

# 衡阳市农业农村局

## 对市十六届人大二次会议 第337号建议的答复

衡农建复〔2023〕27号（B类）

周跃军等11位代表：

你们提出的《关于支持祁东黄花菜全产业链建设的建议》收悉，我局综合祁东县人民政府会办意见后，现答复如下：

首先感谢您及各位代表对祁东黄花菜产业的关注、关心和支持。近年来，在省委省政府、市委市政府的坚强领导和社会各界的大力支持下，我市黄花菜产业迈入了快速发展的轨道，更是全市特色农业产业发展的排头兵。2022年市委市政府办公室印发《关于开展农业“双百十”产业建设行动的意见》（衡办〔2022〕20号），2023年已争取到湘南供粤港澳蔬菜优势特色产业集群建设项目，共计1950万元资金用于支持黄花菜全产业链建设。祁东县委县政府更是紧紧围绕黄花菜全产业链建设，出台了扶持黄花菜产业发展的十条优惠政策，通过稳定种植面积、推进良种繁育、加大质量监控、大力培育经营主体、推动产业融合发展等措施，扩大黄花菜影响。县农业农村局制订并实施《黄花菜生产“三品一标”

提升行动方案》，祁东黄花菜品种培优、品质提升、品牌打造和标准化生产工作取得了阶段性成效，促进了菜农增收和产业健康发展。

### 一、加快“观实两用”黄花良种培育与示范推广。

祁东是全国最大、品种收集最全的黄花菜（萱草）种质资源库和全国最大的黄花菜良种繁育基地，新品种选育工作和成效闻名全国。祁东县金萱生物科技有限公司建立了观赏黄花菜种质资源库，已引进和研发种植观赏黄花菜品种 500 余种，发展萱草种植 200 余亩，年可提供优质萱草种苗 300 万株；县农业局退休老干部刘安民，潜心研究黄花菜品种提纯复壮，培育新品种，延长采摘期等科研攻关，选育了具有高产、高适应性、特征差异性黄花菜品种 10 来个，如特早熟品种“安民三月香”，特迟熟品种“雪不谢苗”，特高产品种“安民花 2 号”，可以隔日采摘的品种“隔日花”，丰产又具有良好加工品质的品种“安民黄蕊四月白”“黄花王”等，观食两用品种“安民无眠花”、“安民花 1 号”等。

您的建议具有很强的针对性和前瞻性，对于促进我县黄花菜产业的发展提供了非常有益的参考。下一步，我们将完善全县黄花菜品种培优方案，制订相关措施，一是鼓励“观食两用”黄花菜新品种选育和改良，二是在重要公路沿线生产基地、黄花菜标准化种植基地以及县城黄花公园、曲艺文化公园、主要道路绿化带等重点推广“观食两用”黄花菜品



种，丰富祁东“中国黄花菜之乡”文化元素，扩大黄花菜产业影响力。

## 二、加大黄花菜加工、仓储等科技创新力度。

当前祁东黄花菜加工还是以传统加工、龙头企业生产线加工原干菜为主，近年来用于加工盐渍泡菜和直接销售鲜菜比例有所上升，精深加工主要是冻干菜，年加工鲜菜不超过3000吨，难以突破。因种植规模、劳力、气候特性、龙头企业产能等因素影响，我县黄花菜加工、仓储问题特别是雨天加工黄花菜一直是困扰整个产业的难题，是制约产业高质量发展的瓶颈。您的建议“加大黄花菜加工、仓储等科技创新力度”对于祁东黄花菜产业高质量发展尤为重要。近年来，祁东县花仙子农业发展有限公司打造了以传统古法加工、规模化生产、品牌化销售的经营模式，并成功申报市级非物质文化遗产，取得了良好的社会、生态和经济效益，为祁东黄花菜品质提升和品牌打造提供了新的可以复制的模式。

自2021年起，我县实施全国农产品仓储保鲜冷链设施建设项目，引导扶持90个黄花菜经营主体建设冷库160余座，容量8.5万立方米。有效解决了黄花菜加工、仓储保鲜过程中容易变质的问题。但黄花菜加工仍然存在原干菜加工量比较少，全自动加工产能严重不足，盐渍泡菜加工不规范，使用食品添加剂焦亚硫酸钠等加工处理鲜黄花菜解决阴雨天气加工问题的做法一直难以禁绝，黄花菜深加工研发基本

停留在即食黄花菜、月饼、含片等，存在中试产品多、上市销售少等不足，资源、资金、人力浪费严重，成效不明显等问题亟待解决。

根据我局农业机械化管理部门目前了解的信息，果蔬烘干设备已被列入湖南省农机购置补贴范畴，机具烘干容量包含 5-20 立方米，20-40 立方米，40-60 立方米，80 立方米以上不等的规格，中央补贴价格在 1500-8000 元之间。根据农机购置补贴系统显示，2022 年，耒阳市农户共购置了 8 台果蔬烘干机，补贴金额 2.4 万元。但祁东县没有购置记录。

### **（一）加强顶层设计。**

强化问题导向，根据当前国内黄花菜产业发展的特点，结合祁东黄花菜产业存在的加工产能不足，雨天加工难等短板问题，完善《祁东黄花菜发展规划（2022-2030）》，出台《扶持和发展祁东县黄花菜产业实施办法》，确定祁东黄花菜加工发展方向。

