（第5期）

朔州市人民政府发展研究中心　　二〇二六年九月三日

让“小土豆”变成“金豆豆”

——关于以马铃薯深加工为引擎推动朔州全产业链融合发展助力乡村全面振兴的调研与建议报告

朔州市农业农村局

一、背景与战略意义：瞄定“特优”方向，激活乡村振兴新动能

当前，我国正处于全面推进乡村振兴、加快农业农村现代化的关键阶段。党的二十大报告明确提出“树立大食物观，构建多元化食物供给体系”“推动乡村产业全链条升级”的战略部

署。习近平总书记在山西考察时强调，山西农业的出路在于“特”“优”，要“把资源优势更好转化为发展优势”，这为朔州产业转型指明了根本方向。“淄博烧烤”“天水麻辣烫”“柳州螺蛳粉”等现象级案例印证：一款根植本土的特色产品，若实现“资源—文化—消费”深度绑定，便能成为撬动区域经济的强大支点。

作为晋北农业核心区域，朔州坐拥“三山夹盆地”地理格局与冷凉干旱半干旱气候，光照充足、昼夜温差大、病虫害少，本地马铃薯干物质与淀粉含量居全国前列，为淀粉制品生产奠定先天优势。“塞上三味”饮食文化更让马铃薯成为餐桌核心——应县凉粉晶莹爽滑，木塔前长队印证其受欢迎度。怀仁羊杂鲜香醇厚，以马铃薯淀粉为基底的汤底是风味关键，羔羊肉交易大会的火爆彰显消费热度。本地粉条筋道弹牙，三者共同构成兼具群众基础与地域特色的饮食 IP，是朔州发展特色产业的核心底气。

打造朔州马铃薯区域公共品牌，深度契合国家粮食安全战略与大食物观导向，对朔州农业转型升级、乡村全面振兴具有里程碑意义：**一是**筑牢粮食安全防线，推动马铃薯主食化、功能化开发，拓宽粮食供给来源。**二是**激活乡村内生动力，延伸产业链催生多元岗位，实现农民从“卖原料”到“卖品牌”转变。**三是**引领绿色转型，构建生态循环体系。**四是**塑造城市名片，推动朔州向特色文旅消费目的地转型。

当前，朔州马铃薯淀粉产业仍停留在“作坊式、区域化、

低附加值”的初级阶段，产业链条短、加工主体“小弱散”、品牌意识薄弱、市场辐射范围窄，农民增收空间受限，资源优势未能充分释放。

为此，本报告提出以“粉条+羊杂+凉粉”为核心载体，打造区域公共品牌，构建“种业—种植—加工—餐饮—文旅—生态”全链条融合体系，建议力争到2030年实现马铃薯种植面积达25万亩，马铃薯全产业链产值达16.5亿元，累计直接带动就业约15000人，间接带动就业约21000人，最终实现农业增效、农民增收、农村富裕目标。

二、产业现状与核心优势：立足资源禀赋，夯实发展根基

（一）资源禀赋得天独厚

朔州市地处北纬39°— 40° ,是国际草畜牧业黄金产业带，平均海拔1000米，年均日照2800小时以上，无霜期120天以上，气候冷凉、昼夜温差大、光照充足，沙壤土透气性佳，有利于马铃薯块茎膨大，发展马铃薯产业的自然条件优势显著。

（二）产业基础扎实稳固

我市马铃薯种植结构随政策导向持续优化调整，产业发展质效稳步提升。2005年，在产业政策激励下，全市马铃薯种植面积达到54.57万亩，占全省11.6%，产量30.1万吨。2015年种植面积为36.95万亩，产量22.7万吨。2016年马铃薯主粮化战略实施以来，种植面积虽有所下滑，但单产水平大幅提高，产业发展由“扩面积”向“提单产、增效益”转变。2020年，

