

2400万人的“菜篮子”如何长出新质生产力

地少,标准高;规模小,链条长,看上海农业破局超大城市“紧约束”

□ 本报记者 杜 壮 王健生

耕地约占市域总面积的1/4,却要稳稳托起超2400万人的“菜篮子”“米袋子”,上海农业如何破题?

答案不止于保供。上海市“十五五”规划《纲要》指出,加快都市现代农业发展。从金山四层楼房的智能化猪舍,到崇明拥有全程数字档案的稻米;从青浦枇杷园年吸引游客数10万人次的火热场景,到松江牧怡总部里遥指万里之外新西兰的种羊基因……“十五五”开局之年,本报记者走访沪郊四地发现,这些看似各异的实践,实则指向同一场深刻变革:在超大城市有限的土地约束下,农业正以新质生产力为支点,撬动一场空间重塑、标准引领、场景再造与资源集成的系统性变革。

向空间要效率： 以“全链闭环”重构种养逻辑

在上海市金山区廊下镇万春村的田埂尽头,两栋灰色钢结构建筑并肩而立,外墙洁净,没有传统猪场常见的气味痕迹。这里是上海松林食品(集团)有限公司的楼房智能化养猪场,占地102亩,年出栏商品猪可达12万头。同等产能若按传统平房养殖,需占地约640亩。

上海松林食品集团董事长王龙钦向记者介绍,整座四层、近6万平方米的猪舍,通过楼层新风系统和智能环控设备,为生猪提供独立微气候单元。“欧洲标准给每头猪0.7平方米,我们给到1平方米,猪住舒服了,猪肉品质才能上去。”王龙钦说。

硬件升级只是第一步,真正考验这座猪场运行能力的,是每天产生的粪尿如何处置。万春生态农场的核心,在于一条完整的废弃物资源化闭环。粪尿干湿分离后,固态部分制成有机肥,年产约3000吨;液态部分进入沼液管网,覆盖周边1.3万多亩水稻、蔬菜基地和果林;沼气则提纯后并入城镇燃气管网,年产沼气规模以百万立方米计,满负荷发电年产出达360万度。整条链路年减碳约2万吨。“到12万头满产,养猪产生的粪尿也不担心往哪去——它发电、进管网、还田,每一步都有收益。”王龙钦表示。

楼房养猪只是表象,真正的逻辑在一二三产融合。在这里,一产不只是养殖,周边稻田和菜地承接有机肥还田,形成“猪—沼—稻/蔬”循环底盘,同时以“公司+合作社+家庭农场”模式,统一供苗、饲料、防疫、收购,将小农户织入可控的品质网络。二产向上延伸加工猪肉,大米和蔬菜,拓展肉类精深加工,调理食品、腌腊制品陆续跟进,把活体变为商品,利润留在链内。三产则以150多家“松林牌”专卖店和电商平台为载体,冷链猪肉全程可追溯,品牌溢价由此撑住。

“质量不是检出来的,是养出来、管出来、一路追出来的。”王龙钦强调。

这套模式能在上海落地,离不开土地空间的重塑支撑。廊下镇多年土地综合整治腾出的空间,低效建设用地减量,农用地重新布局,设施农用地精准匹配,才让这个对空间组合要求极高的项目扎下根。

“农业是场接力赛,一棒一棒把底子打好,才能谈品牌、谈融合、谈让农民留下。”从万春村这栋四层楼向外望去,猪舍、管网、稻田、冷链与专卖店之间,已经连成一条看不见但结结实实的产业链。

向标准要附加值： 以“科技重塑”定义一粒米的价值

在上海市崇明区东禾九谷稻米文化园内,

一粒稻米的旅程从育秧阶段便已被精确量化。

记者走进育秧中心,看到种子自动预处理、温汤消毒、控温浸种系统正按设定程序运转。在这里,每一批次种子的温度、时长、发芽率数据清晰可查。不同于传统农业“看天吃饭”的粗放,这里的每一株水稻都有自己的“成长档案”:从智能浸种播种到恒温恒湿暗化,再到无人化插秧与无人机植保,东禾九谷用工业化标准重构了农业生产流程。

但真正将标准化兑现为品牌溢价的,是后端加工环节。走进现代化加工车间,来自佐竹的全套加工设备正低温碾磨稻谷,多道光色选把异色粒和不完善粒精准剔除。企业通过低温烘干、多道碾磨与色选,将稻谷损耗率控制在极低水平。

