

白山市：乡村名品促振兴

地处长白山腹地的白山市，以建设践行“两山”理念试验区为统领，牢牢把握绿色转型发展高质量全面振兴主线，聚焦国家级农

业绿色发展先行区和国家农产品质量安全市两个创建，扎实有序推进区域品牌建设工作，制定完善人参、蓝莓、黑木耳等地方农产品生

产标准，加快培育一批区域、企业、产品“三位一体”农产品品牌，打造乡村名品，形成白山农产品独特IP。

彪哥食品——

煎饼酥香 产销兴旺

提起“彪哥”大煎饼，在白山市可谓家喻户晓。临江市彪哥食品有限责任公司从一家小煎饼店做起，凭着敢干、敢闯的拼劲，经过近20年的发展，将煎饼做成了大事业，同时安置下岗职工和农村剩余劳动力，推动当地农村经济发展。

如今的临江市彪哥食品有限责任公司，正在努力打造具有地方特色的乡村美食品牌，让“彪哥”牌煎饼走上千家万户的餐桌。

企业要发展，产品是基础。公司采用纯正手工烙制，传统发酵工艺，煎饼外形如满月、薄如纸张，新烙的煎饼酥脆、香甜；用水润湿再吃却又绵甜、香软，别有一番滋味。他们在原有大米、玉米煎饼品种的基础上，相继开发出了花生、大枣、燕麦、松仁等三大系列十几个品种。为迎合不同人群的口味，公司又研发出老年、青年、儿童个性化口味的休闲零食——香酥煎饼，产品一经投放市场便获得了消费者的认可。

为了让传统的纯手工制作的煎饼达到现代化、产业化生产的目标，经过多年探索研究，该公司研制出全自动旋转变频控温的电整子，并申请了国家发明专利。这一设备使生产能力提高80%以上，减轻工人们的劳动强度，真正实现了产业化生产的目标。



临江市彪哥食品有限责任公司采用纯正手工烙制，传统发酵工艺，煎饼外形如满月、薄如纸张，新烙的煎饼酥脆、香甜；用水润湿再吃却又绵甜、香软，别有一番滋味。很多当地人或游客慕名而来买煎饼。

丰合食品——

咸菜腌出“致富经”

今年31岁的刘俊男，是临江市丰合食品有限公司总经理，2016年创办了公司。随着生产规模不断扩大，带动更多农户实现增收致富，将“小咸菜”做成了年销售额近800万元的“大产业”。

创业初期，由于没有经验和人员的短缺，刘俊男总是扎在生产一线。为保证产品质量，公司直接在周边农户手里采购大白菜作为原材料，通过艰苦创业、奋发拼搏，从几名员工做到30多名员工，从实体做到电商，从产品地推到全国各地，逐渐成为临江市电商行业的排头兵。公司生产经营酱菜、泡菜、农产品销售、收购及蔬菜深加工制品，主要产品有泡菜、辣白菜、小萝卜等食品。

心系家乡，关爱困难群体。刘俊男事业有成后，不忘回报家乡，主动承担社会责任，对于残疾人或其他特殊困难群体，只要符合用工条件，公司都会优先录用。公司的发展壮大，带动周边20余户农户每户创收近5万元，让家乡人民受益。



临江市丰合食品有限公司生产的泡菜、辣白菜、小萝卜等食品，深受消费者喜爱。

裕达特产——

“小黄豆”做出“大文章”



在白山市裕达特产科技有限公司的生产车间里，一颗颗饱满的黄豆经过研磨、蒸煮、压制、风干等多道工序，变成了一张张厚薄均匀的豆皮、干豆腐，再经过切割、冷冻等工序后，通过冷链运输发往全国各地。

太阳村——

粉条搭上互联网

走进长白县太阳村粉条加工厂，车间里热气腾腾，一排排马铃薯粉条晶莹剔透，村民们正忙着和粉、漏粉、捞粉……把刚出锅的粉条整整齐齐挂起来晾晒、冷却。

近年来，太阳村精准把握本地“特”“优”禀赋特点，让村里的传统支柱产业马

铃薯粉条搭上了互联网销售的快车，让这一老产业焕发出新的生机。

太阳村种植马铃薯历史悠久。前些年村里成立了专业合作社，建立了现代化

加工厂，进一步拓宽销售渠道，走出一条专业化、规模化发展之路。

这两年，太阳村将注意力转向线上销售，通过开设网店、组建产品销售微信群等方式，使太阳村粉条搭上了网络销售的快车，出现在全国各地的餐桌上。

如今，马铃薯粉条加工这项传统产业不仅使村民的日子越来越红火，还给村民提供了就业岗位，带动了太阳村及周边村种植马铃薯，实现增收致富。

本版撰稿：本报记者 王春宝 金泽文 实习生 高源



吉林珍善源绿色食品有限公司的木耳和食用菌产品网上销售十分火爆，包装车间的工人每天从早到晚忙碌不停，成箱的木耳、食用菌等绿色食品经过打包、封箱，销往全国各地。

珍善源——

绿色特产促增收

春节期间，吉林珍善源绿色食品有限公司的木耳和食用菌产品网上销售十分火爆。春节过后，农产品销售热度依旧不减。包装车间的工人每天从早到晚忙碌不停，成箱的木耳、食用菌等绿色食品就在这里打包、封箱，销往全国各地。

