

# 大余打通三大转化通道

## 生态成产品 产品成食品 资源变资本

□ 大余县发展和改革委员会

生态是大余最宝贵的财富。近年来，江西省大余县牢固树立绿水青山就是金山银山理念，聚焦打造生态文明建设高地，率先启动“绿水青山就是金山银山”实践改革创新，探索“发展生态产业+建设食品产业园+建设生态产品价值实现机制交易平台”模式，做好利用、服从、服务生态三篇文章，打通三大转化通道，走出了一条具有大余特色的生态产品价值实现之路，大余县人民政府入选省级生态产品价值实现改革示范单位。

### 利用良好生态发展生态产业，推动“生态”到“产品”

一是生态种养。大余县位于赣州市西南部，属中亚热带季风湿润气候，降水充沛、水源充足，空气质量常年保持二级以上标准，国考断面水质优良率100%，四分之一面积的耕地富硒。大余县制定特色农业产业发展三年行动工作方案，利用良好生态环境，做大做强余麻鸭、赣南早虾、南安腊味、大余烫皮等特色农业产业，打造粤港澳大湾区“菜篮子”“米袋子”供应基地。

“赣南早虾双季稻”新模式。大余县积温高、光照长、水质好，在这得天独厚的气候优势下，当地养殖的小龙虾可以比湖北等地的提早上市1个月左右，价格比集中上市期翻一番。自2017年起，大余县陆续引进“淡水小龙虾”养殖，现在的种养面积已由当年的2000亩扩大到1万余亩，模式也从原先的“稻+虾”转变为“赣南早虾双季稻”综合种养新模式。稻田主栽高产优质再生稻，加施有机肥料，减少施药量，稻米通过了有机产品认证。稻田的小龙虾可以疏松土壤，粪便还可以肥田。这一模式实现优质稻两季亩产稻谷900公斤以上，亩均产值增加5000元。

“稻鸭共生”新探索。2022年，大余县首次在新城等乡镇建设了7个共2000多亩标准化“稻鸭共生”生态种养示范基地。大余麻鸭具有繁殖性能好、肉质细嫩、觅食力强等优势，在稻田里自然生长，以杂草、昆虫为食，成为稻田除虫除草的“大管家”。同时，麻鸭的脚踩、嘴拱等也有利于刺激水稻生长。鸭的粪尿是一种优质的有机肥料，能明显改善水稻的土质，使稻株粗壮，增强抵抗

病害的能力。“稻鸭共生”既养出了“生态跑田鸭”，还种出了“生态稻鸭米”，稻谷平均每亩增收1000元，稻田鸭每斤能卖20元。发展“种养+垂钓、观光、餐饮、研学”等农旅融合产业，定期举办龙虾啤酒节、大余鸭王争霸赛，走出了一条以稻虾、稻鸭为核心的三产融合发展新路径。2024年，仅赣南早虾双季稻、稻鸭共生综合种养产业的总产值就达2.5亿元，带动5000余人就业增收。

二是点绿成金。大余县是国家主体功能区示范区，森林覆盖率达76.7%，PM<sub>2.5</sub>个位数值的天数每年在300天以上，县内梅关国家森林公园负氧离子浓度平均值达19万个/厘米<sup>3</sup>。近年来，大余县遵循“可持续发展，保护性开发，永续性利用”的原则，将名不见经传的乡村山水田园整体打造成生态休闲景点46处，形成了体育、文化、康养等业态交相辉映的全域旅游发展格局，打造了“大有可观、余韵千年”文旅品牌，获评中国最美乡村旅游目的地、中国最美绿色生态旅游名县、国家森林公园旅游示范县、省级全域旅游示范区等，成为粤港澳

