

# 预制菜万亿市场 重庆能分几杯羹

□ 华龙网记者 陈美西

点燃炉火，撕开料包，颠动锅勺……简单几步，几分钟内，端出一道热气腾腾的菜肴，让身心疲惫在唇齿间得以慰藉。

方便快捷的预制菜，正在被越来越多餐饮市场和城市家庭所青睐，也成为地方政府抢抓的产业商机。iiMedia Research(艾媒咨询)数据显示，5年内我国预制菜市场有望达到10720亿元。

从常温料理包、肉制品面浇头，到卤鸭、烤鱼等川味大餐……近年来，重庆多个区县掘金预制菜产业蓝海——此前，梁平宣布打造中国西部预制菜之都，巫溪、荣昌、渝北、合川等地也从细分赛道积极发力。

端出预制菜，重庆特色县域经济“口味”上新，迎接机遇，也直面挑战……

## 市场青睐吸引政府布局

张罗一桌美味，对厨艺“小白”的张寒来说已不是什么难事。

作为忙于工作、独居外地的重庆人，他最爱传统川菜鱼香肉丝、宫保鸡丁。这些菜肴讲究糖醋比例、涉及配料多，不善厨艺的新手很难掌控“火候”。

但有了调配好的半成品预制菜，张寒只需参照说明书，简单几步就能炒出一盘口味地道的美食。

饱腹之欲口舌之欢，不经意间，和张寒一样的年轻人，参与并推动了一场由更忙更懒催生的厨房“革命”。

进入家庭前，预制菜的施展舞台更多在B端餐饮市场——它为商家带来更低成本和更高效率，同时满足消费者注重餐饮食卫的心理。

来自iiMedia Research(艾媒咨询)的数据显示，2021年，我国预制菜市场规模3459亿元。业内预计，这一数字在5年内将达到10720亿元。

众口难调，什么菜更受消费者青睐？从叮咚买菜销售数据来看，2022年春节期间年夜饭预制菜销量增长超400%，深圳市民最喜爱的一道预制菜就是“巫溪川味腊肉”。除了腊肉，重庆香辣风味烤鱼也进入前十榜单。

这表明着，川味预制菜的前景广阔。其香味吸引越来越多的地方政府和资本，布局产业及上下游供应链。在西南地区，重庆走在前列。

6月27日，中国预制菜产业发展峰会在重庆梁平举行，现场签约项目24个，投资金额45亿元；

会议期间，重庆商务职业学院开设“预制菜产业学院”，搭建校企多方合作机制，保障人才优势；

7月15日，重庆预制菜产业大会在渝北举行，温州投资商和重庆皓元食品有限公司投资10亿共建中国西南(重庆)食品科技城……

重庆“烹制”预制菜的热度可见一斑。

## 多个区县发力细分赛道

围绕川菜川味，在细分赛道，区县正上演差异化竞争。

打造中国西部预制菜之都，梁平占据上游原料优势——坐拥巴渝第一大平原，这里年产量时蔬菜60万吨，大米22万吨，肉鸭100万只……

上游原材料成本可占产品成本的90%，会直接影响到中下游的生产、消费、利润多个环节。

以张鸭子工厂为例，一年需要消耗花椒、辣椒、生姜等各类香辛料100余吨，全都可以在本地采购到。工厂负责人张恒云介绍，通过以定向、订单式直采原料，不仅能够降低物流运输成本，还能确保品质优价廉。

看重供应链，目前梁平已有张鸭子、奇爽、上口佳、渝美滋等食品生产性企业300家，其中规模以上企业67家，2021年实现产值达到200亿元。

梁平区区长陈孟文曾在新闻发布会上表示，当地明确以川菜为主攻方向，重点发展川菜、火锅等特色的预制菜，争创西部领先、全国一流的预制菜产业基地。

除了梁平，巫溪、荣昌等区县也曾公开表示，大力支持发展预制菜产业。

荣昌的目标，是打造川渝地区“中央厨房”，凭借的是优势区位。乘着成渝地区双城经济圈建设的东风，当地借力国家畜牧科技城建设，与四川内江合作建设内江荣昌现代农业高新技术产业示范区。

