

# 一个村带火一条6亿元产业链

陈鸿军 本报记者 李 曼



东港市新城街道桃源村生产的虾干远近闻名,如今,村里已形成完整的产业链条,虾干年产值接近6亿元。一个村带火一条产业链是怎么做到的呢?

在桃源村湿润食品有限公司的生产车间里,挑选线上的机器嗡嗡作响,工人正熟练地操作机器,经过清洗、烘干、分拣等工序,一批批色泽通透、肉质紧实的小虾干新鲜出炉。

“都是昨晚刚上岸的红虾,我们当天加工、当天出成品。”湿润食品副总经理刘启振抓起一把虾干给记者看,只见虾身红亮、大小均匀。这种红虾生长在黄渤海交界海域的冷水水域,是加工虾干的好原料,10斤新鲜海虾能晾晒加工出1斤成品虾干。

过去,桃源村做虾干全靠手工。清洗、去虾头、晾晒,一人一天最多加

工100斤,还得看天气,遇上阴雨天,鲜虾容易发霉。2021年,连续一周的大雨让村里30多户加工户遭受了损失,近万斤鲜虾发霉。刘启振家决心上设备,买来智能化操作生产线,建起加工厂。今年8月,又完成了生产线更新换代。

如今,一条生产线一小时能加工1万多斤虾干,烘干温度、时间精准控制,虾干色泽均匀、口感稳定,再也不怕阴雨天了。“我们升级换代了两条生产线,因供货量不足,目前只开了一条。从10月中旬开始,就要两条生产线全开了。”刘启振说,再过一阵儿,南极磷虾也将上岸,届时,这里会有更多的虾进行晾晒、加工。

桃源村临海,虾干、鱼干晾晒历史悠久。尤其是一组,家家户户院里有一方灶台、一块水泥地面,虾干

产业链就从这方小灶台做起。每年10月至次年1月是村里最忙碌的时候,家家户户收购鲜虾、加工虾干。但散户加工标准不一,虾干大小不均、色泽参差,大多卖给来收货的商贩或者去集市低价售卖。桃源虾干虽然产量大、口碑好,却一直走不出本地市场。

如何聚散为整、攥指成拳?村党总支牵头,把加工户和企业拢在一起商量,成立了桃源村海鲜干品协会,6名党员加工户率先报名,带动11户村民和两家加工企业加入,实行“统一原料、统一工艺、统一标准、统一销售”的集约化模式。村里还积极向上争取扶持资金100万元,加上企业自筹,建起200平方米标准化加工车间及产品展销中心,引进智能烘干设备、自动清洗机、真空包装机,彻底告别“看天吃饭”。

有了好品质,更要有好名声。村里牵头设计了“桃源鑫”商标,邀请市场监管、海洋渔业等部门指导制定虾

干加工的地方标准,从原料筛选到成品包装全流程规范执行。党员干部主动跑市场、找销路,一方面对接本地商超、农贸市场,设立直销专柜;另一方面组建电商服务队,请村里的直播达人单丹萍开直播、做网店,把桃源虾干卖到全国各地。

“以前是提着篮子赶大集,现在是鼠标一点卖全国,甚至走出国门。去年,我们的虾干光是线上销售额就突破50万元,价格翻了5倍多!”村党总支书记梁忠宝兴奋地说。

如今,桃源村形成了专业化分工:有养殖、有捕捞,有虾干制作、晾晒,还有智能化生产线、包装线以及直播售卖,人人都在忙。政府还投资建设了管网,改善村里的基础设施,支持虾干产业发展。制虾干产业链还带动了周边村镇运输、包装等相关产业发展。截至目前,桃源村村民人均年收入由原来的不足万元,增长到现在的3万余元。村民的腰包鼓了,日子越过越红火。

## ■ 聚焦 JUJIAO



## 茎穗兼收 一举三得

化、秸秆还田一举三得。

据了解,该合作社今年种植玉米3700亩,全部采用茎穗兼收机械化作业,一改过去只收籽粒、秸秆闲置的传统模式,高效利用玉米秸秆资源。秸秆变饲草,助力本地养殖;秸秆还田,养护黑土地,同时减少秸秆焚烧带来的环境污染。茎穗兼收,提升了秋收效率,保护了生态环境,既保障颗粒归

仓,又盘活了秸秆资源,推动农业提质增效。

图①为茎穗兼收收割机一次性完成玉米穗收割与秸秆粉碎作业。

图②为玉米被装车运走,粉碎的秸秆被输送至打包场。

图③为秸秆粉碎后变成饲料,供给养殖户。

本报特约记者 关 兴 摄

## 蜜蜂帮忙 “金铃”大枣逆势丰收

李松娟 本报记者 张 辉

朝阳市龙城区大平房镇大板村的山坡枣园迎来了丰收季。枣树上,红彤彤的“金铃”大枣压弯了枝头。“我家40多亩枣地今年能收4万多斤!”刚获评“枣状元”的郭永胜站在坡地枣树下,笑得合不拢嘴,“大枣不但没减产,还比正常年份增产1/3,全靠蜜蜂授粉稳住了产量。”

