1 第一章 出口创汇蔬菜发展的新趋势

一、发展出口创汇蔬菜的意义

我国改革开放以来，农业有了长足的发展，其中蔬菜种植业得到了空前的发展，1999 年全国蔬菜的总产量达 4.1 亿 t，已列世界第一位。并且蔬菜的品种和质量也有较大的增加和提高，不仅极大地丰富了人民的生活，而且加工出口已有相当大的数量，对中国农业经济的发展和农民收入的增加都起了重要作用。

但是随着国家对农业结构的战略调整，蔬菜高新技术的普及应用，蔬菜产量的大幅度提高，蔬菜卖难的问题相继出现。同时由于蔬菜产品质量和档次与国内外市场要求差距较大，且加工水平较低，目前不到 5%，致使新鲜蔬菜损耗率较高，多达 40%～50%，而发达国家仅达 7%。比较可以看出，我国蔬菜种植的效益较低。

蔬菜既是我国人民生活的重要消费品，也是国际贸易的重要产品，是农产品中主要的出口产品。特别是加入 WTO 以后，将给蔬菜加工出口带来难得的契机。因此，积极发展蔬菜种植，提高蔬菜生产的质量和档次，发展蔬菜的深加工，推进蔬菜的出口创汇，增加蔬菜的生产效益，是促进蔬菜种植业发展的重要途径。

需要全本请访问 www.ertongbook.com

二、发展出口创汇蔬菜的优势

1. 面积大、数量多　我国的蔬菜种植面积大，生产总量居世界之最。1970—1999年中国的蔬菜每年以25.6%的速度递增，而世界蔬菜总产年均递增仅5.2%，发展中国家年均递增7.65%。1999年全国蔬菜总产量占世界总产量的52.6%，总产量达4.1亿t。2000年末全国蔬菜总面积已达1 523.57万hm^2，总产42 497.9万t，人均蔬菜占有量已达300kg，为世界平均水平102kg的1.94倍。全国已有10个省、市蔬菜种植面积超过或接近667万hm^2，面积大，总产多，为扩大出口外销，参与国际大市场竞争提供了充足的货源。

蔬菜生产多为劳动密集型产业，而世界发达国家劳动力少、成本高，多数国家的蔬菜种植面积小，蔬菜的自给率低。如加拿大蔬菜的自给率为77%，英国为76%，瑞士仅为42%，德国也只有40.99%。因此，国外市场对我国的蔬菜进口量很大，加入WTO后，按相关规定要全面降低关税，因此，低价位的我国蔬菜进入国际市场的前景将会更好。

2. 种类多、资源丰富　我国蔬菜的种类多、资源丰富，为其他国家所不及。许多特种蔬菜，以及从国外引进的特需蔬菜，包括国外指定生产的某些蔬菜，都已成为出口创汇蔬菜，产品种类达数十种之多。如番茄、辣椒、茄子、甘蓝、芥兰、大白菜、大蒜、菠菜、萝卜、胡萝卜、山药、牛蒡、食用菌、芦笋及水生蔬菜、野生蔬菜等，除鲜菜外，主要是加工产品、盐渍品、脱水菜和速冻菜等。如日本年消费盐渍蔬菜400万t，其中80%来自中国，主要是日本大根和黄瓜、一口茄等。据报道，全世界大蒜产品的消费量平均每年以20%的速度递增，我国年产大蒜50亿kg，每年出口量以1 157万kg的速度递增，出口111个国家和地区，其中84%为WTO成员国，创汇1亿多美元。浙江海通集团

仅芥兰出口每年就达2 000t，浙江富阳市年产万吨绿芦笋亦主要运销日本和韩国。江苏常熟5家出口菜加工企业，年加工量2.2万t，计11种蔬菜，包括紫苏叶、绿菜花、荷兰豆、大蒜、圆葱、胡萝卜、四季豆、甘蓝、大叶蔬菜、大葱、塌菜等，销往日本、印度尼西亚、新加坡和我国的香港、台湾地区，年创汇1 500万美元。加入WTO后，我国出口菜将以种类多、资源丰富的优势拓宽国际市场。