全市马铃薯种植面积25.85万亩，总产量25.45万吨，亩均单产980公斤，较2005年增加430公斤，生产效益显著提升。

“十四五”以来，朔州马铃薯产业在种业创新、标准化基地、机械化作业及绿色发展等领域取得突破。**种植布局更加优化**。构建形成五大特色生产区域：平鲁、右玉为高淀粉生产区和良种繁育核心区，朔城区、山阴为鲜食型生产区，怀仁为专用加工型生产区，应县为菜用型生产区，区域分工更加精准、产业特色更加鲜明。**种薯繁育能力显著增强。**建成以朔州市新玉农牧有限公司、右玉县农丰农业发展有限责任公司等为代表的三大的繁育基地，配套完善37220㎡防虫网棚、2950㎡组培室，智能温室5座9160㎡，年可向社会提供脱毒种苗600万株，年产脱毒原原种2500万粒以上，配套原原种基地200亩、原种基地7500亩，良种供应保障能力持续提升。**种业创新与基地建设同步推进**。深化与科研院所合作攻关，建成省级马铃薯品种展示评价基地，累计引进选育优良品种130余个，通过试验筛选、培育改良，培育出适宜我市优质高产的马铃薯品种，累计建设7.3万亩现代加工型马铃薯种植基地，培育壮大一批马铃薯产业新型经营主体，产业发展根基不断夯实。**科技装备水平全面提档**。全面推广优质品种与全程机械化技术，广泛应用智能农机与绿色种植技术，重点培育省级龙头企业2家，凝聚产业发展合力，实施化肥农药减量增效行动，持续增强产业可持续发展能力，筑牢生态发展根基。

（三）文化认同深入人心

马铃薯作为朔州重要粮食作物之一，多年来承载着特殊情感价值。羊杂作为朔州市非物质文化遗产项目，搭配粉条是当地特色吃法，“怀仁羊杂”“百味姥姥”“任记羊杂”等本土餐饮品牌门店超300家。凉粉制作技艺代代相传，“二女凉粉”等品牌市场占有率达40%，街头巷尾随处可见，三者共同构成的塞上三味饮食文化，在本地及周边拥有深厚群众基础。

（四）区位交通优势显著

朔州地处晋蒙交界，毗邻大同、呼和浩特等百万人口城市。二广高速、荣乌高速、朔州机场、大西高铁贯通，物流成本较低。距雄安新区约500公里，可顺利纳入京津冀农产品供应圈，为市场拓展提供便利条件。

（五）消费市场需求旺盛

朔州羊杂馆遍布城乡，凉粉为夏季刚需，粉条是家庭常备食材。从门店分布来看，朔城区现有凉粉店约45家，羊杂店约45家、应县现有凉粉店174家、羊杂店14家；怀仁市现有凉粉店152家，羊杂店58家。朔城区、应县、怀仁市作为餐饮消费核心区。核心区餐饮行业耗薯需求明确，羊杂行业年消耗土豆1709.5吨，凉粉行业年消耗2861.4吨，对应种植面积3047.25亩。平鲁区、山阴县、右玉县按核心区单区县平均需求的50%测算，年消耗土豆2285.4吨，对应种植面积1523.64亩。叠加全市市民人均年消耗土豆粉10斤，年消耗土豆粉对应种植需求

约 1.4 万亩。全市两大特色餐饮及鲜粉条行业年需鲜薯约 3 万吨，需配套 2 万亩种植基地。此外，土豆粉因爽滑筋道、弹而不黏的口感优势，远超红薯粉、木薯粉，成为本土优选食材，“应县凉粉”等制品在省内外拥有较高市场认可度，消费需求持续旺盛。

三、全产业链突出问题：剖析发展瓶颈，找准破局关键

（一）品种繁育环节：种源“卡脖子”制约产业根基

当前朔州马铃薯种植以中晚熟通用品种为主，专用化程度偏低，缺乏适配本地环境与精深加工的专用品种。脱毒种薯普及率 80%，种源依赖外部输入与农户自留，种性退化问题突出。种薯市场无统一质量标准与全流程监管，标签混乱、以次充好现象频发。繁育企业经营困难，市场抗风险能力弱。与科研院所合作松散，产学研协同创新能力不足，产业创新动能匮乏。