“我们卖的不是初级农产品,而是经过几十道工序严控的标准化商品。”上海东禾九谷开心农场有限公司董事长杜军旗站在车间参观通道上对记者说,2023年其选送的“越光”和“南粳46”获国际米食味品鉴大会中国赛区金奖。

高附加值并非仅靠加工环节实现,而是建立在“从田间到餐桌”的全生命周期管理之上。东禾九谷自建2000亩核心种植基地,辐射带动周边万余亩订单农业,统一供种、统一农资、统一技术规程,将崇明岛的生态优势转化为稳定的品质输出。

更关键的是,企业精准把握上海“点状供地”政策机遇。2019年,东禾九谷通过点状供地取得近20亩建设用地,在严守耕地红线的基础上,建起稻米文化园和融合稻田景观的乡村酒店。园区不搞大拆大建,建筑物随田散落,与周边稻田融为一体。

走进文化园,从育种到包装的全过程被浓缩在展线上,游客不仅能尝到新鲜米饭,还能看见每一粒米来时路。稻田是生产空间,也是生态景观与科普课堂;大米是食物,也是文化载体。

“从种好一粒稻到讲好米故事,最终要让标准为价值背书,让体验为品牌加分。”杜军旗说。

向场景要溢价： 以“农旅融合”把流量变留量

6月,上海市青浦区塘郁村的枇杷季接近尾声。枝头虽已少见金果,但空气中仍残留着清甜。联怡枇杷乐园创始人、董事长沈振明告诉记者,今年枇杷糖度达到近年峰值,采摘季日均游客量超过2000人次。“果子快没了,但人气还在。”他指着身后繁忙的停车场说道。

这份热闹来之不易。回溯2009年,这片600多亩的土地还是一家濒临倒闭的合作社。彼时,400多亩枇杷树因保鲜期短、销路不畅,陷入“丰产不丰收”的困局。沈振明接手后,没有急于扩大种植规模,而是凭餐饮老本行开起了农家饭庄。这一转身立竿见影:开业首年,10多万游客涌入园中,1600万元营收让枯木逢了春。

然而,枇杷好吃,却最怕“过时不候”。“采摘季一过,园子就空了,人也散了。”沈振明深知,单纯靠卖鲜果,永远跳不出“看天吃饭”的循环。于是,他开始了一场从“卖果子”到“卖场景”的实验,推动园区完成了三次关键的功能迭代。

首先是餐饮的场景化。园区将传统农家餐厅升级为四合院式的生态空间,小桥流水伴着袅袅炊烟。凭借一道“鱼米之乡”,园区捧回了上海市海派农家菜擂台赛“十大创意农家菜”的奖杯。

其次是住宿的轻量化。41间客房利用架空技术“长”在田间排水渠上,不破一寸耕作层,旺季需提前两周预订。随着投资1.6亿元的度假酒店封顶,今年9月将新增200间客房,

要;本地资源不足,就向“全球”要。

上海金山、崇明、青浦、松江四个样本,拼出了这条路径的完整轮廓。在金山廊下,松林食品向“空间”要效率。四层楼房猪舍仅用102亩地实现年出栏12万头,较传统平房节省用地超八成。粪污通过密闭管网转化为有机肥、沼气和电能,形成“猪—沼—稻/蔬”闭环,回答了“地不够怎么办”。

在崇明竖新,东禾九谷向“制度”要红利。抓住“点状供地”政策窗口,稻米文化园和乡村酒店“长”进稻田,回答了“设施用地怎么给”。在青浦塘郁,联怡枇杷园向“流量”要价值。从采摘延伸到餐饮、住宿、节庆和深加工,连餐厨垃圾都转化为电能,年接待游客80万人次,累计带动周边经济6.8亿元,回答了“地怎么增值”。

在松江G60科创云廊旁,牧怡生物向“边界”要疆域。总部不养一只羊,却掌控全球独有的奶绵羊种源,上海负责研发与品牌、新西兰提供牧场,用全球资源配置回答了“地不够就去外面找”。

