

福安:

果香萦乡野 振兴路更宽

□ 陈雅芳 秦红丽

盛夏福安,酸甜多汁的杨梅刚下枝头,饱满蜜甜的巨峰葡萄接踵上市,脆嫩爽口的芙蓉李挂满枝头,汁水丰盈的水蜜桃悄然酝酿甘甜。各色鲜果轮番登场,果香萦绕乡野,为福安乡村振兴注入源源不断的生机与活力。

立足资源禀赋,福安深耕巨峰葡萄、水蜜桃、芙蓉李、脐橙等特色果业,以“提品质、增效益、强链条”为重点,推动传统果业向结构合理、特色鲜明、产出高效的现代产业转型。2025年,福安市特色水果种植面积达16.76万亩,全产业链产值突破85亿元。



①



②



③

精耕品质

优果奔赴大市场

6月27日至28日,“福安葡香·湘遇甜蜜”2026产季福安葡萄上市推广活动走进长沙,搭建产销对接桥梁,现场达成销售订单约8000万元,打响福安葡萄上市第一枪。

一串葡萄挺进华中大市场,撬动千万元订单的背后,是福安葡萄价值链不断攀高的生动注脚。价值链决定产业盈利水平,“优果不优价”是摆在传统果业面前的一道坎。如何跨越?“我们从绿色种植、品牌溢价、数字赋能等维度发力,深挖果业潜力,推动产业从‘产量导向’向‘效益导向’转变。”福安市农业农村局党组书记、局长倪惠萍道出发展思路。

走进位于赛岐镇苏阳村的莲山果业专业合作社,紫莹莹的葡萄缀满枝头,工人穿梭架下忙采收。“葡萄抢‘鲜’上市,一公斤价格在20元左右。”合作社负责人许光华介绍。

种植葡萄多年,“绿色”二字已刻进许光华骨子里,他深知葡萄价高在于其品质好。“以前,除虫靠打药,化肥用得狠,土壤板结,不控产葡萄品质上不去。”

科技让“种好葡萄”有了硬支撑。长期农事积累,福安探索出葡萄种植避雨栽培、套袋、疏花疏果等技术。“这些技术大大减少了病虫害,农药用量削减超六成。”福安市农业农村局植保干部、高级农艺师江映锦介绍,配合疏花疏果严控亩产,养分集中供给果实,葡萄风味、果形品质更上一层。

在消费者对农残限量标准要求越来越高的背景下,福安葡萄经受住了市场这道最严苛的检验标尺。“葡萄上市前,农业部门统一开展农残检测,合格才能上市;采购商也会委托第三方随机抽检,达不到标准直接不收。”许光华说,通过检测的葡萄,这几年收购价保持在每公斤16元左右。

市场用真金白银给出了信号:种好产品,才能卖好价。而如今,品质把控不只在葡萄园,还延伸到了消费者手中。

“老吴,去年领的‘一品一码’标识够不够用?”“够用了,今年根据产量,估计领6000张差不多了。”在上佳好种植专业合作社,福建有伦农业科技发展有限公司平台运营人员薛仁涛正和合作社负责人吴锦青对接“一品一码”事宜。

对吴锦青而言,“一品一码”是自家葡萄的“身份证”,用户扫码可见葡萄基地、喷药次数、检测报告等材料,“没有这张‘身份证’,产品想要进入美团、朴朴等商超几乎是不可能的。”

为方便农户领取这张“身份证”,福安市搭建了“有福农云”平台,打通省级农业溯源系统数据端口,实现信息互联互通。

为守护农产品安全底线,福安市持续推进化肥农药减量增效行动,全域推广物理诱虫、生物防治等绿色防控手段;以“有福农云”为载体整合种植主体、农事台账、农资投入等数据,推行食用农产品合格证与一品一码并行销售制度;搭建市、乡、村三级农产品质量安全监管网络,各村居配齐质量协管员,监管触角直达田间地头。常态化全覆盖抽检机制落地见效,2025年,福安市完成农产品定量监测1227批次、快速检测1.5万批次,果品安全总体合格率达98.3%。

打响品牌

鲜果塑造金名片

赛岐、溪柄、晓阳万亩葡萄产业园,穆阳水蜜桃、潭头芙蓉李、岳秀脐橙、下白石晚熟龙眼、苏阳杨梅,在福安的果业版图中,“一镇一品、连片发展”的空间布局已然形成。

特色果业各美其美,如何在种好的基础上种出效益?福安市的办法是:坚持品牌驱动。

从巨峰葡萄的品牌建设中可以窥见福安探索之道。1984年,福安市赛岐镇象环村率先试种葡萄,第一代果农在反复摸索中,得出了一套“种植经”,葡萄自此沿赛江两岸铺开,逐步延伸至松罗、晓阳等高海拔乡镇。