（二）种植生产环节：粗放经营拉低产业效益

产业以小农户分散经营为主体，户均种植面积 5-10 亩，耕地碎片化严重，制约规模化、标准化生产。生产机械化水平低，种植管理粗放，有机肥施用率不足 20%，病虫害年均造成 10%-15%产量损失，产品品质参差不齐。小农户缺乏稳定销售渠道，易受市场价格波动影响，“丰产不丰收”现象频发。种植环节缺乏绿色、有机认证，难以切入高端市场，产品溢价能力弱。

（三）加工制造环节：低效粗放制约价值提升

加工产业以家庭作坊和小微企业为主体，产业集中度低、

规模化不足。加工层次浅，终端产品以初级淀粉、手工粉条、凉粉为主，未涉足高端领域，淀粉提取率仅 10%-12%，远低于行业先进水平。多数加工主体缺乏环保处理设施，废水直排、副产物浪费严重，面临关停风险。生产无统一标准，卫生条件差，存在质量安全隐患，“劣质粉”“问题粉”负面印象影响消费信任。品牌意识薄弱，包装简陋，缺乏知识产权保护，陷入低价竞争恶性循环。

（四）终端消费与品牌营销环节：消费局限制约产品认同

尚未打造统一区域公用品牌，各经营主体“各自为战”，品牌辨识度低、影响力弱，无法形成集群效应。销售渠道结构单一，90%以上依赖线下传统渠道，线上现代渠道布局滞后，市场覆盖半径不足 100 公里，未进入核心消费市场。对马铃薯与地域文化的深度关联挖掘不够，品牌故事缺乏温度，难以引发情感认同。文旅融合程度薄弱，马铃薯美食未纳入旅游线路规划，缺乏沉浸式体验场景，游客消费转化低，未形成深度消费链条。

四、重塑核心价值，撬动产业聚合

（一）核心支撑，奠定价值重塑基础

1、消费基础扎实，高频复购属性突出。粉条、羊杂、凉粉均为朔州及晋北地区群众日常饮食中的“刚需品类”，覆盖早餐、正餐、小吃等多元消费场景。本地居民日常用餐、亲友聚餐及商户高频备货均保持极高复购率，已形成稳定的消费认知与市场需求。2024 年 9 月 1 日，跟着“悟空”游山西，崇福寺火了，

应县木塔游客数量也实现了“井喷式”增长，日均接待游客10000人次以上，2025年国庆期间，单日最大接待量突破50000人次，按50%游客人均消费一碗凉粉计算，仅国庆七天可带动收入达80-100万元。“怀仁羊杂”曾在“东方甄选”直播专场创下日销4.8万单、成交额283万元的佳绩，消费潜力巨大。

2、味觉组合独特，构筑差异化记忆点。“羊杂配粉条”是朔州独有的经典吃法，醇厚鲜香的羊杂搭配筋道爽滑的土豆粉条，实现“鲜而不腻、糯而不烂”的味觉平衡。应县马铃薯凉粉则以清爽酸辣的口感解腻开胃，适配不同季节、不同口味需求，形成独特的味觉记忆点。

3、原料供应链共通，具备规模化整合条件。粉条、羊杂、凉粉三者核心原料均源自马铃薯淀粉，可依托朔州成熟的马铃薯种薯繁育、淀粉加工产业链，构建“统一原料供应+分级加工生产”的一体化供应链体系。既能通过集中采购、标准化生产降低加工成本，保障产品品质一致性，又能整合区域内分散的加工企业、餐饮店，形成产业集群效应。

4、承载地域文化，传递晋北饮食哲学。粉条的筋道、羊杂的醇厚、凉粉的清爽，分别对应晋北人民“坚韧务实、豪爽热忱、通透豁达”的品性，更集中体现了晋北饮食“粗犷中见精细”的核心哲学。以朴素的马铃薯为基底，通过不同工艺转化，打造出兼具烟火气与仪式感的特色美食，是地域文化的鲜活载体。

（二）多维突破，释放核心赋能价值

1、对内凝聚产业共识，筑牢发展合力。通过统一标识、统一标准、统一宣传，可有效整合产业链各环节力量，引导农户聚焦优质马铃薯种植，保障原料供给，推动加工企业标准化生产，提升产品品质。规范餐饮店经营服务，形成统一品牌形象，打破“农户散种植、企业散加工、商户散经营”的散乱格局，凝聚发展合力。