这种折叠与融合,本质上是一场农业要



上海市金山区廊下镇松林四层智能化猪舍向空间要效率,打造种养循环、产销一体的都市现代农业样板。

张辉 摄



上海市崇明区东禾九谷开心农场-长三角农业硅谷稻米全产业链示范基地。

杜军旗 摄



上海市青浦区联怡枇杷乐园文旅综合体,勾勒江南乡村休闲旅居新图景。

张辉 摄



牧怡公司的新西兰现代化牧场,实现了绵羊规模化、标准化高效挤奶作业。

张辉 摄

承接更多过夜客流。

最后是体验的多元化。除了枇杷采摘,园区引入火龙果、番石榴等品种,构建四季可游的景观体系;连续多年举办的枇杷文化旅游购物节与国潮文化节,更让这里从单一果园变身全年有戏的文化地标。

为了拉长产业链,沈振明还将目光投向了深加工。从2011年起,园区联手科研机构成立枇杷研究所,将枝叶花果“吃干榨净”,开发出果汁、花茶、糕点等11款产品。其中,枇杷糕点斩获全国休闲农业创意精品大赛金奖,仅叶、花的综合利用就带动农户每亩增收逾千元。与此同时,引入餐厨垃圾处理系统,将剩菜残羹转化为沼气,年发电15万千瓦时。

2023年9月,联怡枇杷乐园获评国家4A级旅游景区。15年时间,枇杷园已累计带动周边经济6.8亿元,提供320个就业岗位,土地年

租金超200万元,2024年村民分红达120余万元。

“以农业发展产业,用产业回哺农业。”沈振明说。从单一鲜果种植到餐饮、住宿、深加工、节庆活动多元业态叠加,如今,联怡枇杷园已形成“一产种植—二产加工—三产服务—环保循环”的完整链条。这颗枇杷的价值,已不只在树上,更在场景里。

向全球要资源： 以“双向配置”重构产业融合起点

上海市松江区G60科创云廊一侧,千帆路1号的一栋意大利米兰世博会种子造型的艺术建筑静静矗立,这里是牧怡中国集团位于上海的总部。与金山的猪、崇明的稻、青浦的枇杷不同,牧怡的故事起点不在上海的土地上,而在万里之外的新西兰南岛中部陶波湖畔——

素的重组。它把工业的标准、数字的精度、商业的模式和生态的理念一并装入农业这个“容器”,让第一产业吸附第二产业的加工增值和第三产业的流量变现。农业的产出,不再取决于耕地面积,而取决于链条的长度和系统运转的效率。

这种“链式思维”的价值,远不止于上海。中国农业正面临有限耕地养活庞大人口、小农户对接大市场、传统种养回应升级消费的多重挑战,扩大面积、提高单产的路径正逼近天花板。上海的经验说明,真正的增量空间在产业链的每个环节之间。空间集约、制度创新、流量经营、全球配置,每打开一个维度,价值的空间就被撑开一圈。

从种地到种景,从卖产品到卖场景,从在地生产到全球配置,上海农业正在经历一场深刻蜕变。这场蜕变的意义,远不止于农业本身。它为超大城市乡村找到了新定位,为城乡融合提供了新接口,也为全球都市农业贡献了极具参考价值的“上海样本”。

一个掌控着南半球优质奶绵羊种源基因库的“大脑中枢”。

10多年前,上海布鲁威尔食品有限公司在贸易基础上实施“走出去”战略。董事长陈良回忆,随中国政府代表团出访新西兰时,对方推荐绵羊奶进入中国市场。此后,他牵头在上海成立布鲁威尔公司,并在新西兰组建牧怡集团。

真正的突破在种质资源。企业依托在新西兰历经20多年研发迭代的奶绵羊基因资源基础上,在全球招募顶尖遗传基因专家团队,历时十余年,最终培育出世界公认的、用新西兰国旗“南十字星”命名的奶绵羊新品种。这一品种产奶量高、生长速度快、体格强壮、适应性强、耐粗饲料、乳肉兼容,打破了全球几百年来绵羊奶无法产业化的困局。

启动育种项目以来,牧怡跳过了传统养殖的重资产环节,计划把核心种源研发、育种技术攻关、品牌渠道运营的“大脑”留在上海,将规模化养殖基地布局在新西兰南岛的天然牧场、中国新疆等地区,用全球资源破解上海畜牧业“无地可用”的先天短板。

这种“双向配置”的逻辑贯穿全产业链:一产端,新西兰牧场严格遵循新西兰总部制定的全球饲养标准,奶源品质全程可追溯,发挥示范带动作用;二产端,高端绵羊奶配方研发、生产工艺标准均由新西兰和上海团队主导,深加工产品同步在国内合规基地落地。