3. 劳动力便宜、蔬菜价位低　同国外相比，我国的蔬菜面积大，劳动力便宜，蔬菜的比价低，使蔬菜的出口市场更广。如2001年上半年韩国因国内种姜的面积减少60%，国内价格上涨，利用我国低价位的优势，1～6月共进口我国生姜1.16万t，比2000年同期增加近9倍。每20kg售价亦从4.66万韩元增加到10.6万韩元。日本每年的生姜消费量约50万t，其中从我国进口20万t，占40%；从泰国进口15万t，占30%。利用这一优势发展无污染的绿色食品、有机食品蔬菜，进入国际市场的前景会更好。目前世界范围绿色食品蔬菜的需要量每年以15%的速度上升，1998年已达170万t，但世界各国提供的绿色食品蔬菜仅占总需求量的56.3%，潜力很大。

三、出口创汇蔬菜的现状

（一）蔬菜出口的特点

中国新鲜蔬菜的出口一直呈上升趋势，1992年已达44.187 3万t，1999年上升到120.507 9万t，增长2.7倍。

中国蔬菜加工产品以出口为主，具有典型的资源优势，出口产品的区域性非常明显，产品品种比较集中。通过多年的发展已形成以出口番茄酱、水果罐头、蔬菜罐头、脱水蔬菜、冷冻蔬菜为主。北方以番茄酱为主，南方以蔬菜罐头为主，东部以脱水蔬

菜、冷冻蔬菜为主。以 1999 年为例，出口冷冻蔬菜31.060 3万 t,干蔬菜13.439 7万 t,蔬菜罐头68.037 0万 t，蔬菜汁（含果汁）13.999 3万 ct 主要出口省（自治区）有山东、浙江、福建、陕西、新疆等，主要出口的国家和地区是美国、日本、欧盟、澳大利亚、韩国等。番茄酱出口的主要是新疆维吾尔自治区，中国有 30 条左右的生产线，形成年产番茄酱 35 万 t 的生产能力，新疆的番茄酱占 90%以上。中国蘑菇罐头生产量为世界第一位，出口以福建、浙江为主。中国也是竹笋罐头第一生产大国，主要产区在安徽、江西等省。脱水蔬菜以山东、福建为主，冷冻蔬菜以山东、福建、浙江为主。

加入 WTO 后，将能提高中国蔬菜加工品的出口，已形成出口优势的品种如番茄酱、蘑菇罐头和脱水蔬菜的地位进一步加强，出口量将进一步增加。这是因为一方面蔬菜产业属于劳动密集型产业，中国具有明显的比较优势，资源丰富、劳动力便宜，产品成本较低，国际竞争力强；另一方面中国可以和世贸组织成员在一个多边、稳定、无条件的最惠国待遇原则下进行国际贸易,享受关税减让优惠,消除非关税壁垒,有效防止反倾销调查。

(二)蔬菜加工产品出口的现状

截止到 1999 年，从海关统计的资料看，中国蔬菜加工产品出口量（含果品）逐年增加。 1992—1999 年出口量增长了 5.3 倍，出口金额增长了 1.7 倍。同时蔬菜加工品的进口也在逐年增加，1999 年进口量达到 8 204 t，进口金额为6 081.5 万美元，分别为同年出口的 5.0%、3.5%。

在中国出口蔬菜加工品（含果品）的组成中，1999 年出口量和出口金额最大的是蔬菜罐头，分别达到 680 370t 和56 245万美元，出口额排第二位的是脱水蔬菜，冷冻蔬菜为第三位，水果罐头为第四位，果蔬汁为第五位。

1999 年中国蔬菜罐头出口量和出口额分别为 680 370 t 和

56 245万美元，出口的蔬菜罐头主要有番茄制品、蘑菇、竹笋、芦笋和清水马蹄等 5 种，超过 10 万 t 的有蘑菇、竹笋和番茄，其中蘑菇罐头排第一位，然后是竹笋、番茄、芦笋和马蹄，蔬菜罐头出口总的趋势是增加的，出口增幅最大的是番茄制品，从 1992 年的3 539t 增长到 1999 年的108 247t，增长了近 30 倍，而竹笋和芦笋也增长了 1 倍多，但蘑菇、马蹄的增长幅度不大。

中国的番茄酱出口逐渐增加，1999 年出口量和出口金额达到103 488 t 和 6 996.9万美元，分别占世界出口量和出口额的 6.6% 和5.5%.