受6月花期持续阴雨影响,今年,朝阳市多地大枣减产,大板村却逆势丰

产,卖出了历史最高价格。这份收成,靠的是1500箱蜜蜂授粉的科技赋能,更靠区、镇、村三级10年深耕特色产业的精励。

逆势丰收并非偶然。大板村九成枣树栽于山坡台地,排水好、不易积涝。枣农大量施用豆饼、葵花饼等农家肥,严控化肥,精修细剪,把肥甜多汁的原生风味牢牢锁在果肉里。在此基础上,今年,龙城区农业农村局调配了

1500箱蜜蜂,统一投放至数千亩枣园,推行全域授粉。

好收成还要卖上好价钱。过去鲜果扎堆上市,价低难销时有发生。如今依托政策扶持,当地建起冷库,1/3的鲜果入库冷藏、错峰上市,稳住了价格。同时,六七成果品通过直播销往全国,线下客商提前抢订,供不应求。

产业红火,还在于各方联动。龙城

区农业农村局送科技到田间,手把手指导品种改良;镇党委、政府统筹调度,为产业扩容护航;村集体成立合作社,带着农户抱团发展。村里还编制了种植规划图,科学划定栽植区块。

眼下,大板村种植、分拣、包装、营销的完整产业链已经成型,规模大户年收入达数十万元,村集体年终为人社农户分红,产业红利实实在在落到了群众口袋里。

## 大连金普新区携手大商集团成立3家国际化新公司

本报讯 记者吕丽报道 近日,大连金普新区管委会与大商集团签约成立大连跨境电商总部、大连保税总店、大连保理金融3家国际化新公司,促进贸易、消费、供应链金融业态深度耦合,聚力加速内外贸一体化进程。

此次双方深化政企协同成立的3家新公司均属总部经济类型,贸易、消费、供应链金融协同发力并具备辐射集聚功能,是立足金普、站位大连、面向东北和全国连通世界,布局新经济、双循环、产业链项目的重要举措,既推动国货出海、引进全球优质商品,又以供应链金融赋能实体经济,打通国内国际双循环链路。

3家实体运营公司打出跨境、保税、保理“三张新牌”,各有侧重、协同联动。大连跨境电商总部以跨境出口为核心、进口为配套,依托大商海外渠道,规模

化出口大连及全国的优质特色商品,推动国货直达海外市场,做大贸易增量;依托大连综保区和海外采购渠道,甄选全球优质商品,线上线下融合、国内分销,推动“跨境电商+产业带”融合发展。并在全国门店复制推广,通过申报落地商圈型综合保税店实现跨境保税、免税业务一体化发展。大连保理金融是专业化运营的供应链金融公司,以商业保理为基础,延伸应收账款融资、供应链融资、账款管理、风险评估等全套综合金融服务,聚焦中小微企业,全链条稳链固链强链,夯实实体经济发展根基。

## 本溪新建远程智能增雨烟炉 人工影响天气能力升级

本报讯 记者许蔚冰报道 日前,本溪市完成3套新型远程智能人工增雨烟炉建设,全市人工影响天气装备向智能化、自动化转型,人工影响天气综合作业能力实现提质升级。

这批智能烟炉由本溪市气象局联合本溪市林草局共同建设。设备搭载远程遥控点火、实时视频监控系统,可在指挥中心远程操控,无须人员现场值守。设备集成多要素气象观测模块,能自动采集风速风向、温湿度、云量等数据,实现作业条件智能判别,焰条点火、信息自动上传

全流程无人处置,作业精准性、科学性大幅提升。

作为地基人影装备,烟炉无须空域审批,可支持全天候常态化作业,补齐了传统火箭作业空域、地形限制的短板,进一步完善了本溪“火箭机动+烟炉定点”的立体化人工影响天气作业布局。设备数据实时回传平台,为作业效果评估、科学决策提供了有力支撑。

据介绍,设备投用后,将常态化开展增雨作业,服务森林防火、水源涵养、生态修复、大气治理,以气象科技守护本溪的绿水青山。

## 海城姑娘拍短视频 每周卖出30万枚鹅蛋

本报记者 崔 治

在海城市西四镇青台村蛋鹅养殖基地,百亩棚舍顺着田垄整齐排布,新鲜鹅蛋经过擦拭、照检、装箱,当日便可发往全国各地。

在场上忙碌的是95后姑娘范雪娇。以前,范雪娇家的鹅场由父亲范源打理,鹅蛋主要依靠老客户线下批发,销售渠道狭窄,优质鹅蛋难以走出本地。看着父辈固守传统销售模式,在鞍山市区从事医药相关工作的范雪娇萌生了想法,希望借助网络,让更多人知晓自家的鹅蛋。

2025年冬,休假回乡的范雪娇随手拍摄了鹅群采食、工人捡蛋、车间分拣的短视频上传平台,没想到不少网友在评论区询问鹅蛋购买与邮寄事宜。今年夏天,范雪娇下决心辞去城里的工作,回乡专心开拓线上销售。

