

# 陇南市花椒产业发展现状及对策研究

王勃 武衡 杨建 曹永红 张春回 宫盱彤

(陇南市经济林研究院花椒研究所 甘肃 陇南 746000)

**摘要:** 陇南地处甘肃东南部,是我国花椒最佳适生区和主产区之一。所产“陇南大红袍”花椒以果皮丹红、粒大饱满、芳香浓郁、麻味醇绵享誉业界。**【目的】**为了摸清陇南花椒产业发展现状,并针对存在的问题提出有效的对策,推动陇南花椒产业持续发展。**【方法】**陇南市经济林研究院花椒研究所邀请国内行业知名专家组成联合调研组深入文县任和农副产品有限公司、礼县成盛种植农民专业合作社、陇南利和萃取科技有限公司、武都区郭河乡营寨万亩花椒基地、陇南花椒种质资源圃、武都花椒大市场,通过实地走访、座谈交流,了解陇南花椒在生产、加工、营销等方面情况。**【结果】**近年来,陇南花椒产业发展迅速,在规模、品质上居全国前列,具有较强的竞争力。但由于受现代化程度低、产业体系不健全等因素制约,陇南花椒产业存在“二难三不足”的问题,即采收难、销售难,技术普及不足、品牌保护不足、采后处理不足,使花椒原产地优势未能最大化发挥。**【结论】**因此,要在整合产、学、研、农、工、贸优势生产要素上下功夫,形成“生产有基地、研发有机构、加工有企业、包装有团队、营销有市场、售后有服务、仓储有场地、运输有物流”的产业链,加快一二三产业融合发展,真正把产品做成精品,做到“人无我有,人有我优”,做到“数量上有供给、质量上有保障、产品上能多元、行业上能引领”。力争将陇南市打造成全国花椒产业“交易中心、信息发布中心、价格形成中心”。

**关键词:** 陇南花椒; 发展现状; 对策

## Research on the development situation and countermeasures of Zanthoxylum industry in Longnan

**Abstract:** Located in the southeast of Gansu province, Longnan is one of the best growing areas and main producing areas of Chinese prickly ash in our country. The production of "Longnan Da Hong Pao" Zanthoxylum with red peel, large full grain, fragrant, hemp taste alcohol cotton is well known in the industry. **【Objective】** In order to find out the development situation of Zanthoxylum industry in Longnan, and put forward effective countermeasures for existing problems, so as to promote the sustainable development of Zanthoxylum industry in Longnan. **【Method】** Institute of Zanthoxylum of Longnan Economic Forest Research Institute invited domestic industry well-known experts formed a joint research group to visit Wen County Renhe Agricultural and Sideline Products Co., LTD., Li County Chengsheng Farmers' Professional Cooperative, Longnan Lihe Extraction Technology Co., LTD., Yingzhai 10,000-mu Zanthoxylum Base in Guohe Township of Wudu District, Longnan Prickly ash Germplasm Resource Nursery, and Wudu Zanthoxylum market. Through field visits, discussions and exchanges, To understand Longnan Zanthoxylum in production, processing, marketing and other aspects. **【Results】** In recent years, the Zanthoxylum industry in Longnan has developed rapidly, ranking the forefront in terms of scale and quality, and has strong competitiveness. However, due to the low degree of modernization, imperfect industrial system and other factors, there are "two difficulties and three deficiencies" in Longnan Zanthoxylum industry, that is, difficult to harvest, difficult to sell, insufficient technology popularization, insufficient brand protection, and insufficient post-harvest treatment, so that the advantages of Zanthoxylum origin can not be maximized. **【Conclusion】** Therefore, efforts should be made in integrating production, learning, research, agriculture, industry and trade advantages in production factors, forming a

n industrial chain of "production base, research and development institutions, processing enterprises, packaging teams, marketing markets, after-sales services, warehousing sites, and transportation logistics", accelerating the integrated development of the one, two and three industries, truly making products high-quality, so that "People have no I have, people have my excellent ", to achieve "quantity supply, quality assurance, products can be diversified, the industry can lead". Longnan City will strive to become the national Zanthoxylum industry "trading center, information release center, price formation center.