中国的蘑菇罐头出口量为世界第一位， 1999 年出口量与出口额分别为 154 685万 t和15 130.5 万美元，其中出口量和出口金额分别占世界总量的 11.9%和 14.0%，中国是世界冷冻蔬菜的主要出口国。

(三)出口竞争力的较量

蔬菜生产是劳动密集和技术密集的产业。劳力资源、劳力成本和技术的应用程度决定着生产成本的高低，决定着产品竞争力的大小。下面以圆葱和西兰花对日本出口的竞争力进行分析。

圆葱和西兰花是日本进口量较大的两种保鲜蔬菜，日本国内流通量中进口量比例，2000 年分别达到 19%、52%。2000 年日本进口量分别为 26.2 万 t、7.9 万 t，其中，从美国进口量分别为 16.9 万 t、6.8 万 t，从中国的进口量分别为 2.7 万 t、1.0 万 t。我国出口份额相对较低，如何提高我国圆葱和西兰花的对日本的出口竞争力，扩大圆葱和西兰花对日本的出口份额，将是需要加以研究的问题。

中、美两国是两个主要的对日本圆葱和西兰花的出口国，二者之间存在着竞争和互补关系。从总体来看，美国圆葱和西兰花的对日本出口占主导地位，2000 年中国对日本西兰花出口的增加就是因为美国加利福尼亚州遭遇低温而导致西兰花产量品质下

需要全本请访问 www.ertongbook.com

降，从而引发美国对日本出口减少，而由中国弥补了这个缺口。下面分别就此加以分析和比较。

1. 圆葱出口竞争力的分析　从圆葱的生产成本看，中国圆葱的生产成本为 3.73 万元/hm^2，其中，种子费用为 1.27 万元、肥料费用为 1.06 万元、农药费用为 750 元、灌溉费用为 1 800 元、提留为 637.5 元、劳动费用为 4 500 元。美国爱达荷州的生产成本为 4.23 万元/hm^2，其中，耕作、土壤熏蒸、施肥、灌溉农药、作物保险、收获、贮藏等费用占 75.8%，地租和财产税(机械)以及机械折旧费等占 24.2%。日本圆葱的生产成本是最高的，即使是生产规模最大的北海道，每公顷圆葱生产成本也达 17.3 万元/hm^2。中国生产成本低的原因在于采用劳动密集型生产，而且劳动力成本低，美国采用的是机械化生产，从而使之物质费用较高，日本采用的是劳动密集型生产，但因其劳动力成本较高，从而使生产成本最高。单从短期看，中国圆葱生产成本虽然低于美国生产成本，但差距不大；从长远看，随着中国劳动力成本的提高，中、美之间的成本差距还会缩小。

从比较优势系数上看，　　年中、美圆葱之间的差距是比较大的，但中国对日本出口的比较优势系数呈上升趋势，也就是说出口竞争力正在逐步提高。

西兰花出口竞争力的分析　从显示的对日本出口价格看，中国西兰花对日本出口　　价格一直低于美国价格，两国间的价格差距有拉大的趋势。这也表明中国西兰花对日本出口潜力越来越大,但从两国西兰花对日本出口比较优势系数上看,中、美之间的差距比较大，美国西兰花对日本出口竞争力远远高于中国对日本出口竞争力,其主要原因是我国种植西兰花的历史还比较短,虽然品种相差不大，但是栽培技术，特别是物流系统尚不健全。

我国西兰花生产起步较晚，近年有生产加速扩大的趋势，品种主要是从日本引进的杂交一代品种，主要有绿岭、马拉松、海兹、绿带子、绿辉、斯力梅因、加斯达等品种，也有从美国引进

