

嘉兴土特产扬帆出海走出“国际范”

■记者 张应隆 图片由嘉兴市农业农村局提供



采访多1°

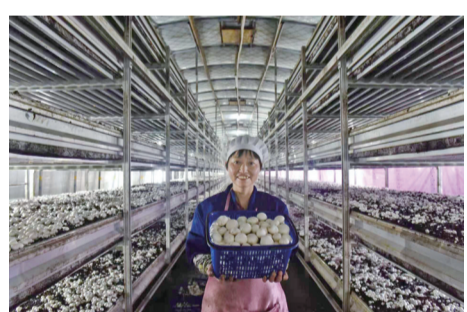
拓路出海，蓄力闯荡国际市场

话题热1°

依托得天独厚的临空优势与持续优化的通关服务，近年来，嘉兴农产品对外开放步伐持续提速。去年，嘉兴农产品顺利叩开国际市场大门。2025年7月，首批340公斤嘉兴携李经嘉兴海关检验空运出海，单颗售价高达91元，凭借绝佳品质打响嘉兴鲜果出海首战。从嘉兴装车到海外上架仅需3至4天，精准匹配鲜果最佳赏味期，让高端优质的“嘉果”成功斩获海外市场，也让本地果农挖到了外贸增收的“第一桶金”。

首战告捷提振出海信心，今年，嘉兴果农与农业企业蓄力加码、主动备战。4月初，嘉兴市农业农村局联合嘉兴海关专项开展水果出口业务培训，聚焦检验检疫、通关实操、品质管控、市场拓销精准赋能；通过培育标准化出口基地、组织企业参展拓市、打通出口绿色通道等系列举措，全方位夯实鲜果出海基础，越来越多种植户、新农人、本土农业企业跃跃欲试，全力推动更多嘉兴优质土特产乘风出海、走向全球。

4月27日，嘉兴南湖机场海关监管作业场所正式通过杭州海关核准注册，作为嘉兴航空口岸首个海关监管作业场所，其填补了本地国际航空运输空白，也为下一步开展农产品国际货运进出口业务筑牢了物流根基。



观点深1°

从携李、葡萄飘香海外，到金针菇首次出海美洲，从雪菜“飞天”到黑猪肉“入海”，越来越多嘉兴土特产走出乡土，走向全球餐桌。农产品出海不只是简单的贸易外销，更是带动农户增收、倒逼产业升级、激活乡村活力的双向赋能。

对农户而言，国际市场打开了增收新通道。相较于国内市场，出口农产品溢价优势明显，保底收购、抱团分红、就近就业等模式，让零散种植的农户摆脱低价滞销困境，实现稳定增收。同时外贸高标准倒逼果农、种植户摒弃粗放种植模式，主动学习精细化、标准化种植技术，让普通农户从“靠天吃饭”转变为“靠质增收”。

于嘉兴农业产业而言，土特产出海是转型升级的绝佳契机。海外严苛的检验检疫标准，倒逼本地农业补齐种植、加工、冷链、溯源短板。依托政策赋能、科技加持、人才助力、项目落地，嘉兴农业逐步告别散户零散经营，形成标准化、品牌化、全链条的现代化产业体系，完成从土特产到高端精品、从内销为主到内外双循环的蜕变。

小小土特产，连接大市场，承载大共富。随着航空口岸物流通道打通、产业扶持政策落地、新农人持续入局，嘉兴特色农业正持续锻造核心竞争力，让乡土好物成为乡村振兴、产业提质、富民增收的坚实底气。

植提质到新农人拓市，嘉兴正持续完善“品质+物流+人才+服务”的农产品出海体系，持续擦亮本土特色农业品牌，为乡村产业高质量发展注入外贸新动能。

精工铸品，“上天入海”彰显硬实力

一方水土孕育一方好物。根植嘉兴沃土的农产品，兼具农业科技含量的硬核实力。嘉善“杨庙雪菜”作为航天食品配菜，跟随神舟十一号、神舟十三号载人飞船两次飞上太空，获得“中国航天事业合作伙伴”称号；海盐膳博士黑猪肉护航南极科考，坚守极寒一线，提供坚实的餐桌保障，已累计17年28次为中国极地科考队供肉。小小土特产，一端飞向浩瀚太空，一端扎根极地深海，充分展现了嘉兴现代农业标准化、品牌化、品质化发展的深厚底蕴。

“这款笋丝雪菜口感非常清爽，适合做早餐小菜，现在一斤装的5包只要32.9元，想品尝的可以点击下方下单。”近日，记者来到位于嘉善县天凝镇的杨庙蔬菜厂，一边是工厂里正在直播的“吆喝声”不绝于耳，另一边则是工人正在对腌制好的雪菜进行检验和包装，一箱箱包装精美的“航空雪菜”走下生产线，通过物流发往全国各地。嘉善天凝镇素有“中国雪菜之乡”美誉，杨庙雪菜采用古法腌制，这一工艺已传承300多年。为守住传统风味、筑牢品质根基，当地不断完善生产规范，先后出台多个专项技术规程，让雪菜种植、腌制、加工全程有标可依。同时深度融入数字监管体系，全面推广浙食链、阳光工厂等数字化应用，创新推行“一证一码”追溯模式，实现从田间培育、车间加工到市场流通的全链条闭环管控。

