、生活富裕的乡村振兴之路。

在仙岩村甜蜜部落蜜蜂谷研学基地，村党支部书记俞成虎与村干部密切关注着施工进度。

“我们打算把这里整片区域打造成小蜜蜂研学基地，小朋友夏天在这里玩水嬉戏，让他们玩得开心，我们才能留得住人。”俞成虎指着施工现场介绍，仙岩村计划打造一个集研学与露营为一体的综合性基地。研学与露营两大功能相互补充，既能提高场地利用率，又能丰富基地的游玩体验，吸引更多游客，同时还能传承当地的养蜂文化，提升“仙岩蜂蜜”的品牌影响力。

村干部俞忠武透露了规划细节：“我们想在这儿打造研学和露营基地，在周边种植枇杷、橘子等果树，开花时可供蜜蜂采蜜。而且还将建设民宿，让游客能安心游玩。”

村干部们的言语充满了对未来的憧憬，而这样的规划也得到了村民们的大力支持。村民胡章菊笑着说：“我们年纪大的人平时都待在家里，养蜂是主要营生。游客来了后能直观地了解我们的蜂蜜品质，蜂蜜也会更好卖。”

仙岩村位于方岩、石柱、舟山三镇

交界处，海拔400多米，村民养蜂已有90多年历史。随着生态环境日益改善，养蜂户数从最初的三四户发展到20多户，俞阿东就是其中之一。俞阿东养蜂已有9年，在村里养蜂产业蓬勃发展的带动下，养蜂规模从几十箱扩充到了200多箱。“养蜂收入虽说不算多，但一年也有5万元至7万元。在家就能赚钱，日子过得挺舒坦。”谈及养蜂生活，俞阿东很是满足。

看到村民们养蜂热情高涨，又考虑到蜂农大多年事已高，外出不便，自2023年起，在方岩镇党委政府的支持下，仙岩村着力打造“方岩农选 仙岩蜂蜜”品牌，拓宽蜂蜜销售渠道，并精心设计了产品包装，推出半公斤装和试用装，满足不同顾客的需求。

然而，农业发展受自然因素影响较大，气温、降水等因素都会对蜂蜜的产量和质量产生影响。俞阿东无奈地说：“这个行业靠天吃饭，天气好的时候收入相对就高些。去年下半年天气不好，大家的收入整体不太理想。”

正是出于对这一困境的考量，仙岩村决定打造研学和露营基地。目前，仙岩村正在全力推进各项建设工作。“我们争取今年夏天让基地开业，把游客留下来，把蜂蜜卖出去，最终目标是增加村民收入和村集体经济收入。”俞成虎言语间满是对未来的憧憬。