这个选择最初遭到父亲范源的强烈反对。从事养鹅数十

年,在范源眼中,网络短视频带货只是年轻人一时兴起,隔着屏幕很难做成生意。范雪娇没有争辩,坚持用镜头记录真实的养殖场景。持续更新不到一周,账号迎来第一笔线上订单。

看着源源不断的客户咨询,一箱箱鹅蛋打包发往全国各地,范源真切感受到了新媒体的力量:“没想到年轻人的新路子这么管用,我现在很支持她。”

如今,父女分工明确,范源驻守鹅棚,管好养殖生产,严控鹅蛋品质;范雪娇负责短视频拍摄、私信客服与线上订单运营,同时保留原有的线下批发渠道,线上线下协同发展,销路持续拓宽,每周可卖出鹅蛋30万枚。

从坐等客商上门,到百亩鹅场焕发新生,范雪娇这样的年轻人,把城市学到的新理念、新方式带回乡村,用真实的田间种养画面,让乡土好物走出乡野。

## 瞄准智能制造 比拼硬核实力



10月11日,第三届辽西走廊(锦州)人才交流大会智能制造职工技能大赛在锦州工匠学院(辽宁理工职业大学)举办。辽西企业、院校的一线技能人才同台竞技。

大赛由锦州市委、市政府主办,聚焦辽西智能制造需求,设智能电气控制技术、智能机器人调试与应用两个单人项目,采用

“理论+实操”模式,对标国家职业技能标准,赛题紧贴工厂真实场景。

作为辽西走廊人才交流大会的重要板块,大赛搭建了跨区域技能人才交流平台。赛区内,选手调试工业机器人、排查故障、整定参数,在毫厘间比拼功底。

本报特约记者 侯树河 摄

## ■ 走基层 ● 在一线 ZAIYIXIAN

# 告别“手搓” 辣椒采收有了机械帮手

本报记者 田 甜

“过去种辣椒,最愁的就是采收环节,因为费人工。如今我们有了‘机械帮手’。”今年秋收,阜新市颐尔康农业有限公司负责人李鹏比往年轻松不少。

在阜新市太平区水泉镇,颐尔康农业有限公司的辣椒种植基地里,200亩辣椒迎来集中采收期。田间,一台辣椒收获机穿行其中,将辣椒果实“吞入腹中”。不一会儿,一行行辣椒便被陆续采下。

辣椒成熟后,传统采收主要依靠人工,一亩地往往需要多人连续作业,不仅用工量大、成本高,而且采收周期长,遇到大风、降雨等天气,还可能影响品质和销售。

为破解这一难题,在省农业机械化推广站、阜新市农业农村局的帮助

下,李鹏开展了辣椒机械化采收装备研发工作,历时5年,成功研发出适合当地土地条件的电动增程式辣椒收获机。

“以前一亩地的辣椒靠人工采收,差不多要10个工人,采收一亩的成本约1000元。”李鹏说,使用收获机后,每亩的采收成本降至300元左右,200亩地算下来,可以节省约14万元。

效率提升同样明显。过去,辣椒成熟后要先将植株放倒、晾晒,再进行人工采摘,整个过程往往持续数月。如今,机械可以直接进行采收,一台机器由两人操作,每天可采收10亩至15亩,大幅缩短了作业周期。

“机械化最大的好处就是让大面积种植成为可能。”李鹏说。随着农村劳动力的减少,辣椒采收越来越依赖机械

装备。如果没有机械化支撑,种植面积扩大后,到了采收季,很难及时找到足够的工人。

不仅要“收得快”,还要“收得好”。经过连续研发和实际应用,这款收获机在降低损耗方面也取得了较好效果。据介绍,目前,机器采收辣椒的破碎率已控制在较低水平,能够满足规模化生产需求。同时,装备采用电动增程式设计,体量较小,更适合阜新丘陵、山地以及小地块的种植条件。

一台机器破解一道难题,背后是农机农艺不断磨合的过程。从2021年开始,省农业机械化推广站就牵头开展辣椒特色产业重点装备关键技术示范推广,在北票、阜新等辣椒主产区建设示范基地,围绕品种选择、标准化种植、机械化育苗、标准化移栽、田间管护、机械

化采收以及产后加工等环节开展试验示范。

“机器要真正下到田里,光有设备还不够,种植方式也要跟着调整。”省农业机械化推广站正高级工程师王萍说,针对机械化作业需求,示范基地优选“红太阳”“三樱椒”等适宜机械采收的品种,并通过规范植株行距、采用膜下滴灌等方式,提高田间作业的标准程度,让农艺与农机更好地衔接。

除了采收机械,示范基地还配套引进机械化移栽设备和辣椒处理设备,进一步提升生产效率和产品标准化水平。随着机械化装备的改进和推广,曾经受人工制约的辣椒产业,走向更加规模化、标准化、高效化的发展道路。