巫溪预制菜以烤鱼为代表，最大竞争力是口味。今年以来，巫溪县委书记李卫东多次主持召开会议，专题研究以巫溪烤鱼为重点的预制菜产品研发，让麻辣鲜香的烤鱼，像火锅一样突破地域的局限。巫溪还着手在职教中心开设“巫溪烤鱼”专业，加强与科研院所合作；



西洽会上梁平预制菜受青睐。(资料图) 梁平日报记者 银雪栋 摄

在工业园区内抓紧布局预制烤鱼新型食品加工厂房。

此外，渝北也在空港工业园区布局预制菜产业发展旗舰企业，在预制菜领域开疆拓土。

位于合川的重庆市火锅食材产业园，作为2022年度重庆市特色产业基地之一，同样鼓励在中央厨房、预制菜等方面的研发。

## 突破痛点仍需不断发力

《2022年上半年中国预制菜品牌百强榜》中，重庆有4家企业上榜。

除重庆外，今年以来，山东、广东、广西多地政府也表示将支持预制菜产业的发展，并落地布局。截至2022年5月，我国现存预制菜相关企业6.67万家。

区县想要从这块“万亿蛋糕”中分一杯羹，面临着机遇和挑战，如何尝到更多甜头？

业内人士表示，预制菜前景无限，但起源于美国成熟于日本，我国起步较晚，潜力大，行业集中度较低，仍处在蓝海竞争。也催生了菜品质量难保证、标识不详细、价格差异大等诸多困扰行业发展的痛点。

要进一步“出圈”，还要在行业标准上进一步完善规范；在优势产品上进行差异化竞争；参考国外速冻技术，建立先进的冷链体系解决预制菜保质期短、标

品率低等难题……因为食品安全、菜品口味等才是真正撬开消费大门的关键。

针对这些难题，梁平的做法值得参考。为推动产业高质量发展，梁平先后出台支持预制菜产业高质量发展的“10条激励措施”，设立总规模10亿元的预制菜产业发展引导资金，着力构建“一链三区九平台”预制菜产业生态。

当地还大力发展预制菜生产性、生活性服务业，加快建设冷链物流及国际食材分拨平台、食品辐照平台等生产服务项目，全力招引华润五丰、浙江传化物流、上海麦金地等预制菜龙头企业及配套企业。在科技赋能方面，持续推动以大数据智能化为引领的创新驱动发展战略，推动预制菜产业迈向绿色化、高端化、智能化，加强与高等院校、科研院所以及全国预制菜龙头企业、行业协会合作。

梁平预制菜产业的发展，还得到了市经信委、招商局的支持，将从市级层面推动各类产业创新资源、要素集聚，针对全产业链各环节开展招商引资，实现补链强链。

从全市来看，重庆正在积极应对机遇和挑战，用顶层设计和系统部署，让预制菜真正打动众口难调的味蕾，让菜肴飘香向更远……



## 梁平 科技“空调房” 让农作物清凉“度夏”

□ 新华网记者 彭博

高温天气给农业生产带来不小挑战，在梁平区数谷农场里，农作物却能享受到适宜的生长温度，安然度夏。

这几天重庆持续高温，数谷农场内，湿帘降温设备、轴流风机“卖力”运作，高压迷雾系统洒下细密的水雾……这一系列操作为农作物营造出了一个“空调房”，将室内温度始终稳定在30℃左右。

据悉，数谷农场这一“智能温室”由中国农科院参与设计建造，运用了农业物联网、大数据、云平台，引入国外先进的一体化灌溉技术、温室种植技术。数谷农场内每隔一段距离设置有一个传感器，能够实时监测棚内空气以及土壤基质的温度、湿度等数据。一旦超过设定的数值，农场内的湿帘和风机就会自动运转。