**1、鼓励原干黄花菜加工。**一是依托资源禀赋和农户加工的基础，以花仙子农业发展有限公司古法加工黄花菜传承工艺为标杆，鼓励以合作社、种植大户、村集体经济联合体发展古法加工；鼓励有实力的企业进行古法加工技术改良，对购置蒸汽杀青锅炉、新建全天候晒场或太阳能烘干房制作干菜的经营主体按照总投资额 30% 给予奖补，符合标准的产品由龙头企业统一“祁东黄花菜”品牌销售，提升祁东黄花



菜品牌形象和影响力。二是依托现有 14 条自动杀青电热烘干生产线，切实解决企业生产困难，鼓励龙头企业提高生产能力。三是鼓励龙头企业、合作社、新型经营主体和种植大户购置合适的烘干设施、设备，提高干菜加工能力。建议财政对合作社和种植大户购买黄花菜小型烘干机进行补贴，按照购机费用 30%，每台烘干机封顶 3 万元标准进行补贴。

**2、支持黄花菜深加工。**一是加强深加工支持力度。对龙头企业和新型经营主体研发深加工产品从科技、资金、建设用地、产品上市等方面进行扶持，拓宽销售渠道，提高产业发展活力和产品附加值。二是大力支持黄花菜预制菜加工，打造黄花菜预制菜加工产业园区。三是整合资源，实现成果共享。依托企业特色研发，建立信息共享机制，避免全县黄花菜产加销企业新产品研发同质化。

**3、规范盐渍泡菜加工。**综合我县种植、加工、气候等因素条件和市场需求，把盐渍泡菜加工作为我县黄花菜加工的补充。一是严格生产许可，对符合条件的经营主体必须依照生产许可备案工艺和流程生产，确保产品质量达到国家标准。二是加大环保设施投入，加强环境污染监管。可由企业自身或农业发展有限公司按分散和集中处理的方式处理生产废水，确保废水、废气达标排放，严厉打击非法排污行为。三是加强新工艺研发和应用。研发和引进泡菜加工新工艺新技术，严格食品添加剂焦亚硫酸钠的使用甚至杜绝添加焦亚

硫酸钠，完善加工设施新建标准化泡菜腌制池，确保源头安全。

## **（二）打击非法添加和滥用乱用食品添加剂。**

坚决执行食品安全四个“最严”即用“最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责”，确保广大人民群众“舌尖上的安全”。4月底前，以祁东县人民政府名义下发《关于严厉打击黄花菜加工过程中乱用滥用食品添加剂行为告全县人民书》，由市场监督管理局牵头，县农业农村局、县公安局等相关部门参与，成立工作专班，严厉打击黄花菜生产加工过程中非法添加和滥用乱用食品添加剂行为。

## **（三）扶持经营主体打造标杆企业。**

大力扶持黄花菜产、加、销、标杆企业，引领打造和推介“祁东黄花菜”公共品牌，促进产业提质增效。实行黄花菜产业项目资本运作，引资融资发展祁东黄花菜产业。成立一个“祁东县黄花菜产业基金”，探索“资本引导，产业发展，产融互动”的基金运营新模式，积极争取黄花菜产业项目资金，引导黄花菜产业发展，争取银行长期低息免息资金及工商资本、民间资本投入，实行项目资本运作，促进祁东黄花菜产业高速发展，为祁东乡村振兴产业发展注入新动力。

### **三、加强黄花“食药同源”文化宣传，推进“黄花+”大健康农文旅融合协同发展。**



2018年，祁东县人民政府在国家农科院农产品加工研究所的支持下，牵头成立了国家食药同源产业科技创新联盟黄花菜专业委员会，引领全国黄花菜食药同源科技创新。2022年，与上海应用技术大学联合成功举办2022年第二届中国萱草文化节（线上）和“黄花美 两岸情”祁东县台东县黄花菜（金针菜）线上+线下系列交流活动，进一步扩大了“祁东黄花菜”品牌影响力和美誉度，取得了良好的社会影响，带来了更多更大的经济、人文、旅游和社会效益。

为深度挖掘祁东黄花菜文化内涵，促进祁东黄花菜等特色产业提档升级，推动祁东乡村旅游和农业产业化深度融合，为县域经济高质量发展赋能，祁东县委、县政府举办的“第三届中国·祁东黄花菜节暨食药同源产业发展大会”在7月初已圆满举办。通过筹办节会，集中力量加大对祁东黄花菜全产业链的投入，集中宣传推介祁东黄花菜和特色农产品，将节会办成展示祁东特色产业的窗口、促进产销对接的平台、发挥品牌效能的纽带；通过高峰论坛、招商引资系列活动，把祁东建设成集“黄花+”健康产品科技研发、文化创新与设计、城乡康养旅游为一体的国家级展示基地，推进“黄花+”大健康农文旅融合协调发展。

再次感谢您及各位代表对祁东县黄花菜产业工作的关心和支持！



责任领导：肖章平

承办人：李逢成

联系电话：0734-8180446

抄送：市政府办（2），市政协提案委（2）