

# “致富果”红火背后存隐忧

## ——宁海白枇杷产业现状调查

文/曹维燕 周如歆 褚西鹏 图/阿志



六月初，宁海白枇杷采摘已经进入了尾声。在白枇杷主产区一市镇，家家户户都在忙着扫尾，抢着售出最后一波“黄金果”。

宁海枇杷产业自上世纪80年代开始起步，至本世纪初我县成功育成优质白沙新品种“宁海白”，2003年我县开始大力发展白沙枇杷种植。十几年来，宁海枇杷种植规模不断扩大，至今全县已达到1.5万亩，“宁海白”枇杷先后获得“宁波市十大名果”“中华名果”等称号，“一市”商标被评为“宁波名牌”。我县枇杷产业一直扮演着高优农产品的角色，始终保持稳健的市场态势，让不少果农唱响了致富歌。

但水涨船高的人工成本、传统销售体系的局限性、果实品质退化……无不让这个产业暗流涌动。宁海白枇杷产业能否保有长久的生命力，还是会盛极而衰，前途暗淡？我们希望通过剖析白枇杷产业面临的真实现状，为下一步发展提供新的思路。



### 白枇杷产业暗流涌动

#### 成本高、出去难让产业陷无形壁垒

作为“宁海白”枇杷的主产区，一市镇枇杷种植面积达到了1.2万亩，占全县面积的80%。枇杷产业的崛起让这个籍籍无名的小乡镇冠上了“浙江枇杷之乡”的美誉，该镇家家户户都种上了“黄金果”，依靠白枇杷，村民走上了致富路。曹家村是白枇杷产业致富的生动样本，全村230户人家，光是白枇杷，曹家村人均收入就达8000元以上，不少大户年收入都在二三十万元以上。

但“致富果”带来的隐忧也不少。2016年全镇白枇杷遭遇冻害，果农颗粒无收。近年来不断上涨的人工成本也让果农们措手不及。“今年预计销售收入70万元，其中套袋、采摘的小工钱就支出近18万元，还不包括施肥、除草的人工费用。”红香园水果专业合作社大户叶卫勇表示。业内人士也告诉记者，从选果、套袋到采摘，枇杷的人工成本约占售价的30%左右，也就是说1公斤枇杷40元中，12元是人工成本。

不仅人工成本水涨船高，“用工荒”的难题也困扰着果农。枇杷种植过程中，疏花、疏果、套袋都需要大量劳动力，且采收时间集中，极易出现劳动力短缺的问题。一市曹氏果业合作社负责人曹善叙告诉记者，在套袋期，一天工钱120元还要包接送与中饭，却依然找不到有经验的小工。由于错过了最佳的套袋时间，自家园里不少果树出现了严重的裂果和落果，损失严重。而到了采摘期，熟练的采摘工更是难寻。“家家户户都种了枇杷，自己家里的活都忙不过来，哪里有心思给别人打工。”一果农告诉记者，如今请一个男雇工，每天都要150元。

白枇杷产业所面临的危机不仅是成本上升，还体现在品质的下降和销售的局限性。记者调查过程中，不少消费者认为，宁海白枇杷的味道没有以前“惊艳”了，水分少糖度低，已经不复当年的甜美了。更有人认为，白枇杷的品质一年不如一年正是该产业逐渐式微的一个迹象。

记者还发现，白枇杷鲜果还存在销售半径过小、市场覆盖有限的问题，由于果实不易运输，白枇杷鲜果市场主要集中在宁海、宁波、杭州等地，省外市场鲜有涉及，一旦遇上丰年，果农便遭遇灾难问题。如2014年，白枇杷迎来大丰收，产量超过2000吨，但由于县内市场饱和，供大于求，价格跌至常年的50%左右。好货贱卖，关键是没有打开外面广阔的市场。

