



扫码进入齐鲁壹点  
“好山东”专题



工人在分拣干辣椒。

## 不仅种辣椒还是集散地，新疆、内蒙古等地的辣椒都汇聚于此 鱼台为啥“椒”香四溢

文/片 孔媛媛 康岩  
通讯员 张惠亚 王智 济宁报道

### 种植环境独特 辣椒品质优良

驱车缓缓驶入鱼台县，那醇厚的椒香扑面而来，瞬间盈满鼻腔；公路之上，一辆辆运载着辣椒的车辆来回穿梭；辣椒市场里，椒商和椒农人头攒动，有的在仔细查看辣椒品质，有的在商谈价格，忙碌的身影交织在一起，交谈声此起彼伏，那丰收的喜悦溢于言表。

“以前没人种辣椒，种棉花的比较多。这几年随着辣椒价格不断攀升，种辣椒的越来越多。”种植户刘洋坦言，“今年种了200亩辣椒，品种主要以高辣816、三英椒为主，一亩地产量有四五千斤，烘干后价格是每斤10元左右，基本上是往外发给经销商，比如贵州、四川、重庆等地。”

鱼台是农业大县，不仅有江北“鱼米之乡”的美誉，朝天椒的栽培历史也有近40年之久。得益于当地独特的土壤、气候等自然条件，鱼台的辣椒拥有生长势强、健壮高产、皮薄肉厚、辣味醇香、色泽鲜红等优良特点。

“鱼台县有着多年的辣椒种植传统，在2000年之前，由于受市场价格的影响，面积一直徘徊在5000—6000亩之间。自2000年起，随着干辣椒价格上涨，种植面积不断增加，目前全县种植面积达到5万亩，年产干辣椒约2.5万吨，成为当地农民增收致富的主导农产品。”鱼台县农业农村局党组成员、县农业技术推广中心主任刘永介绍，鱼台辣椒辐射带动金乡、单县、成武等周边十多个县市区，辣椒种植面积达70余万亩。

### 烘干技术升级 农户收入见涨

鱼城镇作为鱼台县辣椒栽培最早的乡镇，位于两省（山东省、江苏省）三县（鱼台、金乡、丰县）交界处，水陆四通八达，是商贸物流的交通要道，强大的物流网络使得来自新疆、内蒙古、甘肃、宁夏、河南等地的辣椒汇聚于此，鱼城镇也成为区域性的辣椒集散地。而这一优势也为辣椒烘干产业提供了坚实的原料保障。

走进鱼城镇的海缘农贸发展有限公司，火红的辣椒堆积如山，“辣”味扑鼻而来，工人们熟练操作

鱼台县年产干辣椒约2.5万吨，每年可生产烘制干辣椒30余万吨，其集散烘干量占据华北地区总量的40%、全国总量的10%。鱼城镇，地处两省、三县交界处，水陆四通八达，是商贸物流的交通要道。强大的物流网络及辣椒烘干产业基础，使得来自新疆、内蒙古、甘肃、宁夏、河南等地的辣椒汇聚于此，鱼城镇成为区域性辣椒集散地。



当地企业在烘干辣椒。

### 辣椒加工产业升温 烘干设备也畅销

鱼台辣椒加工产业升温，也促进了当地辣椒加工设备市场的发展。各大设备生产商纷纷加大研发投入，推出更加智能化、自动化的设备，满足市场的不同需求。从辣椒清洗设备到烘干设备，每一个环节的设备都在不断升级和改进，为辣椒加工产业的蓬勃发展提供了有力支撑。

走进济宁伟士达科技发展有限公司，机器轰鸣声中呈现出一片繁忙景象，工人们正在加工辣椒烘干设备。“随着辣椒加工机械化程度不断提高，设备的需求量持续攀升，设备品类也日益丰富，从最初的烘干设备，发展到风选、剪把、筛籽、去石、色选等

前期处理设备。”该公司经理刘建中说，公司成立于2015年，起初只生产烘干设备，2019年开始涉足辣椒粗加工设备领域。为满足客户的烘干量需求，公司不断更新技术，优化工艺细节。目前，公司产品畅销山东、河南、河北等20多个省市，占据国内辣椒烘干农机市场的1/3。