花椒 (*Zanthoxylum bungeanum* Maxim.) 为芸香科 (*Rutaceae*) 花椒属 (*Zanthoxylum* L.) 落叶灌木或小乔木, 原产我国, 全世界约有花椒属植物 250 种, 我国有 39 种 14 变种 (中国植物志编辑委员会, 1997)。花椒是传统调味品, 同时具有较高的药用价值, 有抗肿瘤、抗氧化、镇痛、抗菌等功效 (赵秀玲, 2012), 是集经济价值和生态价值于一身的经济林树种。花椒在我国分布广泛, 四川汉源、茂县 (王丽华等, 2018), 甘肃陇南 (杨建雷, 2006), 陕西韩城、凤县 (原野, 2018), 山东莱芜 (刘晓玲等, 2012) 等地均为我国花椒主产区。

陇南市地甘肃东南部, 陕、甘、川三省交界处, 气候属北亚热带向温带过渡区, 境内地形复杂, 立体气候特征明显, 光热资源丰富, 是我国花椒最佳适生区和主产区之一。陇南花椒历史悠久、品质上乘, 西汉《范子计然》有记载: “蜀椒出武都, 赤色者善”, 所产“陇南大红袍”花椒以果皮丹红、粒大饱满、芳香浓郁、麻味醇绵享誉业界。

## 1 花椒产业发展现状

### 1.1 产业规模大

陇南花椒主要分布在武都区、宕昌县沙湾片、文县临江片、康县平洛片、西和县大桥片、礼县下四区片等 6 县区 80 个乡镇、112 个村。已建成基础稳固、布局合理、重点突出的“一区五片”花椒产业基地、片带和集群, 实现了全国种植规模、质量品质、产量销量、农民人均收入占比多个第一。截止 2022 年, 全市花椒总面积 301.67 万亩, 产量 6.12 万吨, 产值达 61.19 亿元, 宜椒区椒农人均收入 6651 元。

### 1.2 产品质量优

陇南市是我国花椒传统产区, 各县以“陇南大红袍”花椒为主栽品种, 该品种属于南椒系列花椒, 品质明显优于北椒系列花椒; 同时, 陇南属于北亚热带半湿润气候, 是南北气候的过渡区, 日照充足, 气候温暖, 年均气温为 15℃, 是全国花椒最佳适生区之一, 素有“千年椒乡”之美誉, 其生产的花椒以色红油重、粒大饱满、香味浓郁、麻味醇厚、精油含量高等优良品质而位居全国花椒品质前列。

### 1.3 企业带动强

在建设基地的同时, 陇南市还注重龙头加工企业的组建、品牌的打造, 以龙头企业为主, 辐射带动花椒产业发展, 不断延长产业链条。近年来, 已在成县建成以生产花椒精油为主的陇南利和萃取科技有限公司, 达产后可实现年产值 10 亿元以上; 在武都区组建了花椒集团公司, 建成了年生产能力 3000 吨、产值 3000 多万元的花椒液加工厂等 8 家加工企业, 注册了“六月梅”、“古阶州”等花椒专用商标。

## 2 存在的主要问题

陇南花椒虽然规模大、品质优, 但是由于受现代化程度低、产业体系不健全等因素制约, 产、学、研衔接不紧密, 农、工、贸发展不平衡, 最突出的问题是“二难三不足”, 即采收难、销售难, 技术普及不足、品牌保护不足、采后处理不足, 使花椒原产地优势未能最大化发挥, 主要表现在:

### 2.1 良种化进程缓慢, 产业现代化程度低

一是受传统观念影响, 部分群众良种选优意识滞后, 依旧采取播种的方式育苗, 通过播种育苗繁育的实生苗皮刺多且对病虫害抵抗力弱, 导致采摘成本长期居高不下, 一定程度上阻碍了花椒产业发展; 二是

近年来，全市大范围发展花椒种植，技术需求大，而从事花椒栽培管理技术的专业人才严重不足，科技推广任务重、难度大、效果不够显著；三是农业机械推广不到位，花椒采后处理主要依靠手工完成，不仅效率低，而且处理效果不佳。