2、对外制造传播话题，拓宽市场边界。依托 IP 化运营激活地域美食传播与体验价值，通过媒体报道、短视频传播、网红打卡等推广形式，快速引爆社交话题。同步打造“塞上薯三绝体验馆”“非遗美食工坊”等沉浸式场景，让游客在品尝美食的同时，参与粉条制作、凉粉调配等互动，强化消费记忆。

3、向上契合政策导向，争取资源支持。精准对接多项国家及省级政策，契合“做强做优土特产”战略，挖掘特色农产品价值。符合非遗保护政策，可推动传统加工工艺申遗。响应“马铃薯主食化”行动，拓展产品形态。贴合乡村振兴、文旅融合方向，在政策资金、项目落地、品牌背书等方面具备优势，为产业发展争取更多资源支持。

五、全链条升级路径，构建高质量发展体系

以“种业筑基、种植提效、加工增值、品牌赋能”为核心，打造覆盖“种-植-加-销”的全链条高质量发展体系，推动朔州马铃薯产业从“规模扩张”向“质量效益”转型。

（一）第一阶段：筑牢种业根基——做好“育种端”实现种薯育繁推一体化

建议：5 年内建成辐射晋北、服务华北的马铃薯良种繁育核心区，依托平鲁区、右玉县现有马铃薯繁育基础，新建组培中心 2000 ㎡，新增脱毒原原种产能 2000 万粒，原种基地 10000 亩，使良种基地增加到 2 万亩，实现 25 万亩马铃薯良种用种需求，种植形成“组培-原种-良种-商品薯”四级供应体系，实现优质脱毒种薯本地化供应率 85%以上,种源自主可控能力显著提升。

关键实施措施：

1、联合育种攻关，破解品种“卡脖子”问题。与山西农业大学、中国农科院蔬菜花卉所签订 5 年以上长期合作协议，组建专家团队聚焦产业核心需求，明确每年至少培育 1 个适配本地的专用品种（高淀粉、抗晚疫病、耐储运、适合机械化收获的加工专用型及口感佳、商品性好的鲜食型），形成本地优势品种矩阵。设立育种“里程碑奖励”，完成品种审定后给予团队 50-100 万元一次性奖励。若未达成年度育种目标，按合作经费的 50%退还财政补贴。

2、构建三级繁育体系，保障种源供应。依托现有 2 家省级龙头企业，再重点扶持 1-2 家企业建设高标准组培中心，政府给予 500-800 万元项目奖励。原种、良种生产环节，推动企业、大型合作社与二级种薯基地签订 5 年以上订单，按利润 10%分

成，形成稳固产业联盟。在平鲁、右玉建立1000亩应急种薯储备基地，储备3000吨优质脱毒种薯，同时与内蒙古、甘肃头部繁育企业签订供货协议，保障种源不中断。

3、建立“补贴+市场化”双驱动盈利机制。推行“政府补贴+企业让利+合作社承接”模式，对签订种植协议的合作社，按标准补贴一级种薯，确保农户用种成本不高于普通商品薯。支持繁育企业开发定制化品种，提供“种薯销售+技术指导+回收对接”一体化服务，收取技术服务费，拓展省外种薯市场，承接科研院所试验育苗项目增加收入。

4、强化种薯质量监管。搭建质量追溯平台，每袋种薯附着唯一二维码，扫码可查品种、脱毒代数、繁育基地等全链条信息。建立“企业自检+政府抽检”机制，企业出厂前完成纯度、芽率检测，政府每年抽检不少于4次，不合格种薯一律销毁，并处销售额2倍罚款，纳入黑名单3年不得参与政府补贴项目。

（二）第二阶段：推动种植现代化——做强“种植端”实现鲜薯种植基地化

建议：5年内在朔城区、应县、怀仁市建设10个千亩级标准化示范基地，推行“合作社+托管”模式，解决碎片化问题。推广“马铃薯-大豆”轮作5万亩，水肥一体化覆盖8万亩，无人机植保15万亩。实现种植环节机械化率超70%、绿色生产覆盖率达90%、订单种植比例超80%，加工薯亩均产量从2吨提升至3吨，商品薯从1.5吨提升至2.5吨。