的绿色哥利斯等品种。我国保鲜西兰花的对日本出口主要依靠台湾省在大陆投资的食品加工企业进行。原因在于这些台湾食品加工企业从西兰花的收获到级别筛选、包装，以及从田间管理到口岸运输的物流链和恒温链都已经形成，出口管理模式比较成熟，能较好地保持西兰花的鲜度，从而能够切实保证西兰花出口质量。其中在保持西兰花鲜度和质量中，最重要的就是对刚收获的西兰花，在田间装箱时就要添加碎冰，而在我国内地，这种添加碎冰的保鲜和运输方式，一般存在于各个批发市场之间运输高价格蔬菜以及花卉的火车运输中。因此，从一定程度上讲，我国冷冻、冷藏设施和物流系统的不完善、内地食品加工企业的出口管理模式的不成熟及不重视收获后的流通管理标准，是限制我国西兰花出口的重要因素。另外，近期出现的农药残留问题，如不及时加以解决，也将造成严重的负面影响。

四、出口蔬菜加工的发展趋势

蔬菜加工除罐藏、腌制、干制、冷冻外，近年来呈现出一些新的趋势，主要包括功能成分的提取、最少化加工、菜汁的加工及菜粉加工等四个方面。

(一)功能成分的提取

蔬菜作为食品，不仅提供人体各种营养成分，如维生素、矿物质、膳食纤维等，而且随着研究的深入，发现许多果蔬中都含有生理活性物质，这些物质具有重要的生理活性，被赋予功能作用。南瓜中含有环丙基结构的降糖因子，对治疗糖尿病具有明显的作用；大蒜中含有硫化合物，具有降血脂、抗癌、抗氧化等作用；番茄中含有番茄红素，具有抗氧化作用，能防止前列腺癌、消化道癌及肺癌的产生；胡萝卜中含有胡萝卜素，具有抗氧化作用，清除人体内自由基；生姜中含有姜醇和姜酚等，具有抗凝、

降血脂、抗肿瘤等作用；菠菜中含有中黄素，具有减缓中老年人眼睛的自然退化作用；芥菜中含有硫代葡萄糖苷，具有抑菌和抗癌活性等作用。总之，通过各种方法从中分离、提取、浓缩这些功能成分，再将这些功能成分添加到各种食品中或加工成功能食品，这已成为当前蔬菜加工的一个新趋势。

（二）最少加工

随着社会竞争的激烈，生活节奏也在不断加快，人们的消费模式正在经历一场变革，最少加工食品正日益受到消费者的青睐，具有营养、方便、新鲜、可 100%食用的特点，其加工过程称为最少加工，简称 MP 加工。与传统的蔬菜加工技术如罐藏、速冻、干制、腌制等不同，不对蔬菜产品进行剧烈的热加工处理，蔬菜原料经过适当的预处理，包括去皮、切割、修整等，经过这一系列处理后的蔬菜仍为活体，能进行呼吸作用。 20 世纪 60 年代在美国蔬菜的 MP 加工就已进入商业化生产，主要供快餐、宾馆等，后来又进入了零售业。在最近的 10 年左右 MP 蔬菜在美国、日本、欧洲得到了很大的发展，目前工业化生产的 MP 品种有胡萝卜、生菜、圆白菜、韭葱、芹菜、马铃薯、苹果、梨、桃、草莓、菠萝等，虽然处于起步阶段，但其前景广阔，因为 MP 产品免去了食用前的清洗、去皮、切割、去核等处理，消费者买回后可直接食用，节省了加工时间，同时减少了产品的运输和垃圾处理费用。

（三）蔬菜汁的加工

蔬菜汁具有“液体蔬菜”之称，因为其较好地保留了蔬菜原料中含有的营养成分。目前世界人均菜汁年消费量为 10～15kg，而中国只有 1kg 多，差距很大，因此，在中国菜汁的发展潜力巨大。将蔬菜原料经过取汁后直接进行杀菌，包装成成品，免除了浓缩和浓缩汁调配后的杀菌。蔬菜汁营养高、风味好，是目前市

场上最受欢迎的新产品，并可利用各种原料蔬菜的特点，从营养、颜色和风味等方面进行综合调制，生产复合蔬菜汁，创造出更为理想的蔬菜汁产品。

（四）菜粉的加工

新鲜蔬菜加工成菜粉，具有非常明显的优势：①菜粉水分含量低，可延长贮藏期，降低贮藏、运输、包装等费用；②原料的利用率高，制粉对原料的要求不高，特别是对原料的大小、形状没有要求；③加工成蔬菜粉后，拓宽了蔬菜原料的应用范围。可用于提高产品的营养成分、改善产品的色泽、风味及丰富产品的品种等食品加工的各个领域，如面食制品、膨化食品、肉制品、固体饮料、乳制品、婴幼儿食品、调味品、糖果制品、焙烤制品、方便面等。

