



农旅融合带来山村巨变

本报记者 鄢渊 通讯员 邓道理



湘阿妹500亩葛根标准种植基地 本报记者 鄢渊 张林海 摄



湘阿妹葛粉无菌净化包装



境外游客在湘阿妹食品超市

9月12日，金风送爽、丹桂飘香，位于武陵源区协合村的张家界湘阿妹食品有限公司一片热闹景象：新落成的5000多平方米生产和办公用房红旗招展，1200余人参与的协合村群众文化活动暨湘阿妹葛产业推介会正在公司文化广场举办，门外百亩菜葛基地郁郁葱葱，又将迎来一个丰收时节。

以协合为中心，辐射武陵源区葛根种植总面积达3000多亩，其中标准化示范种植面积1700亩，实行了菜葛的规模化种植、标准化加工和产业化经营，形成产、供、销一体化的产业链。创建于2012年12月的张家界湘阿妹食品有限公司，依托葛产业，通过农业、工业、旅游服务业三产融合发展，成为张家界市农业产业龙头企业；小小协合，也成为湖南省现代农业特色产业示范园、湖南省优秀绿色食品示范基地、国家葛根种植标准化示范区的所在地。

曾几何时，宝峰山下的穷山坳，正成为武陵源现代农业发展的新高地。未来5年，我们还要在这里建起

四园一馆一中心 的省级葛产业园，随着杨枝界隧道开通，村里到武陵源城区只有10分钟车程，农旅融合将给协合村带来更好的发展！张家界湘阿妹食品有限公司总经理王作军告诉记者。

以葛兴农的能人王作军

看着眼前热闹有序的会场，记者不禁回想起半个月前初见王作军时的场景：葛产业推介会在即，公司办公大楼装修仍千头万绪，午休时，忙得脚不沾地的王作军随手扯来一条横幅铺在办公室席地而憩，全然没有龙头企业老总的做派。

在协合村土生土长的王作军，继承了父辈吃苦耐劳的优良禀赋。这个七零后的土家汉子、曾一心想摆脱农民命运的中专生，分配到棉纺厂上过班，在日系企业打过工，在城里创过业，一路随着改革开放的浪潮浮沉，如今回到家乡的广阔天地，在带领村民脱贫致富的路上干劲十足。

打从2006年开始，经营旅游食品厂的王作军就一直在琢磨和寻找适合

家乡气候条件、辐射面广、带动能力强、效益高的农业产业。2013年，看中了旅游市场葛根粉销售的广阔前景，王作军萌发了在家乡种植葛根的念头，当年便引进了葛根品种“黄金2号”，在协合乡最穷的宝峰山村开始试点。发展葛产业得到了区政府相关部门的大力支持，请专家传授葛根种植技术，成功研发出适合本地种植、稳产高产葛根新品种“湘阿妹菜葛1号”，并形成从选址、育苗、移栽、培管到收获的一套科学种植技术规程。2014年开始，亩产近1500公斤的菜葛产业在政府的扶持下，开始在全区大范围推广。

如今，湘阿妹拥有5800平方米的生产和办公用房，年产500吨葛根粉的自动流水线，1000吨葛根粉颗粒的自动流水线，连续式微波烘干杀菌生产线，五条无菌净化包装生产线，湘阿妹葛粉取得国家SC生产许可证和绿色食品认证，连续三年获得中国中部农博会金奖。

大山里走出了新型农民

美丽协合小山村，出个名人王作

军，种葛根、搞开发，产业园的气魄大，湘阿妹是颗常青藤，我们都是藤上的瓜，藤儿越肥瓜越甜，藤儿越壮瓜越大

8月24日，在武陵源的闹市区，一家颇具规模的湘阿妹旅游食品超市里，记者见到了店长邓月桂，以上这段快板书的编写者。随着几位境外游客入店，这位55岁的湘阿妹上前用英语打招呼，用简单的词汇向游客介绍着湘阿妹葛产品。

这段快板有6段，都是我们的心里话，讲的是湘阿妹一路走来发展，我们湘阿妹的幸福故事。从协合村大岩山组走出来的邓月桂对公司充满了感激之情，仅有高中文化的她如今每年有着5万元的固定收入，公司还缴纳了社保，更重要的是学会了很多的销售技巧，现在给我一个特产销售店，我都可以轻松拿下，这位新时代的湘阿妹自豪地告诉记者，我们还有很多年轻阿妹，能歌善舞又会销售的她们，会有更好的发展。

(下转2版)

我市瞄准高铁旅游营销 大力开拓粤港澳大湾区市场

➔2版

民宿旅游，别样风景

张家界 最美民宿 评选活动部分参选民宿展示第四辑

➔4/5版

敬告读者

因中秋放假，原定9月14日出版的《民生周刊》休刊。

本报编辑部