大湾区游客生态康养和旅游度假的首选地。2024年，全县接待旅游人数801.4万余人次，同比增长29.14%；旅游综合收入79.65亿元，同比增长19.05%。

比如，丫山国家级旅游度假区围绕原生态的秀美景色和“乡、土、野”的乡村风情，联动山区第一、第二、第三产业全面振兴，一草一木、一花一石都是“点绿成金”的成果。丫山国家级旅游度假区利用森林防火带打造山地越野线路，利用山顶露台做成露营地，利用原有瀑布群打造卧龙峡谷，创意打造草木惠花艺体验项目等特色旅游产品，唤醒了“沉睡”的绿色资源，让资源变资本、资本创收入，实现了绿色全产业链的深度融合与发展。“生态产品价值实现促进共同富裕的‘丫山模式’”入选江西省首批生态产品价值实现改革创新案例。

### 服从生态，建设食品产业园，推动“产品”到“食品”

一是产品加工。大余县以获评江西省首批农村发展三产融合发展试点示范县为契机，充分利用现有产业基础，规划建设700亩大湾区绿色食品产业园，发挥“南安板鸭”“牡丹亭”品牌影响力，把一粒米、一只鸭、一颗花生加工成烫皮、板鸭、多味花生等名特优产品，实现食品产业由松散布局向集聚发展，打造对接融入粤港澳大湾区的优质食品供应基地。

目前已有南安板鸭、牡丹亭食品、天华山黄酒、东进食品、

美怡香食品等20余家国家、省、市龙头企业入驻。特别是具有皮薄肉嫩、骨脆可嚼、腊味香浓等特点的“南安板鸭”，它以百年传统经典工艺和现代科技巧妙结合的方法加工而成，曾于1915年首届巴拿马太平洋万国博览会上获得金奖，现已成为中国驰名商标、中华老字号，其产品主要销往我国广东、福建、香港、澳门等地区，以及新加坡、马来西亚等国家。东进食品有限公司猪肉制品冷链深加工是赣州最大的优质肉产品供港基地之一，其产品在第48届养猪产业大会（广州）上荣获粤港澳大湾区最受欢迎“十大品牌”猪肉，年出口额1亿元以上。大余丝苗米成为“圳品”直采基地，大余烫皮荣获省市著名小吃称号。

二是工业旅游。南安板鸭制作工艺获省级非物质文化遗产称号。企业传承和发扬了南安板鸭传统制作工艺，新建了集旅游、教育、展销于一体的板鸭文化博物馆。东进食品有限公司打造猪小治文创观光工厂，是以“猪”元素为主题，融合我国畜牧文化、屠宰工艺演变、趣味手作和特色美食的工业旅游打卡新地标。

### 服务生态，建设生态产品价值实现机制交易平台，推动“资源”变“资本”

一是体制创新。中共大余县委办公室、大余县人民政府办公室印发了《大余县关于建立健全生态产品价值实现机制行动方案》，开展

自然资源调查，创新建立GEP核算、抵押、交易、变现全过程制度体系。如黄龙镇大龙村探索将好山、好水、好空气等作为生产要素，以“风景”折价入股丫山国家级旅游度假区发展旅游增收。大龙村采取市场化思维，整合破碎化生态资源，把村集体的山林由村民分散经营向公开招标转变，村集体经营性收入由2015年的23.6万元增加到2024年的150万元，个人分红从每年100元增加到1000元。对跃进灌区节约的100万立方米的灌溉取水量指标进行收储，与南康区签订了赣州市第一例跨区域取水权交易协议。创新建立了生态信用档案、正负面清单和信用评价机制。

二是资源转换。大余县与南昌大学、中国科学院合作，由县旅投公司牵头，创建“两山”转化运营中心，搭建生态资源价值评估中心、资源收储中心、资产运营中心、金融服务中心和资产交易平台“四中心一平台”。通过购买、租赁、托管、股权合作、特许经营等方式，将生态资源收储、整合后开展经营。借助获评全国第二批“国家农产品质量安全县”的契机，设立300万元县级特色农业产业发展专项资金，鼓励企业创建品牌、有机认证、注册商标、申请地理标志等并给予奖补。截至2024年底，累计认证“三品一标”农产品81个、全国名特优新产品5个、大湾区菜篮子生产基地6家、赣鄱正品3个、“圳品”6家、国家地理标志认证1个。