此外，深加工不“深”也制约了枇杷产业的发展。目前，宁海白枇杷深加工水平依然较为初级，技术含量不高，产品主要为枇杷花茶、枇杷酒、枇杷膏、枇杷醋、枇杷脆片等，其中不少是手工作坊制作，不仅效率低而且食品安全得不到保障，对叶、核的药用价值的开发较为缺乏。“现在枇杷加工产业链，科技渗透相当有限。”在县林特总站副站长冯健君研究员看来，枇杷深加工还有更多潜力。

看似喜人的白枇杷产业，实际上却是暗流涌动。



“宁海白”作为白沙枇杷的主栽品种，以果形中等、糖度高、酸甜适口而著称



白枇杷节吸引了游客前来采摘

### 高优产业也需居安思危

#### 先进技术、经营理念缺失背后的品牌沦陷

种种隐忧，迟早将重创白枇杷产业和种植农户，如何防微杜渐，首先要找出产业的“症结”所在。

在一市镇，漫山遍野露天栽种的枇杷树成为了美丽的风景，但也让县农林专家们感到忧心——品种单一、先进农业技术应用普及率低将严重制约产业发展。

冯健君告诉记者，我县“宁海白”的种植面积占到总面积的80%以上，形成了产业的集聚，却存在明显的缺陷。“宁海白”作为当前我国白沙枇杷的主栽品种，以果形中等、糖度高、酸甜适口而著称，综合指标处于各品种前列，但是抗冻性差，皮薄易裂果，需套袋等缺点又导致其生产成本较高。就在今年，受到晴暖多雨天气影响，果实在膨大期生长过快，裂果现象严重。据果农反映，采收来的枇杷裂果率达20%以上。同时，品种单一不仅导致枇杷上市时间集中，如遇到极寒天气，还容易让果农面临绝收的困境。

先进农业技术在白枇杷产业中的应用也乏善可陈，测土配方、生草栽培、大棚设施栽培等技术应用率不高。“现代农业应用测土配方，通过测量土地中的元素含量，缺什么补什么，因地施肥已经非常普遍。”冯健君表示，而种植白枇杷的果农依然按经验施肥，盲目施肥，导致了土壤板结、果树树势下降，造成品质不均衡，甚

至引发枝枯病。2010年，一市镇枇杷产区大面积爆发枝枯病，发病树体陆续枯死，其中宁海金林枇杷基地、一市镇九龙山庄部分枇杷基地尤为严重，近70%的树体感染发病。截至目前，枝枯病累计发病面积已有上千亩。记者了解到，目前浙江省枇杷设施栽培面积约有2000亩，面积最大的为台州、衢州，规模较大的县市区有玉环、温岭、衢洲等地，而宁海全县大棚面积仅有几十亩。

此外，果农缺乏先进的经营理念也让“宁海白”枇杷品质和口碑开始下滑。对于不少人质疑白枇杷品质逐年下降的情况，业内人士认为原因是多方面的。除了生产技术跟不上直接导致了果实品质下降外，部分原因是果农太过急功近利。今年5月中旬，不少果农为了率先抢占市场卖得高价，提前采摘未成熟的枇杷，直接导致枇杷的品质、风味下降；还有人为了节省劳动力成本，未进行分批采收，采收不均匀，导致果实品质参差不齐。而果农品牌意识弱，让“李鬼”扰乱市场成了白枇杷品质下降最突出的原因，“如今宁海市场上白沙枇杷的品种有五六六个，均冠上‘宁海白’枇杷之名上市销售，而县外枇杷也鱼目混珠，以次充好，比起正宗的‘宁海白’枇杷，它们的价格低廉但品质无法保障。”业内人士分析道。

### 破解产业发展的症结

#### 转型发展、加强产业融合或是长远出路

如何突破产业发展的“瓶颈”，让白枇杷产业焕发持久活力？相关专家认为，要从前重视量的增长变为注重质的提升，提高单产、品质和经济效益，适度规模经营的同时，走转型升级的新路子。