为保障农作物夏季生长不缺水，农场水肥一体化灌溉系统灌溉频率从每天5次提升至8次左右。得益于农业科技，在极端气候下，农场内的各种农作物产量仍然稳定。

## 黔江 首个智慧养鸡场投产

近日，黔江区首个智慧养鸡场全面投产，通过全流程电脑控制，日产蛋超过4万枚，实现了传统养殖向现代高效养殖转型升级。

据了解，该养鸡场总面积42亩，总投资约1000万元。其中黔江区黑溪镇改革村、光明村集体经济入股110万元。目前，一期项目已经全面投产，并注册了两个具有地域特色的商标，存栏8万只蛋鸡，日产值在2.4万元左右。

记者在黔江区黑溪镇改革村看到，山间大型养殖厂房整齐排列。上千平方米的标准化养殖区，仅有一两个工人的身影，数万只鸡住在层层鸡舍里。与传统养殖模式相比，养殖密度明显增大，但却没有明显的异味。

在面积达4500多平方米的智能化养鸡场，仅需几名工人就能打理得井井有条，不仅降低了养殖成本，还提高了经济效益，实现了养殖的高度规模化、集约化和工厂化，使传统养殖业成为高效的现代产业。

据上游新闻

## 江津 黑毛猪成致富“金猪”

□ 江津日报通讯员 曾蜜蜜

“我们得赶紧验收完黑毛猪，国家的补助就能早到养殖户手中。”7月28日，江津区柏林镇农业服务中心相关负责人擦了擦头上的汗珠笑着说。

近年来，柏林镇按照“135”发展思路，明确产业发展需求，结合实际情况，因地制宜，积极鼓励农户示范养殖黑毛猪。预计2023年，该镇黑毛猪肉猪出栏量可超1000头，纯收入超400万元。

接下来，柏林镇将持续做优特色畜牧产业，落实养殖奖补，鼓励群众发展黑毛猪特色养殖。在黑毛猪示范产业发展的基础上持续巩固成果，发挥农业合作社带动作用，加强畜牧业品种改良、疫病防控、技术指导服务，努力提升黑毛猪养殖规模化、标准化水平，力争把示范引进的黑毛猪变成助力乡村振兴、带动群众致富的“金猪”。

## 潼南 辣椒红 日子火

□ 潼南日报记者 刘莉 文/图



志愿者正在采摘辣椒。

眼下，正值辣椒成熟的时节。走进潼南区龙形镇红岩村，放眼望去，一串串色泽鲜艳、红绿相间的辣椒挂满枝头。龙形镇组织的志愿者们正在烈日下采摘，田间地头一派繁忙景象。

据了解，从7月下旬开始，红岩村的小米辣进入丰产期，今年辣椒地预计亩产达2000斤左右，产量约60000斤，集体经济收入在15万元左右。

“目前，全村小米辣种植面积超过35亩，既解决了土地撂荒的问题，又增加了集体经济收入，同时，也为村民提供了就近就业的机会，帮助他们掌握了种植技术。”红岩村第一书记谭永波说，下一步，将继续整合土地资源、壮大集体经济，大力发展特色种植产业，助力农业增效、农民增收、乡村振兴。

## 遗失启事

重庆市大足区中教镇金盆村7组63号谭培成(身份证号:510230194509252479)遗失其残疾证(编号:51023019450925247942),特此声明。

## 渝中 桥下球场成风景

7月26日，在“两江四岸”渝中黄沙溪段，高架桥下的空地变身篮球场，市民、游客在球场上挥汗如雨，享受运动的快乐。

据悉，渝中黄沙溪段是“两江四岸”治理提升十大公共空间重要项目之一。项目以“重回长江”为主题，通过重塑滨江生态多样性，加强与腹地的联系，挖掘文化内涵，提升黄沙溪段滨水品质，打造市民休闲、文化展示、旅游观光为一体的休闲滨江带。目前，这个桥下球场成为不少游客慕名而来的打卡地，更是成为市民茶余饭后休闲的好去处。