关键实施措施:

1、集中整合土地资源。鼓励村集体牵头成立土地股份合作社，通过整村流转、托管经营整合耕地，优先用于马铃薯规模化种植。对集中连片种植500亩以上的主体，给予土地流转补贴每亩300元、基础设施建设补贴每亩500元。

2、推广绿色高效种植技术。大力推广“马铃薯—大豆/燕麦”轮作模式，配套滴灌+水肥一体化系统，实现亩节水30%、节肥20%。应用无人机遥感监测、性诱剂诱杀、生物农药等绿色防控技术，减少化学农药使用量。要求有机肥施用比例不低于80%，收获前15天禁止用药。

3、深化订单农业与风险保障。淀粉加工企业与种植合作社签订标准化订单，明确品种、品质标准、保底价+浮动价，约定淀粉含量每高于标准1个百分点，收购价加价0.05元/斤。双方各缴纳合同金额5%的履约保证金至联盟专用账户，违约方双倍赔偿。

4、数字赋能精细化管理。将所有示范基地接入“山西智慧农业平台”，安装土壤墒情传感器、气象监测设备，实现种植档案电子化、投入品可追溯、生产过程可视化，通过大数据优化种植方案。

（三）第三阶段：提升加工附加值——做实“加工端”实现精深加工规模化

建议：5 年内分类改造作坊 50 家为“前店后厂”体验店，淘汰落后产能 20 家，引进 1 家年加工 10 万吨淀粉精深加工企业，开发变性淀粉、蛋白粉、膳食纤维等高值产品，精深加工占比达 30%,薯渣 100%转化为饲料还田。培育 3 家年产值超 5000 万元的粉条/凉粉龙头企业，对接海底捞、呷哺等火锅连锁及美团优选、多多买菜等平台，加工环节新增固定岗位 3500 人、季节性用工 3000 人，打造晋北马铃薯精深加工产业高地。

关键实施措施:

1、分类推进作坊改造与退出。制定分级标准: 对环保达标、工艺有特色的作坊，引导转型为“前店后厂”体验店，政府补贴装修费用 50%(最高 5 万元),免费提供品牌标识与技术指导，要求接入集中污水处理设施。对有改造潜力的作坊，补贴技改费用 30%（最高 8 万元），由龙头企业提供设备租赁（租金按市场价 70%收取）。对无改造价值的作坊，按“固定资产评估价+近 3 年平均净利润×2”给予补偿，推荐就业并开展免费技能培训。

2、技改升级与产业链延伸。引进闭环清洁生产线，将淀粉提取率从 12%提升至 14%，对提取率达标的企业给予每吨淀粉 500 元奖励。完善环保设施，薯渣烘干制成高蛋白饲料，蛋白液浓缩为动物蛋白添加剂，实现“加工-养殖-还田”闭环。开发分层级产品体系：初级加工（食用淀粉、干粉条、即食凉粉）

供应本地餐饮与家庭。中级加工（变性淀粉）对接食品加工、造纸企业。高级加工（蛋白粉、膳食纤维）拓展保健品、化妆品市场，对开发高值产品并实现销售的，按销售额 10%补贴（最高 500 万元）。

3、强化品牌认证与质量管控。推进地理标志产品保护认证，组织加工企业申报“绿色食品”“有机食品”认证。搭建加工环节追溯体系，产品二维码关联加工企业、生产批次、检测结果等信息，政府每季度开展质量抽检，抽检比例不低于 20%。

（四）第四阶段：强化品牌营销——做优“消费端”构建全渠道营销品牌化

建议：注册朔州羊杂、粉条、凉粉区域公用品牌，在媒体、网络平台、车站机场植入广告，在京津冀开设特产馆 20 家，依托应县木塔、崇福寺建设沉浸式美食体验馆，与旅行社签订分成引流协议，拓展“凉粉+豆腐干+小石口大蒜”组合消费。电商销售额占比超 30%，终端产品均价提升 30%，销售范围覆盖全国。