延伸产业链条，深挖白枇杷医用价值，开发枇杷膏、枇杷花茶等深加工产品也有助于宁海枇杷走出去。美栖饮品引进枇杷花深加工生产线，通过从农户处收购疏花环节摘下来的花瓣、花蕾，经过烘干、爆炒、提味等工序，把枇杷花变废为宝进行销售，近3年年均销售额达到1000万元。

如何做强宁海枇杷产业？专家认为要做好一二三产业融合，以枇杷撬动乡村旅游，将成为产业发展的重要路径。白枇杷节的举办一定程度上带动了一市三产的发展，每年的白枇杷上市期间，大批市民赶往一市参加白枇杷节，购买采摘白枇杷。但由于缺少景区规划意识，乡村游深度有限，无法提供真正意义上的沉浸式体验，无法吸引更多游客。因而深度挖掘枇杷文化资源，培植农户的开发热情，展示出农耕文化、乡土文化、节庆文化、饮食文化等多方面特色，将吃、住、玩等场景都规划在旅游开发蓝图里，实现枇杷产业在文化层面的转型升级，也是当地政府最紧迫的工作。

发展产业之余，减少果农的后顾之忧也相当必要。“要改变果农看天吃饭的现状，增强他们对产业的发展信心，就必须加强保险工作。”专家表示，如今我县推出白枇杷气象指数保险，但由于商业保险基础保费高，让不少中小型合作社望而却步，因此增加农业政策性保险的补贴力度，对稳定产业非常重要。此外，当地政府还呼吁果农们要加强品牌意识，不要为了蝇头小利坏了产业名声。

记者走访发现，对于如何解决枇杷“走出去”的难题，已经有人找到了良好的解决方案。喵到良品商贸有限公司通过淘宝、朋友圈、微享会（集结了宁波20多个微商联盟）等网络途径，让5000余箱白枇杷走向了北上广深等大都市。“针对白枇杷难保鲜难贮运的问题，我们改进了包装设计降低损耗，并通过高效的配送链，让消费者隔天就

能收到完好无损的新鲜枇杷，枇杷在运输过程中的损耗几乎为零。”喵到良品负责人周媛媛认为解决市场半径过小的问题当务之急是培植专业电商团队，增强果农的互联网思维，开拓网销渠道。

延伸产业链条，深挖白枇杷医用价值，开发枇杷膏、枇杷花茶等深加工产品也有助于宁海枇杷走出去。美栖饮品引进枇杷花深加工生产线，通过从农户处收购疏花环节摘下来的花瓣、花蕾，经过烘干、爆炒、提味等工序，把枇杷花变废为宝进行销售，近3年年均销售额达到1000万元。

如何做强宁海枇杷产业？专家认为要做好一二三产业融合，以枇杷撬动乡村旅游，将成为产业发展的重要路径。白枇杷节的举办一定程度上带动了一市三产的发展，每年的白枇杷上市期间，大批市民赶往一市参加白枇杷节，购买采摘白枇杷。但由于缺少景区规划意识，乡村游深度有限，无法提供真正意义上的沉浸式体验，无法吸引更多游客。因而深度挖掘枇杷文化资源，培植农户的开发热情，展示出农耕文化、乡土文化、节庆文化、饮食文化等多方面特色，将吃、住、玩等场景都规划在旅游开发蓝图里，实现枇杷产业在文化层面的转型升级，也是当地政府最紧迫的工作。

发展产业之余，减少果农的后顾之忧也相当必要。“要改变果农看天吃饭的现状，增强他们对产业的发展信心，就必须加强保险工作。”专家表示，如今我县推出白枇杷气象指数保险，但由于商业保险基础保费高，让不少中小型合作社望而却步，因此增加农业政策性保险的补贴力度，对稳定产业非常重要。此外，当地政府还呼吁果农们要加强品牌意识，不要为了蝇头小利坏了产业名声。



果类种植专家在测试枇杷糖度



县农林部门邀请果类种植专家考察大棚枇杷