## 2.2 产业链建设不够完善，引领产业提质增效能力弱

全市虽有为数不少从事花椒加工和营销的企业、合作社，但由于受投资少、规模小、发展理念陈旧等因素制约，产业链各个环节没有形成合力，难以发挥应有的效力，同时，企业创新驱动发展不足，产品多以作为调味品的花椒颗粒、花椒粉、花椒油等初级产品为主，缺少具有自主知识产权新产品的开发，创新驱动发展规模小、标准低，产品种类少、科技含量不高、产业链条短、附加值低、驾驭市场能力弱，难以引领全市花椒一二三产业融合发展。“公司+合作社+农户”生产模式不健全，农民收益得不到有效保障。

## 2.3 品牌保护措施不到位，产品价值实现不完全

一是政府对陇南花椒品牌保护的重视不够，没有形成一套行之有效的品牌保护规则，导致市场上侵犯“陇南大红袍”地理标志商标专用权现象普遍发生，严重损害了武都大红袍花椒的品牌价值。二是由于缺乏本地龙头企业带动，陇南花椒多通过客商收购进入外地市场，“陇南大红袍”花椒品牌宣传不到位，仅在小范围内小有名气，与家喻户晓目标还有差距。

## 2.4 保障机制不健全，成果研发转化率低

一是投入不足。由于地方财政紧张，投入花椒科研、推广、技术服务领域的资金有限，难以支撑实用技术研究、新产品研发、新品种培育、新成果集成示范推广；二是企业参与科技成果研发的积极性不高。受制于经济林产业投资高、生产周期长、成本回收慢，加之市场风险大等因素，企业参与科技成果研发转化的积极性不高；三是科技成果市场化程度不高。从我市已形成的成果看，成果主要针对第一产业，针对第二、三产业的很少，符合市场化转化要求的技术成果奇缺；四是激励机制不健全。成果研发人员多为科研人员，由于受技术成果研发单位和个人转化收益分配制度不健全影响，成果研发人员积极性不高，从而影响了成果创新和转化的数量、质量。

## 3 发展对策与建议

陇南花椒在历届党委、政府和社会各界的共同努力下，形成了当前规模大、品质优的局面。如何使陇南花椒在风云变幻的市场竞争中立于不败之地，使特色优势产业成为当地群众脱贫致富稳定的收入来源，唯有整合产、学、研、农、工、贸优势生产要素，形成“生产有基地、研发有机构、加工有企业、包装有团队、营销有市场、售后有服务、仓储有场地、运输有物流”的产业链，加快一二三产业融合发展，真正把产品做成精品，做到“人无我有，人有我优”，做到“数量上有供给、质量上有保障、产品上能多元、行业上能引领”。因此，在下一步工作中，建议抓好以下3个关键环节、11个重点方面的工作，力争将陇南市打造成全国花椒产业“交易中心、信息发布中心、价格形成中心”。

### 3.1 狠抓生产环节，推动花椒产业高质量发展

3.1.1 扎实推进良种化进程 一是扎实开展良种选优工作，在现有工作的基础上，持续开展花椒无刺品种的研究，指定专业技术力量育苗供苗，确保苗木品质。二是在各县区建立无刺花椒种植示范基地，全面示范推广无刺花椒，进一步降低采摘成本，增加农民收入。

3.1.2 普及科学生产技术 健全科技服务体系，不断强化科技服务的力度，在向群众普及新技术、新品种、新成果的同时，提升群众的科技意识和科学管理的水平，进一步提高花椒产业效益。一是持续开展花椒综合管理“四季”行动，着力推广轻简化整形修剪技术，提升椒园管理水平，以改善椒园树冠郁闭、光

照不良、管理费时费工、椒皮品质差的问题。二是在各县区建立标准化栽培种植示范基地，通过示范推广，充分发挥辐射带动作用，推动当地椒农科学化种植水平。三是充分发挥专业技术人员的带动作用，建立专业技术人员带资金、带项目到重点企业、合作社、种植户以及种植基地开展技术帮扶责任制，严格考核，兑现奖罚，提升技术普及率。四是加强花椒农业机械的推广使用，节约生产成本，增加农民收益。