关键实施措施：

1、统一品牌形象与定位。明确“塞上薯三绝”“高原冷凉种植、非遗手工工艺、生态循环生产”核心卖点，注册集体商标，严格管控使用权限。制定粉条、凉粉、羊杂团体标准，明确原料、工艺、质量、包装要求，未达标主体不得使用统一品

牌。

2、多维渠道布局。线上：建设电商产业园，组建专业运营团队，开设天猫、京东旗舰店及抖音、视频号官方账号，每月策划 1-2 场主题营销活动，邀请非遗传承人、网红主播直播带货。线下：在大同、呼和浩特、北京通州等节点城市开设 20 家特产馆，在景区周边建设“塞上薯三绝体验馆”，与旅行社推出“美食+研学”线路，让游客参与粉条制作、凉粉调配互动。

3、品牌风险防控。建立危机公关小组，每日监测舆情，出现质量投诉或负面报道，1 小时响应、24 小时发布调查结果、48 小时提出解决方案，邀请媒体与消费者代表监督整改。

六、多维产业联动，拓宽增值空间

（一）构建羊杂—羔羊—有机肥—马铃薯循环链

以羊杂消费为牵引，借鉴青海柴达木盐羊经验，将怀仁羊杂与羔羊肉“双子星”品牌绑定，开发高端预制羊杂产品，通过网红带货、农博会拓宽市场，申报国家级非遗强化品牌壁垒，反向拉动羔羊肉销量与价格增长。扩大羔羊肉养殖规模，推动盐碱地、坡地资源化种植饲草，养殖产生的羊粪加工为有机肥，定向赋能马铃薯种植，实现“消费牵引—养殖扩容—饲草配套—粪污还田—作物提质”生态循环。目前，朔州市年出栏羊肉 470 万只，连续八年举办山西怀仁羔羊肉交易大会，在怀仁，5 万多农民从事与羊相关的工作，“右玉羊肉”拥有国家农产品地

理标志，若朔州市年交易羔羊500万只，可生产羊杂12500多吨，需配套马铃薯淀粉15000吨，反向带动种植马铃薯60000亩。

（二）构建凉粉—大豆—大蒜—蔬菜多元协同轮作链

以应县凉粉搭配豆腐干为消费起点，依托“凉粉需马铃薯淀粉、豆腐干需优质大豆”的原料需求，扩大大豆种植规模，联动小石口大蒜、应县蔬菜产业，形成“消费牵引—多品种植—生态轮作—全链增值”复合型产业链。打造“凉粉+豆腐干+大蒜+时蔬”特色小吃套餐，开发真空包装礼盒、预制小吃，借助电商与景区门店拓宽销路，带动大蒜、蔬菜溢价15%-20%，反向拉动大豆、马铃薯种植需求。

（三）构建美食—文化—旅游—就业融合链

以马铃薯产业为文化纽带，整合餐饮消费、非遗体验、乡村旅游资源，打造“吃-游-购-创”一体化消费场景。标准化粉条、羊杂、凉粉配方工艺，推出便携装、礼盒装产品，在重点餐饮区域打造主题街区，呈现传统制作技艺，形成“可观、可尝、可学、可带”沉浸式体验。深挖马铃薯种植历史、民俗与饮食文化，融合应县木塔、右玉杀虎口等地域元素，编制美食文化手册、拍摄非遗短视频、举办美食文化节。将美食体验嵌入现有旅游线路，推出研学、风光+美食定制线路，组织游客走进种植基地、加工车间，在核心景区周边布局体验店、农家餐

馆，联动电商开发线上套餐，实现“游、吃、带”消费闭环。通过“企业+合作社+农户”利益联结机制，带动全链条就业，实现“一业兴、百业旺、万人就业”。

七、五年规划与预期成效：锚定阶段目标，擘画产业就业双振兴蓝图

目前，我市马铃薯种植面积13万亩，其中商品薯面积9万亩、加工薯面积3万亩、种薯面积1万亩。通过“筑基稳链、联动提效、品牌赋能”三大阶段，促进良田、良种、良机、良法、良制深度融合，力争到2030年实现以下目标:

