



石马风光。

刻石为梦 跃马千年

“黑金”赛道的领跑员

石马镇古时地处成渝交通要道，称为“马跑场”。那时马政兴盛，涌现出川西地区的赛马产业，后来建立马跑乡。之后，因石门山石刻而得名的石门乡并入马跑乡，石门乡的“石”和马跑乡的“马”，就成了石马镇的“石马”。

近年来，石马镇党委、政府始终紧扣乡村振兴战略“产业兴旺、生态宜居、乡风文明、治理有效、生活富裕”总体要求和“产业振兴、人才振兴、文化振兴、生态振兴、组织振兴”具体路径，立足石马镇黑山羊、食用菌和塔罗科血橙等特色农产品优势基底，构建现代化农业种植养殖新格局，在发展中传承发扬“赛马”精神，努力打造成渝地区双城经济圈中的特色产业小镇，走出一条石马的乡村振兴道路。



给黑山羊“体检”。

黑山羊是大足区主导产业之一，也是大足区实施乡村振兴战略的重要支撑产业。大足区整体气候宜人，分布有大量优质牧草资源，十分适合山羊养殖。而大足黑山羊，就是大足经过长期繁衍与自然封闭选育形成的优良品种，在全国山羊品种中，黑山羊产羔率最高、毛色纯黑、遗传稳定、适应性好、抗病力强、生长发育快、肉质绵软嫩滑、膻味不重、清新可口，深受消费者喜爱，黑山羊在大足本地饲养历史已超过百年，2014年大足黑山羊成功列入《国家级畜禽遗传资源保护名录》，为重庆市唯一列入名录的山羊品种。2020年，大足黑山羊传统养殖系统被认定为中国重要农业文化遗产，成为全国唯一被认定的山羊系统。

在挖掘“黑金”，带动大足人民致富的赛道上，腾达牧业是“领跑员”。

腾达牧业是重庆大足区鑫发建设集团有限公司全资子公司，现已建成国家级标准化肉羊示范场、市级科技专家大院，重庆市山羊产业体系大足黑山羊试验站。

作为全区规模最大、管理最规范的国家级种羊场，腾达牧业运用信息科学技术，建成了ERP种羊管理系统，种羊可视化监控系统和智慧云物联网控制系统，实现了羊只的精准管理、全程可视化展示，以及对圈舍环境实行了自动化控制。在引领重庆规模羊场向自动化、智能化和数字化方向发展迈出了重要一步。

作为重庆市唯一列入《国家级畜禽遗传资源保护名录》的山羊品种，大足黑山羊具有许多突出的优点，因此，为其优良种源运用到羊业发展，实施以畜牧养殖为核心的全产业链发展方针，来重点发展黑山羊产业。具体可分为六点：

一是在石马镇太平9组建有一个大足黑山羊保种场（国家大足黑山羊保种场），在石马镇太平社区5组改建一个大足黑山羊扩繁场。共存栏种羊2000余只；

二是在石马镇太平9组建有一个大足黑山羊保种场（国家大足黑山羊保种场），在石马镇太平社区5组改建一个大足黑山羊扩繁场。共存栏种羊2000余只；

二是配套两个养殖场，租用360亩土地种植牧草，实施“养殖—有机肥—牧草”的种养结合、循环发展模式；

三是积极推行“公司+基地+合作社+农户”的合作发展模式，在石马镇、珠溪镇、龙石镇、高升镇等助力1000余户养殖大足黑山羊增收致富；

四是参股建成大足区畜禽屠宰中心及年屠宰10万只羊屠宰车间，同时建成大足黑山羊肉精细分割加工厂和冷链配送系统；

五是注册了“黑山羊说”“啃足羊”“足鑫黑羊”“足羊鲜”“足鑫羊庄”五个商标，与西南大学食品学院联合开发生产了12款羊肉产品，并上市销售；

六是开业运营了大足最大的大足黑山羊旗舰店。现已初步实现了黑山羊产业从牧草种植、养殖生产到屠宰、深加工、销售及餐饮体验等一二三产业融合的全产业链发展。初步形成了种羊加、贸工农、产供销一条龙的生产格局。近年来，大足黑山羊推广销售到广东、上海、湖南、江西、青海、陕西、贵州等近20个省市，发展大足黑山羊餐饮业50余家，综合产值超过10亿元。