坐落于靖宇县的珍善源绿色食品有限公司，是一家集白山纯天然绿色食品及中药材开发、生产、销售为主的健康食品生产企业。近两年，他们靠着火热的电商平台，把食用菌等绿色、有机农产品，打造成了“网络爆款”，成功销售到全国各地。

公司依托靖宇县丰富的野生药材以及各种食用菌资源，先后建立了3家果仁加工厂、2家食用

菌制菌厂、6个食用菌种植基地，同时在临近的城镇乡村建立原料收购、储存、加工网点，有效解决了原料销售问题，同时带动了村民就业。他们建立了“公司+网络平台+合作社+基地+农户”的新发展模式，不断探索适合公司产品的线上推广模式。目前，该公司已在电子商务平台上拥有15家网店，平均日销售1000单以上。

“目前，公司现有固定职工20人，带动灵活就业3000余人次，通过品牌培育，把靖宇县当地的资源优势，转化为产业优势，带动电商产业发展，帮助乡亲们就业增收，从而助力乡村振兴。”公司总经理张杨对未来发展充满信心。

参尊生物——

人参蜜片蕴“甜蜜”

春暖花开时节，白山市参尊生物科技有限公司迎来生产旺季。在公司包装车间内，工人们正在将人参蜜片进行包装，即将运送到客户的手中。

坐落于抚松县万良镇工业园区内的参尊生物科技有限公司，从事人参加工、人参系列化妆品、保健食品、土特产品等销售。目前，企业在网上均开设了店铺，线下销售也同时展开。公司的主打产品是用长白山5年的鲜人参和纯野生椴树

蜜泡制而成的鲜生蜜片，远销全国各大城市，深受客户好评。

随着人们对人参药用、食用、保健价值的认识更加深入、应用更加广泛，人参产业进入了转型升级、高质量发展的重要战略机遇期。近年来，抚松人参原品牌影响力、人参集散地的产业集聚力、人参生物学特性的价值领导力层层叠加，为抚松人参产业带来了广阔的发展前景。

双成生物——

发挥资源优势 助推乡村振兴

10年来，公司用责任赢得信任，从最初的食用农产品粗加工、农副产品销售，发展成为人参制品、鹿制品生产的生物科技企业。这家企业就是白山市双成生物科技有限公司。

2013年，李桂成自主创业，在白山市浑江区六道江镇胜利村成立了双成生物科技有限公司，主营人参、梅花鹿等深加工产品。10年里，他陆续注册了10余个商标品牌，自主研发产品60余款。公司现在年产值达1200万元，每年提交村集体15万

元，有力地助推乡村振兴。

李桂成常说，虽然他们不是药企，但是按照药企的标准来制定生产标准。为了提高生产效率，也提高产品的卫生安全性，公司购置了生产、检验、冷藏、灌装、包装等设备50余套，还聘请了专业技术研发人员和高级药师，辅助产品的生产与研发。现在，企业依托自身地缘和科技优势，以长白山优质人参、梅花鹿资源为基础，形成了集研发、生产、加工、销售、服务为一体的全方位发展企业。

兴隆酿酒——

酿出幸福“好滋味”

“我们主要做人参及人参草本类的养生酒，产品在全国200多个城市都有经销商。”抚松县兴隆酿酒厂负责人赵发明自豪地说。

抚松县是著名的人参之乡，人参文化源远流长。兴隆乡土地肥沃、盛产粮食，兴隆酿酒厂依托得天独厚的自然资源和传统酿酒技术，通过白酒酿造、本草类养生酒开发，采取“企业+农户”的订单种植合作模式，带动当地农民增收致富，为乡村振兴增添亮色，走出一条特色鲜明的道路。

近年来，随着人参产业链条不断扩大，酒厂抢抓药食同源契机，将人参与酒相结合开发出系列产品，一经推向市场就打开了局面，备受消费者青睐。

兴隆酿酒厂所用的水是冬夏恒温的地下冰矿泉水，厂里拥有固态白酒发酵、酿造车间，液态白酒灌装车间，研发、质检中心，本草提取车间，5000吨地下原酒窖藏库区，通过有机人参产品基地认证。酒厂原浆酒的总储量1700吨，都是52度、55度、60度及以下的五粮大曲、高粱大曲原浆酒，用的粮食产自长白山周边地区，选用长白山地区优质人参，醇香美酒远销全国。

企业发展不忘乡亲。兴隆酿酒厂在大力发展特色高粱种植上做文章，鼓励村民大面积种植高粱，并采用“企业+农户”的订单模式进行收购，逐步扩大规模，吸纳更多的村民到企业务工。



抚松县兴隆酿酒厂因山而兴、因水而隆，抢抓药食同源契机，将人参与酒相结合开发出系列产品，一经推向市场就打开了局面，备受消费者青睐。