（一）产业规模预计目标

建议马铃薯种植面积达25万亩，其中商品薯面积15万亩、加工薯面积8万亩、种薯面积2万亩。

（二）产值目标

全产业链产值达16.5亿元，具体如下:

产业环节	产值目标（亿元）	增长路径
种植端	8.3	商品薯15万亩×1.7吨×1500元=3.83亿 加工薯8万亩×2.5吨×1600元=3.20亿 种薯2万亩×1.8吨×3500元=1.26亿
初加工	3.7	粉条1.5万吨×1.5万元=2.25亿 淀粉0.8万吨×0.8万元=0.64亿 鲜食加工增值0.8亿

产业环节	产值目标（亿元）	增长路径
精深加工	1	变性淀粉 3000 吨 × 1.5 万元=0.45 亿 蛋白粉 300 吨 × 5 万元=0.15 亿 薯渣饲料 6 万吨 × 0.06 万元=0.36 亿
餐饮文旅	2.3	羊杂粉条套装 1.2 亿 凉粉预制菜 0.6 亿 文旅体验 0.5 亿
服务	1.2	农机、检测、技术服务、冷链物流
合计	**16.5**	

（三）就业目标

五年累计直接带动就业约 15000 人，间接带动就业约 21000 人，具体如下：

产业环节	直接就业人数	间接带动就业	岗位类型
种植环节	5,000 人	15,000 人（季节性）	合作社管理员、农机手、植保员
加工业	3,500 人	2,000 人（物流、包装）	技术工、品控、生产工人
餐饮文旅	6,000 人	3,000 人（建筑、服务）	厨师、非遗传承人、讲解员、电商主播
服务	800 人	1,200 人	育种专家、检测员、农资服务
合计	**15,300 人**	**21,200 人**	

关键就业群体包括培育“乡村工匠”500人，从事粉条手工制作、凉粉非遗技艺传承，人均年收入4-6万元。电商产业园吸纳返乡青年800人，从事直播运营、冷链物流管理，人均月收入4000元以上。加工车间、餐饮服务优先吸纳农村妇女3000人，实现家门口就业。

八、强化政策保障支撑，确保落地实效

（一）强化顶层设计，凝聚发展合力

成立产业发展领导小组，整合多部门力量，建立月度调度、季度研判、年度考核机制，打破部门壁垒。委托专业机构编制2026－2030年全产业链发展规划，衔接国家政策，明确发展定位、目标、任务及路径。成立由政府工作人员、行业专家、律师、农户代表组成的纠纷调解委员会，对订单违约、价格争议等纠纷实行“72小时响应、15天办结”。

（二）加大财政金融支持，强化资金保障

整合涉农资金，重点支持良种繁育、设备升级、品牌推广、冷链物流等，对符合条件的经营主体给予20%—30%补贴，补贴资金实行“先建后补、验收合格再拨付”。推广马铃薯价格指数保险，财政补贴80%保费，其余20%保费由农户等投保主体承担（详见附表）。扩大政策性保险覆盖面，将种植、加工纳入自然灾害、病虫害全流程保障。

引导金融机构建立重点企业白名单，推出“薯业贷”，除农商行外，工、农、中、建行等商业银行也要开办。种植户、合

作社最高可贷50万元(年利率较LPR下浮15%),加工企业最高可贷500万元(年利率下浮20%),贷款期限最长5年,允许“随借随还、按季付息”。设立5亿元马铃薯产业发展基金(财政引导1亿元+金融机构配资4亿元),按“股权投入+分红退出”模式运作,投资精深加工、冷链物流等重资产项目。通过“PPP模式”引入社会资本参与体验馆建设、文旅项目运营,约定“前3年按投资额的3%保底分红,3年后按净利润30%分红”。

(三)完善标准与监管,规范产业发展

联合行业协会、龙头企业,制定粉条、凉粉、羊杂团体标准,明确原料、工艺、质量、包装等要求。搭建全产业链追溯平台,整合种、植、加、销各环节数据,要求规模以上经营主体接入,产品附唯一追溯二维码。实施“规范、提升、淘汰”专项行动,强化技术指导与补贴,建立常态化监管,严打违法违规行为。