依托严格品控与独特风味，“杨庙雪菜”品牌价值持续提升，其采用集体商标和企业自有品牌的双轨发展模式，斩获国家地理标志、农产品金奖等多项荣誉，畅销全国并远销海外。

“我们都是村里的雪菜种植户，以前收入很一般，现在到厂里上班，赚的钱比以前翻了一番。”当地村民蔡阿姨笑着告诉记者。依托雪菜这一特色产业，天凝镇探索抱团发展模式，九村联合组建共富联合体，以入股分红的方式壮大村集体经济。龙头企业推行保护价收购机制，稳定农户种植收益，带动种植户整体增收15%。本地蔬菜加工厂吸纳周边村民就近就业，村民收入实现翻倍增长。线上直播带货拓宽销售渠道，爆款单品销量稳步攀升。

海盐青莲食品的膳博士黑猪肉则续写着“入海”传奇。作为极地科考长期保障食材，青莲食品自主研发的膳博士黑猪冰汤凭借耐储存、易烹饪、高营养的优势，成为科考队员必备的特色美食。产品采用创新低温半发酵工艺，无额外添加剂，保留原生营养与地道风味，适配极地特殊生活条件。

硬核实力背后，是企业全产业链的深耕布局。多年来，青莲食品持续加大科研投入，深耕种源培育，打造规模化无抗黑猪养殖体系，凭借稳定品质，先后服务于世界互联网大会、杭州亚运会等重大活动，用严苛标准诠释了嘉兴农产品企业的责任与担当。

从田间地头到浩瀚苍穹，从江南水乡到南极冰川，嘉善雪菜和海盐黑猪肉以过硬品质打破边界。传统技艺与现代科技双向赋能，品牌培育与共

同富裕同频共振，嘉兴正以特色农业为抓手，不断擦亮农产品金字招牌，让本土好物走向更广舞台。

政策赋能，提质培优激活共富新动能

土特产顺利扬帆出海的背后，是嘉兴多年深耕现代农业、打磨农产品品质的扎实积淀，更是全市持续加码农业产业升级、完善全产业链布局的生动缩影。立足特色农业产业优势，嘉兴于不久前出台了《嘉兴市农业产业高质量发展十策》。嘉兴市农业农村局相关负责人介绍，新政聚焦农业发展堵点、产业升级痛点，围绕平台、科技、品牌、招商、人才、外销等关键维度，推出精准落地的扶持举措，将产业发展战略细化为可落地、可增效、可量化的实操方案。

平湖市新仓镇三义河村小落苏、榨菜、高菜腌制技艺历史悠久，其中小落苏腌制技艺还是嘉兴市级非物质文化遗产，但当地企业长期依靠经验生产，产品品质不稳定、标准化程度低，品牌影响力有限。为此，镇、村主动对接行业资源，聘请中国烹饪大师金明权担任村级“共富导师”。扎根田间车间，导师针对性拆解传统腌制配方，精准把控原料甄选、调味料配比、腌制温度与时长，手把手优化生产工艺，让传统土特产风味更稳定、口感更贴合大众需求；深度挖掘本土食材文化底蕴，量身打造品牌故事、优化产品包装、规划市场化推广路径，依托自身行业资源，助力乡土农产品入驻长三角高端餐饮、文旅伴手礼市场。在政策引智赋能下，当地传统农产品彻底告别“小众土特产”标签，实现工艺标准化、品牌精品化、市场高端化升级。

产业提质增效，不仅需要技术赋能，更需要优质项目与平台载体支撑。《嘉兴市农业产业高质量发展十策》聚焦农业平台扩容提质，精准破解农业项目落地难、用地受限等问题，明确预留建设用地与设施农用地指标，为优质涉农项目落地保驾护航。

“招商引资极大地激发了农业发展活力。”嘉兴市农业农村局相关负责人表示，依托完善的政策保障与优越的区位优势，今年初以来，嘉兴持续招引头部农业项目落地。今年3月，总投资1亿元的肉鸽养殖及深加工一体化项目落户海盐泰山农业产业园。项目落地投产后，将建成华东地区规模领先的肉鸽养殖基地。依托落地企业深耕行业十余年的成熟技术、运营经验与产业资源，结合嘉兴地处长三角核心的区位优势，该项目将全面辐射沪杭甬等周边市场，补齐嘉兴畜禽深加工产业短板，丰富本地特色农业产业矩阵。

亿元农业项目落地，“共富导师”下沉赋能企业提质增效，正是嘉兴落实农业高质量发展十策、推动土特产从“走出去”到“走得稳、走得远”、全方位激活乡村共富产业的鲜活实践。

科技攻坚、品牌赋能、项目加持、人才助力，多重红利叠加之下，嘉兴现代农业高质量发展步履坚实。据统计，目前嘉兴已累计培育17条十亿级“土特产富”全产业链，总产值达350亿元，多个产业入选省级精品培育试点。

接下来，嘉兴将持续落地落实农业高质量发展十策，统筹发展科技、绿色、质量、品牌农业，不断壮大特色农业全产业链，力争今年“土特产富”全产业链产值突破360亿元，持续推动传统农业向高效农业、品牌农业、外向农业转型，让乡土产业成为乡村振兴、富民增收的核心支柱。