依托上海的贸易枢纽优势,牧怡已连续多年携产品亮相中国进博会,成为新西兰国家产品的靓丽名片。企业销售渠道已覆盖中国主流商超,更通过进博会辐射全球采购商。据介绍,目前,牧怡已在新西兰建立起全球最大的奶绵羊基因数据库,拥有20余项核心育种专利。新西兰养殖基地带动当地200余个家庭牧场增收。

“以前大家觉得搞农业就得有地,现在我们证明,上海农牧业的起点,可以是实验室里的基因序列,是谈判桌上的标准协议。”陈良表示。如今,这颗跨越半个地球的“种子”,正在重构上海农牧业产业融合的起点:不囿于脚下的土地,全球的资源都可以成为产业的源头。

从高楼养猪到数字种稻,从农旅融合到跨国育种,上海农业的“十五五”叙事,早已翻过了“面朝黄土背朝天”的旧篇章。地可以少,但标准可以高;规模可以小,但链条可以长;起点可以在脚下,也可以在半个地球之外。支撑起这一切的,是一场从基因到餐桌、从田间到世界的系统性变革。“十五五”的蓝图已经铺开,故事,才刚刚开始。

评论

□ 杜 壮

2026年中央一号文件明确要求“因地制宜发展农业新质生产力”;同年6月,国务院印发的《加快农业农村现代化“十五五”规划》进一步提出,到2030年农业科技贡献率要达到67%,推动智慧设计育种、农业生物制造等先导性产业规模化发展。这意味着农业的出路不在拼规模,而在拼质量、拼科技、拼链条。

上海正是这条路径的先行探路者。《中国都市现代农业发展报告2025》显示,上海都市现代农业发展指数位列全国36个城市首位。但排名背后是实打实的约束:地少、人多、成本高。

传统要素驱动走不通,必须向新质生产力要答案。空间不够,就向“立体”要;经验靠不住,就向“数据”要;单季产出有限,就向“场景”

地少何以链长

要;本地资源不足,就向“全球”要。

上海金山、崇明、青浦、松江四个样本,拼出了这条路径的完整轮廓。在金山廊下,松林食品向“空间”要效率。四层楼房猪舍仅用102亩地实现年出栏12万头,较传统平房节省用地超八成。粪污通过密闭管网转化为有机肥、沼气和电能,形成“猪—沼—稻/蔬”闭环,回答了“地不够怎么办”。

在崇明竖新,东禾九谷向“制度”要红利。抓住“点状供地”政策窗口,稻米文化园和乡村酒店“长”进稻田,回答了“设施用地怎么给”。在青浦塘郁,联怡枇杷园向“流量”要价值。从采摘延伸到餐饮、住宿、节庆和深加工,连餐厨垃圾都转化为电能,年接待游客80万人次,累计带动周边经济6.8亿元,回答了“地怎么增值”。

这种折叠与融合,本质上是一场农业要

在松江G60科创云廊旁,牧怡生物向“边界”要疆域。总部不养一只羊,却掌控全球独有的奶绵羊种源,上海负责研发与品牌、新西兰提供牧场,用全球资源配置回答了“地不够就去外面找”。

四地实践殊途同归:农业的价值不在“占了多少地”,而在“每一寸地承载了多少功能”。长期以来,对农业的评价往往停留在亩产多少斤、年产值多少亿元的线性思维上。但上海实践表明,农业价值链可以像折纸一样展开——松林的“楼”里,折叠的是养殖、种植、加工与能源循环;九谷的“点”上,凝聚的是育种、加工、文旅与教育研学;枇杷园的是“场”中,融合的是餐饮、住宿、节庆与循环经济;牧怡的“网”内,贯穿的是研发、标准、品牌与全球贸易。

这种折叠与融合,本质上是一场农业要

桃李 有话说

粮仓变身记

老话说:“手中有粮,心中不慌。”可您听说了吗?咱们的“粮仓”正悄悄变身“美食博物馆”!大食物观跳出来袋子的框框,要把山水林田湖草沙都变成“大厨房”——森林里摘坚果,草原上产牛羊,湖泊里贡献鱼虾蟹。别只盯着主粮,五花八门的食物都可以是“饭碗”里的主角。