酒香也怕巷子深。从父辈手中接过接力棒,“萄二代”“萄三代”不再只盯着种植端,通过引入冷链物流、电商销售等,拓宽鲜果销售边界。

清晨,福安市安果汇供应链管理有限公司门口,田间采收的葡萄陆续运送至此,车间内工人按照果穗大小、果皮色泽分级分拣,依托全程冷链发往全国。企业总经理刘德兴介绍,葡萄产销高峰期,厂区3条分拣生产线同步运转,日收购鲜果可达5万公斤。

“巨峰葡萄品质好,市场知名度高,这几年价格一直很坚挺。”刘德兴说。8万亩葡萄,撑起超42亿元的全产业链产值,巨峰葡萄入选国家地理标志保护产品、全国名特优新产品、福建省名牌农产品等名录。

不只葡萄,穆阳水蜜桃、潭头芙蓉李同样斩获国家地理标志认证。为了充分释放品牌红利,福安市统一制定标准化生产规范、设计包装标识、宣传口径,培育“苏阳杨梅”“岳秀脐橙”等区域特色子品牌;依托鲜果节庆、全国农产品展销会、主流媒体宣传等多元渠道,持续扩大品牌知名度。岳秀脐橙多次获得全省柑橘评比金奖,依托品牌公信力,果品在市场波动周期内依旧价格稳定、保障农户收益。

更让当地果农提气的是,今年农业农村部印发《水果优质化发展推进工作方案》,明确在产地条件优良、产品特色鲜明、产业基础好的代表性地区推进水果优质化发展,福安葡萄名列四种代表性水果之一,成为我省唯一入选的水果。倪惠萍表示,福安市始终坚持品牌驱动战略,以品牌溢价反哺前端种植产业,稳步提升农业综合效益,持续带动广大果农增收致富。



晾晒芙蓉李

李郁 摄

业态融合

三产联动拓新路

盛夏时节,暑气升腾,穆云畲族乡溪塔村的“中国最美葡萄沟”成为避暑好去处。绵延六公里的刺葡萄藤蔓沿网架舒展,浓荫蔽日,溪涧流水潺潺,凉意扑面而来;待到葡萄成熟季,游客可自助采摘,沉浸式体验农文旅乐趣。

依托天然葡萄沟景观,溪塔村深挖畲族民俗底蕴,打造鱼鳞坝、夜间灯光景观、畲族酒坊、畲族文化展馆等配套设施,吸引周边县市游客前来感受惬意的乡村慢生活。乡村旅游流量催生机遇,鲍克霞顺势开办沐村民宿,配套推出畲族蓝染手工体验项目,丰富乡村文旅消费场景,“游客慕名而来,既打卡溪塔刺葡萄、虎头水蜜桃,又体验畲族特色民俗,为乡村带来了可观收入。”

生态农业与乡村旅游深度交融,勾勒出福安果业以山水为底、文化为韵、富民为目标的全新发展图景。

位于松罗乡的南国百乐(福安)食品饮料有限公司展厅内,葡萄酒、葡萄果醋饮料、葡萄浓缩汁等产品整齐陈列,这是企业近年来在延伸葡萄产业链上的成果。“我们以巨峰葡萄为原料,通过‘双酿专利技术’,将葡萄果汁酿成葡萄酒,再将葡萄酒转酿成葡萄醋,造就了营养丰富、果香浓郁的葡萄果醋健康饮品。”企业负责人介绍。

如今,以葡萄为基底的系列产品凭借独特的口感,逐渐赢得消费者青睐,福安也建成5座小型葡萄酒厂,年加工葡萄酒近千吨;5家葡萄精深加工企业,年产葡萄酵素500多吨、葡萄蜜饯300多吨、葡萄汁1万吨、葡萄籽油150吨、葡萄果醋饮料3万吨。

在福安新味食品有限公司的加工下,芙蓉李摇身一变成为果干、蜜饯、李子酒等,最大限度挖掘果品价值,拉长价值增长曲线。破解鲜果保鲜期短、售卖渠道单一的局限,福安市在二产精深加工领域发力,以创新突围提升果品附加值。

- ①游客采摘芙蓉李
②水蜜桃喜获丰收
③农技人员深入果园指导

李郁 摄
李郁 摄
陈雅芳 摄