(四)构建人才科技支撑,赋能创新发展

聘请5-10名食品工程、品牌营销等领域专家,签订“年薪+绩效”协议,要求每月至少在朔州工作5天,提供技术指导与方案制定服务,为专家提供免费住宿、交通补贴,其子女入学、配偶就业享受本地优惠政策。与高校合作共建产业学院,开设马铃薯种植、食品加工、品牌营销等特色专业,推行“校企合作、工学结合”模式,建立实训基地。

实施“乡村工匠”培育计划,认定500名本土人才与非遗

传承人，给予每人每年 2-3 万元补贴，要求每年带徒不少于 2 人，每年评选 10 名“优秀乡村工匠”，额外奖励 5 万元。与本地职业院校合作开设“马铃薯产业专班”，免学费、住宿费，毕业后定向输送至联盟内企业就业，企业给予不低于当地平均工资 120%的起薪。对引进的电商运营、直播带货等人才，给予最高 10 万元创业补贴，带动销售额年增长 50%以上的，按销售额 1%给予奖励（最高 20 万元），提供免费办公场地并减免前 3 年物业费、水电费。

九、结语：从“一碗粉”到“一座城”的振兴之路

朔州不缺优质的马铃薯原料，不缺“羊杂配粉条”的地道味道，缺的是将零散资源整合为系统产业的思维，缺的是锚定目标、久久为功的战略定力。

从田间一颗薯到餐桌一碗粉，一根粉条的价值远不止淀粉凝结，它是良种研发的科技成果、旱作梯田的生态结晶、精深加工的增值产物、塞北文化的传承载体，更是农户增收致富的核心希望。构建“良种研发—绿色种植—精深加工—品牌营销—文旅融合”全链条体系，良种基地筑牢种源根基，标准化种植把控原料品质，智能化加工突破产能瓶颈，多元营销打通市场渠道，文旅项目激活文化附加值，各环节迭代正是“小特产撬动大产业”的生动实践。

我们坚信，以马铃薯产业为引擎，以全链条升级为路径，以文化赋能为核心竞争力，朔州必将走出“小切口突破、全链

条发力、高质量发展”的特色振兴之路。这条道路不仅能推动朔州从“薯资源大市”迈向“薯产业强市”，更能为黄土高原地区破解资源优势转化难题，提供可复制、可推广的乡村振兴样本。

（撰稿人：王福，朔州市委农办主任、朔州市农业农村局党组书记、局长；乔栋，朔州市现代农业发展服务中心主任；高兰英，朔州市现代农业发展服务中心农业种子科科长）

附：冷链与保险财政补贴分析表

五年冷链财政补贴合计：2400+2100+400=4900 万元（年均冷链财政投入约 980 万元）	1.冷库库容补贴：12 万 m³ × 200 元/m³ =2400 万元; 2.冷链配套设备补贴（分拣、冷藏车、预冷线）：冷库总投资约 1.5 亿元，设备投入 6000 万，补贴 35%=2100 万元 3.数字化冷链配套（温湿度追溯、仓储管理系统）专项补贴：400 万元
五年周期财政保险总投入 1277.5 × 5=6387.5 万元（年种植成本保险补贴 637.5 万+特色价格指数保险补贴 640 万=1277.5 万元）	1. 年种植成本保险（25 万亩） 保额 500 元/亩，费率 6%，总保费 30 元/亩；各级财政补贴 85%、农户自担 15%（4.5 元/亩） 25 万 × 30=750 万元/年 750 × 85%=637.5 万元/年 农户自筹：112.5 万元/年 2. 特色价格指数保险（加工薯 8 万亩） 目标产量 2.5 吨/亩、目标收购价 1.6 元/公斤，费率 4%，每亩保费 100 元；财政补贴 80%，农户自担 20% 8 万亩加工薯年度总保费：8 万 × 100=800 万元 财政补贴：800 × 80%=640 万元/年 农户自筹：160 万元/年