马跑广场。



黑山羊。



采摘菌菇。

在黑山羊和食用菌两大特色产业之外，石马镇党委、政府进一步开辟构建了精品蔬果产业带，尤其以塔罗科血橙为品种龙头。

塔罗科血橙是成立于2019年4月的回忆（重庆）生态农业有限公司引进的特色品种。该公司种植塔罗科血橙、大雅柑、眉红香橙300亩，年产鲜果50万公斤。为做优质果品，果树使用有机肥和科学配方肥，建有气象监测系统、土壤墒情监测系统、虫情测报系统、物联网太阳能杀虫灯、监控设备、数据处理系统等智能设施设备监测果树各个生长环节，其水果经重庆市农科院检测富含硒、锶，具有通透血管壁，降低心脑血管疾病发生的风险。

回忆（重庆）生态农业有限公司已注册“胡橙印象”“胡橙回忆”18个商标，塔罗科血橙、眉红香橙已经通过国家“绿色食品”认证。公司投资研发了3款复合型花果酒：35°血橙柚子酒，这款酒酒体呈现红宝石色，橙香与柚香的融合，将果味与酒香的平衡达到制高点，多种香气层层叠加，香气诱人。该公司产品在“爱采购”“拼多多”“一呼百应”平台线上销售，供不应求。

心血染『红』满树橙

（本版稿件由大足区石马镇政府提供）

讲好新“菇”事

石马镇采摘销售野生菌菇已有百年的历史，因石马镇自然气候特点，野生菌菇有着得天独厚的生长环境，同时因为市场对营养丰富、口味独特的菌菇的大量需求，菌菇采摘成为了石马镇人民的一个重要收入来源。

然而，野生菌菇受限于主客观的条件，存在产量低下、质量参差不齐的缺点，如何结合石马镇的菌菇特色，将其转化为石马人民的致富经，石马镇党委、政府进一步提高政治站位，做好战略规划，着重发展石马镇食用菌特色产业，成立重庆足韵菌香农业有限责任公司，规划发展菌种研发—集体种植—采摘运输保存—产品加工—打造食用菌优质品牌的全套产业链。

足韵菌香产业园依托辖区丰富的原生态菌菇资源，以西南大学、成都市农林科学院、四川金堂食用菌产业园为科技支撑，打造以林下食用菌种植为核心，集种植研发、销售推广、研学观光、乡村旅游于一体的产业链群，定位打造成渝地区双城经济圈腹地、世界文化遗产周边的特色食用菌基地，走出一条以菌兴农、以农促旅、以旅促文的美丽乡村示范之路。

足韵菌香产业园创新社会资本、集体经济、高校科研、电商平台四方合作模式，探索开发羊肚菌、赤松茸、竹荪、凤凰菇等高端菌菇产品。现已流转土地1000余亩。试种大棚羊肚菌、林下赤松茸、竹笋、凤凰菇取得初步成功。目前在辖区3个村扩面种植林下赤松茸700余亩，预估产量

达1500公斤/亩，亩产值3万元。于2021年4月，成功举办首届成渝食用菌文化节，与四川金堂食用菌产业园签订战略合作协议，推动成渝双城经济圈基层联动。2021年9月推广种植300亩，石门蘑菇集建成投入使用，2022年启动菌种研发中心建设，力争打造成为食用菌供种基地及农副产品重要交易区。

目前，食用菌体验馆研发推广了以大足黑山羊和羊肚菌为原材料的双羊邂逅、野菌鸡汤、泡椒竹荪蛋等全菌宴菜系。石门村的经验正在全镇推广，力争走出一条林下特色产业的发展之路。

足韵菌香产业园还将抢抓隆平五彩园区黄金发展新契机，力争把足韵菌香田园综合体建在世界文化遗产门口的乡村振兴

的高速带上，加强石门山石刻景区、大足黑山羊国家级保种场与成渝主轴线林下菌菇产业文化元素“三轮驱动”，建设菌菇研发中心、菌种繁育中心、菌菇大数据中心，着力培育本土菌菇品牌，开发菌菇美食餐饮、林下特色民宿、农业示范观光等“三中心一品牌一主线”美丽乡村示范项目，建设标准化林下菌菇生产示范基地，着力打造“石马—渝西菌菇之乡”这一地理标志品牌和提档升级“足韵菌香”这一“土特产”品牌，创建市级文化产业园、3A级旅游景区。