**3.1.3 建立健全有害生物安全防治体系** 一是应坚持预防为主，综合防治的原则，建立有害生物发生监测预警体系，全面掌握有害生物发生规律，制定防治计划，在病害即将出现或发病初期及时进行干预，以达到较好的防治效果。二是要建立花椒有害生物控制与安全生产技术体系，最大限度的降低花椒产品中农药残留，保证产品品质。三是加强有害生物防治科研攻关，密切产学研协作，加强病虫害发生规律、监测预警、综合治理等基础研究和应用研究。

**3.1.4 逐步完善灾害抵御体系** 一是完善灾害预警和应急服务体系，一定程度上降低花椒受灾风险、减轻受灾程度，保障农民收入。二是加快推进花椒产业自然灾害保险和价格兜底保险全覆盖，形成保险保本垫底、入股分红保底等保险保障机制。

## 3.2 狠抓加工环节，激发产业内在潜力

**3.2.1 支持壮大龙头企业** 建议加大财政投入，扶持花椒产业开发。一是推进陇南利和萃取科技有限公司技术升级，扩大加工生产范围及规模。二是出台优惠政策，强化金融支撑，鼓励和引导花椒加工企业做大做强，在科技创新上下功夫，提升整体竞争力，强化抵御风险能力。

**3.2.2 扶持花椒精深加工企业** 培育花椒产品精深加工企业，扶持建设储藏冷库（含冷库运行配套设备、附属建筑及设备）。开展花椒初级加工和精深加工。初级加工以花椒烘烤、制干、分等定级为主，精深加工以开展花椒果皮、叶芽、籽开发利用，制作花椒粉、花椒精油、洗手液、花椒香皂、花椒茶、花椒芽菜、特种饲料、有机肥料等系列产品，延伸产业链、提升价值链。

**3.2.3 规范提升农民专业合作社** 构建以农民专业合作社为纽带的现代农业产业联合体，走“企业+基地+专业合作社+农户”的集约生产模式，为椒农提供产前、产中、产后全程化服务，推广订单农业、数字农业，提高抵御市场风险能力，推动花椒产业高质量发展。

**3.2.4 强化支撑体系配套** 一是配套建设实体市场、电商平台；二是完善物流仓储，有利于花椒保底收购和错峰销售，保障农民收益；三是建立陇南花椒供求信息平台，加快供需双方对接；四是引导和壮大服务外包企业，为多元化销售提供条件；五是加快花椒全产业链标准化、规模化建设进程。

## 3.3 狠抓市场营销环节，全面提升产业效益

**3.3.1 打好科研牌** 一是开展陇南花椒与其它产区花椒麻味成分检测的对比分析，构建陇南花椒麻味物质数据库和指纹图谱，建立花椒分等定级技术规范，开展花椒有效成份工厂化提取研究和中试，方便食品加工、药品生产、化学工业有效成分提取，建立稳固合作关系；二是搭建平台，主动与国内外花椒科研团队合作开展基于陇南花椒的新产品研发，带动创新驱动发展；三是开展陇南花椒绿色食品生产技术集成研究，建立从生产资料到餐桌成套技术标准、规程，构建陇南花椒战略制高点体系，使陇南成为名副其实的交易中心、信息发布中心、价格形成中心。

**3.3.2 打好宣传牌** 一是从自然条件、历史文化、产品品质等方面进行宣传，旨在让消费者了解在得天独厚的自然条件下出产的陇南大红袍粒大饱满、色红油重、麻味醇厚，极具性价比。二是强化品牌保护，开展公共品牌、企业知名商标和地理标志产品的规范管理，积极推行统一包装和防伪、二维码等技术，构建产品可追溯查询管理机制，依法打击假冒品牌产品的侵权行为，维护品牌形象。三是加大宣传力度，举办推介会、花椒文化节和高峰论坛，组织参加外省博览会或展销会，推广火锅联盟认购产业基地模式，宣传提升陇南花椒，提升陇南花椒在全国的话语权和影响力，抢占高端领域。

3.3.3 打好质量安全牌 按照无公害、绿色、有机食品生产目标，集成推广花椒绿色、环保、经济、高效的综合管理技术，以食品质量安全取信于消费者，提高市场占有率。规范产前、产中、产后生产规程，严把食品质量安全关口，注重售后服务和质量追溯，建立最严格的质量安全监管制度，以可靠的质量口碑求生存、谋发展、占市场、增效益。