菜粉的生产在中国才刚刚起步，品类仅有南瓜粉、番茄粉、蒜粉、藕粉、葱粉等，且菜粉颗粒太大，不仅口感较差、使用不方便，而且制粉加工时温度过高，破坏了原料的营养成分、色泽和风味，甚至产生焦糊味，很大程度上影响了产品的质量。发达国家利用先进的加工工艺和设备，通过对干燥蔬菜进行超微粉碎，颗粒可以达到微米级，具有显著优点：①粉的分散性、水溶性、吸附性、亲和性等物理性质提高了，使用时更方便；②营养成分更容易消化、吸收，口感更好；③利用了蔬菜中的膳食纤维，没有皮渣的产生，符合当今食品行业的高效、优质、环保的发展方向。因此，菜粉的加工朝着低温超微粉碎的方向发展。

五、发挥蔬菜出口优势的对策

（一）国内外蔬菜贸易需求趋势

目前，一些发达国家的蔬菜自给率持续下降，如英国为

76%,日本为 50%,瑞士为 42.6%，世界蔬菜年贸易量不断增加，国际市场蔬菜贸易额目前已达到 100 亿美元，其中以青刀豆、番茄、食用菌、圆葱、大蒜等的增幅最为显著。据预测，随着国际运输条件和贮运保鲜技术的改善以及人们生活消费水平的提高，全球蔬菜的贸易量将会有较快的增长。

1. 随着社会经济的发展，人们的饮食结构将实现由温饱型向营养型再向保健型转变，目前经济发达国家的饮食结构已逐步向保健型阶段过渡，美国和欧洲各国大力提倡以素食为主，由于蔬菜具有其他任何食品所无法取代的保健作用，这将导致全球性的蔬菜需求量剧增。

2. 我国入世后，WTO 规则逐渐发挥作用，农业贸易自由化程度得到提高，成员国将按照比较优势原则组织和安排生产，发达国家将减少不具有比较优势的农产品如蔬菜的生产。比如，1998 年日本人均国内生产总值为 3.32 万美元，为中国人均国内生产总值的 45 倍，日本的蔬菜生产不仅成本高，而且愿意从事蔬菜生产的人越来越少，而 WTO 又对政府的财政补贴有诸多限制，日本让出蔬菜市场份额不可避免。这为中国增加蔬菜出口提供了机遇。

3. 由于比较优势的存在，对蔬菜国际贸易的增加产生积极的刺激作用。对进口国而言，它不仅能丰富市场供应，增加社会福利，而且有利于发挥比较优势，使资源得到最有效的利用；对出口国来说，通过蔬菜出口创汇，增加外汇收入，显著地提升出口国的经济收益。

4. 中国蔬菜的出口优势巨大。改革开放以来，我国蔬菜供求关系在经历了长期短缺后，目前已呈现总量上供大于求、结构性矛盾比较突出、竞争日趋激烈的态势。全国性蔬菜的相对过剩局面已经形成，市场竞争日趋激烈。1998 年全国人均蔬菜占有量 250kg；1999 年全国蔬菜播种面积 1 300 万 hm^2，总产量 3 900 亿 kg，全国人均蔬菜占有量 308kg，远远超过世界人均占有量

102kg。1998 年我国蔬菜出口量为进口量的 30 多倍，出口金额是进口金额的 50多倍，我国蔬菜出口竞争力系数为0.912 9，在国际市场上极具竞争能力。日本、韩国等一些亚洲较发达国家的进口蔬菜正逐步向我国东部沿海省份转移，需求量稳步增长，以日本市场为例，它每年需要从国外进口蔬菜 200 万 t 左 右(1999 年从我国进口 87t)，主要进口品种有圆葱、扁豆、马铃薯、豌豆、甜玉米、毛豆、大蒜、大葱、生姜、黄瓜等蔬菜品种，其中，速冻食品方面日本市场处于持续扩大状态，近 5 年来每年以 2.9%的速度递增，1999 年速冻蔬菜进口总量为 62.7万 t，增长幅度为 4% ，目前为日本提供速冻蔬菜的国家主要有美国、中国(含台湾省),占其进口量的 35%，而随着美国和中国台湾省蔬菜生产成本的上升，中国内地蔬菜的竞争能力将得到进一步加强。显然，大力发展我国蔬菜出口创汇事业，有助于缓解我国蔬菜市场的供大于求的矛盾，提高蔬菜生产效益。