“鱼城辣椒烘干技术发展迅猛，具备国内领先的烘干设备制造技术和快速干制技术。”济宁市辣椒产业协会副秘书长张金笛说，设备的迭代升级促进了辣椒产业的发展，高效、可靠的设备提高了辣椒加工的质量和安全性，进一步推动了辣椒产业的繁荣。

着设备，进行分拣、搬运、烘干等工序。经过除杂、剪把、色选、烘干等一系列工序，新鲜的辣椒最终被打包入库，准备销往市场。

“以前辣椒烘干采用传统的晾晒方式，受下雨天影响很大，容易产生“花皮”，而且从鲜辣椒到成品干辣椒需要两三个月。”该公司总经理刘长海坦言，为了克服对天气的依赖，开始投资建厂，鲜辣椒的清洗、烘干、剪把、筛色逐步实现自动化。

“我们这边是用天然气烘干，清洁环保，烘干的辣椒不含硫，客户比较喜欢。”刘长海说，“现在一般9—10个小时即可完成烘干，每天能烘干鲜辣椒50吨。烘干技术升级，本地辣椒一红就可以采摘，烘干并抢先上市，有助于增加种植户收入。”

在鱼城，通过土地流转，“企业+合作社+基地+农户”的“订单农业”成为当地一大特色，大量鲜椒集中烘干后，再按需运往贵州、重庆、湖南、四川等地加工销售。“依托鱼城镇的现代产业园进行基地育苗，将辣椒苗供应给种植户，之后由他们管理，辣椒成熟采摘后，企业进行回收运往烘干厂。通过订单式种植，更多优良的辣椒品种进行推广，农户们的辣椒苗更加优质，不仅种得放心，产销更是有了保障。”刘长海说，除了一定的订单式辣椒，还有大量的辣椒是从新疆、甘肃、宁夏等地收购而来。“目前公司订单量已经有2000多吨，年底前要把这些完成。”

目前，鱼城镇辣椒烘干企业有30余家，集散烘干量占据华北地区总量

的40%、全国总量的10%。全镇一年可生产烘制干辣椒30余万吨，产品畅销全国，直供“老干妈”等知名企业，带动了整个鲁西南辣椒干制产业发展。

### 延长产业链条 加速产业突破

为了促进辣椒产业发展，鱼台县依靠现有产业集群，规范扩大辣椒市场，培养培育辣椒良种，深化延长产业链条，以园区为引擎，形成现代种植、冷链仓储、加工配送、涉农创业孵化、电子商务、批发零售、特色餐饮等一体的专业化平台，在鱼城周边形成了以辣椒为主导的产业生态链，将小辣椒做成大产业。

走进鱼城国际冷链物流园，辣椒整齐地排列在货架上，一辆辆叉车在其间灵活地穿梭往返，将一袋袋辣椒平稳入库，忙碌的身影交织成一幅充满活力的动态画卷。

“鱼城国际冷链物流园是集低温仓储、冷链物流、农产品粗加工等功能于一体的现代冷链商贸物流区，现有恒温库25座，可存储农产品约2.8万吨，可储存大蒜、辣椒、圆葱、蒜薹、土豆等农产品。”济宁市辣椒产业协会副秘书长张金笛说，园区将辣椒加工储存与物流配送深度融合，有效延长辣椒产业链，提升产品附加值。

近年来，鱼台县把辣椒产业作为富民强县的主导产业，着重品牌化经营，全面提升辣椒等农产品的知名度。2020年，鱼城辣椒获得“国家地理标志农产品”，拉动了一方经济。

在此基础上，鱼台县还成立济宁市辣椒产业协会，建设集辣椒种植、科研、加工、仓储、流通等为一体的产销联合体，统筹引领全县辣椒产业进行镇际协作、抱团发展，推动全市辣椒产业发展迈向新的台阶。“济宁市辣椒产业协会的成立，为抱团发展搭建了平台，济宁市当地的89家辣椒产业企业不再单打独斗，开启抱团发展、资源共享模式，打破产业发展壁垒实现合作共赢。”张金笛说。

小辣椒，大产业。“下一步，鱼台县将进一步规范扩大辣椒市场，培养培育辣椒良种，深化延长产业链条，辐射带动周边，吸引汇集全国，让鱼台辣椒走出山东，迈向全国，实现“买全国，卖全国”的产业发展目标，真正将小辣椒做成大产业，将小辣椒种出大精彩，将小辣椒做出大名号，把鱼台打造成为一个火热的产业之城，绿色的生态之城。”刘永说。