渝中报记者 何超 摄



## 保护革命文物 弘扬红色文化

——合川区太和镇加强周吉可故居保护

□ 合川日报记者 袁洵

革命文物是红色文化的重要载体。开拓创新保护革命文物、弘扬红色文化的多重道路，是传承中华优秀传统文化、增强文化自信的题中应有之义。合川区太和镇坚持以红色文化铸魂、以传统文化培根、以文明新风塑形，加强对周吉可故居的保护力度，发挥其在党史学习教育、革命传统教育、爱国主义教育等方面的重要作用，激发广大干部群众的精神力量，让周吉可的红色基因得以传承。

## 积极推进修缮烈士故居

“周吉可为了革命，家也不要了，命也不要了，确实该好好纪念一下他，这个故居修得好。”说这话的是居住在周吉可故居旁的80岁老人彭良英，她时常给游客讲述她记忆中的周吉可母亲和夫人。

周吉可是合川区太和镇人，也是重庆走出的十位红军高级将领之一，1935年牺牲在长征路上。他的故居位于太和镇亭

子村董家湾，是其出生及青少年时代生活、学习的居住地，目前为合川区文物保护单位，是了解周吉可生平的重要渠道。

近年来，周吉可故居因年久失修、自然破坏和人为改造等因素，建筑物出现大面积垮塌，建筑构件残缺缺失、糟朽断裂，发生白蚁蛀蚀、酥碱起甲、剥落等病害，存在严重安全隐患。为更好地保护原有故居遗址并有足够的空间展览，太和镇将原址13户居民全部迁出并妥善安置，于2019年8月启动整体修缮工作。

自周吉可故居修缮工程实施以来，太和镇充分调动各方力量，积极解决资金难题、征地难题和整治难题，快速推进项目实施，于2021年5月与合川区文管所共同完成了主体修缮工作。

通过对周吉可故居的重新修缮，文物资源得到有效保护和利用，极大提升了爱国主义教育影响力，为乡村振兴发展注入了文化力量。通过各项专题讲座和专题活动的开展，“周吉可红色廉政文化”成为太和镇亭子村“一村一品”文化活动。今年以来，周吉可故居参观人数

达到500人次，先后接待红色文化教育研学实践活动、“党史大讲堂”“学党史、强信念、悼先烈、感党恩”“诵读革命家书传承伟大事业”等主题活动。

## 文旅融合讲好红色故事

据太和镇宣传统战委员胡茂春介绍，为严谨考证收集史料，镇政府委托重庆中国三峡博物馆作为故居周吉可烈士事迹陈列的实施单位，合川区文物部门也组织团队赴湖北黄冈市黄梅县、阳新县等地，考察学习和收集周吉可烈士资料，并通过与烈士后人沟通后获得其家书、砚台等珍贵文物。

故居建好后，通过挖掘“一封‘绝情’家书，半个世纪守候”情感故事，提炼出周吉可烈士唯一家书中“我有我的伟大事业”为展陈主题，体现出信仰的力量和对于信仰的传承。并向烈士后人及四川博物院等社会各界征集展陈藏品30余件，实现了以故居为活化载体，以生平事迹为主展线路，以主题雕塑、多媒体场

景、电子地图、场景复原、实物陈列相结合的展示方式，让周吉可故居成为传承红色信仰，开展革命教育、爱国主义教育的新地标。

此外，太和镇还组建了一支由教师、机关干部、村干部组成的周吉可故居志愿讲解员队伍，实现故居讲解有特色、分门类、全免费、全覆盖。按照“一个基地、一支教学队伍、一个展览、一个课堂”的思路，开发了周吉可红色文化党性教育现场教学基地，研发精品党课，开展党性教育；充分利用周吉可故居内红军课堂室，面向全区中小学生打造红色文化教育研学实践基地。通过参观周吉可烈士故居、学军礼、吃军餐、唱红歌等实践活动的开展，传承红色基因，赓续红色血脉，弘扬革命精神。

每次参与完活动的志愿者都会在周吉可烈士塑像前深深地三鞠躬，表达对烈士的无限崇敬和追思。不少志愿者表示：“第一次知道周吉可，第一次在烈士故居听着‘绝情家书’，周吉可先生有太多东西值得我们学习。”