(二)增加蔬菜出口的新对策

尽管国际蔬菜市场日益增长的需求为我国蔬菜出口企业提供了有利的发展机遇。我国蔬菜生产尚有明显的基础和优势，但也不可否认，就总体水平而言，我国蔬菜生产经营还存在劳动生产率较低、生产经营规模偏小、蔬菜深加工能力较弱、生产技术水平落后、市场开发能力不强、蔬菜生产经营现代化水平较低等问题，这些都影响着蔬菜出口创汇的进一步发展。

为此，蔬菜出口必须进一步解放思想，以蔬菜科技和现代工业技术为支柱，逐步走专业化生产、生产运销加工社会化的产业化道路，实现由传统生产向以现代科技和现代经营管理为基础的现代化生产转变，大幅度提高土地和设施的利用率、劳动生产率和产品的商品率。具体对策有如下几个方面。

1. 调整蔬菜生产结构，扩大创汇种类　蔬菜行业和其他行业一样，要与国际大市场接轨，不断拓宽在国际市场的占有份

需要全本请访问 www.ertongbook.com

额，就要不断地认真研究国际同行和蔬菜产品的市场竞争状况，运用差异化竞争策略，发挥自己的优势，不断根据市场需求，通过调整生产结构，安排具有国际市场需求的优势品种。出口蔬菜种类应在以下几个方面不断调整，安排生产，扩大出口。

（1）传统的出口蔬菜　如番茄、干辣椒、大白菜、甘蓝、圆葱、塌菜、食用菌等。

（2）我国特产的特种蔬菜　大蒜、生姜、山药、金针菇、水生蔬菜莲藕、茭白、芡实及高山野生蔬菜等。

（3）适宜加工出口的蔬菜　萝卜、胡萝卜、黄瓜、大葱、大叶菠菜、冬瓜、南瓜、甘蓝、四季豆、甜玉米、竹笋等。

（4）国外需要的特需蔬菜　芦笋、绿菜花、芥兰、牛蒡、西洋芹菜等。

（5）国外指定生产的蔬菜　辣根、紫苏、口茄等。

2. 提高质量，发展绿色产品　在国际市场上，只有符合国际（尤其是欧美）标准的产品才具有竞争力，只有高质量、高品位的产品才能占领市场。而我国的蔬菜生产目前仍是传统无序的生产方式，更谈不上标准化生产，多数产品的质量也很难满足国际市场的要求，因此，要在标准化生产和提高蔬菜产品质量上下功夫。蔬菜产品的质量应包括三个方面，即产品外观的商品性、内在的品质及产品的安全性。产品外观的商品性不仅在国际市场上重要，国内市场对此要求也越来越高。蔬菜外观的商品性包括产品的形状、大小、重量、色泽、整齐度和新鲜度等，出口产品对此要求十分苛刻，除在栽培管理和采收过程中保证良好的商品性以外，采收后应严格挑选整理；内在的品质主要是指营养和质地，不同种类的蔬菜要求的标准不一，要在品种选育、栽培技术方面不断改良和提高；蔬菜产品的安全性尤为重要，世界各国尤其是发达国家对此要求很高，如产品中农药的残留、硝酸盐、亚硝酸盐及重金属元素含量等都有具体标准，凡不符合标准的产品均不得进口，多数产品出口时还规定必须附以产品质量检验

报告。

绿色食品、有机食品在国际市场的竞争力很强，需要量也很大，据有关专家预测，全世界有机食品，今后 10 年的年消费量，将从现在的 110 亿美元增加到 1 000亿美元，许多发达国家有机食品的消费量年增长率达 20％～30％，但受资源和生产条件的限制，自身的生产能力严重不足，主要是依靠进口。因此，我国生产有机食品进入国际市场的前景广阔，但是有机食品对安全性的要求更高。因此，要在控制和防止农药污染、肥料污染和生产安全蔬菜的基础上逐步推进绿色食品、有机食品蔬菜生产。此外，出口蔬菜对产品的规格和包装的要求也很高，如对蒜头的大小、皮色、蒜柄长短等都有严格要求，蒜头直径 4～6cm，蒜柄长 2～2.5cm，双层包装，并应附有病虫草害检疫证书、熏蒸证书等。又如日本进口生姜还要求提前收获纤维含量低的产品。

3. 发展蔬菜加工，扩大出口加工新产品　发展蔬菜加工业，不仅可充分发挥我国蔬菜资源、价位、数量等优势，实现加工增值，更重要的是扩大出口蔬菜产品的种类和品种，并达到产品升位增值，增强在国际市场上的竞争力，扩大我国蔬菜产品出口。

世界发达国家蔬菜加工要占总量的 25％，而我国加工蔬菜只占总量的 5％，远不能适应国际国内市场发展的需求。国际市场对我国加工蔬菜的需求量将越来越大，如我国脱水蔬菜的出口量每年以 30％的速度递增，目前出口量已占世界总量的 2/3。日本盐渍蔬菜的需求量为 400 万 t，其中 80％由我国出口的，其他深加工的蔬菜需求量也在不断地增加。我国蔬菜加工企业只要产品对路，国外市场是很大的。

我国目前已有的蔬菜加工企业不少，但加工产品多以盐渍等低档为多，深加工产品亟待开发，如不久前曾报道北京肯德基土豆泥断货事件，足以反映我国蔬菜加工业之不足，我国是马铃薯生产大国之一，但 2001 年上半年北京 12 家大超市，19 种马铃薯食品中，国产品牌所占比例低于 10％，其余都从国外进口，

近几年来，每年从美国进口的马铃薯条的总量增长 10 倍。1999 年进口 5 万 t 马铃薯条，价值达 5 000 万美元。如果我们本国能够加工，则既能保证国内供应和减少外汇，又可实现加工增值，每千克不足 1 元的马铃薯，经过加工成膨化食品、土豆泥和薯条就可分别增值 30 倍、40 倍和 50 倍。可见，我国现行蔬菜加工业为应对国际大市场，应重点发展深加工，既可满足国内市场的需要，又可扩大出口，增强在国际市场的竞争力，获取更大的经济效益，为发展我国的蔬菜产业拓宽门路。随着改革开放和对外经济的发展，我国出口贸易大幅度的增长。出口的交易值由 1990 年的 3.64 亿元到 1998 年的 13.97 亿元；交货形式从 1990 年以罐装蔬菜为主发展到保鲜、干制、速冻、罐装、盐渍、汤料、饮料、冲剂、口服液等多种形式。最近几年蔬菜出口因受多方面的影响，发展趋于缓慢，出口值增幅较小。究其原因是保鲜菜增值幅度较大，1998 年鲜菜已占蔬菜出口量的 67.87%，而罐装和干制品等的加工品所占的比率不高。蔬菜以保鲜出口远不及加工或深加工产品的效益大。今后应争取增加加工菜的出口，以进一步提高产品的经济效益。

目前我国蔬菜出口就加工环节而言，存在着两方面的问题：①蔬菜加工设施落后，加工力量分散，投资分散和重复建设；②相当多的企业蔬菜加工能力利用不足，带来资产闲置和资源浪费。为进一步提高我国企业的国际竞争能力，可以通过蔬菜生产经营企业的资产重组和组织重构，借助于兼并、重组、联合等形式，进一步优化蔬菜加工企业，改变蔬菜加工小、散、粗的状况，使现有加工能力得到最充分的利用；在进行可行性研究的基础上，增加设施投入，增设新的加工场地；重点完善配套加工、保鲜、贮运等薄弱环节，促进生产与加工、保鲜与贮运的同步发展。

4. 加速蔬菜标准化建设，与国际标准衔接　当前我国蔬菜生产基本上是个体生产的小农经济模式，其产品的品种、大小、

形状、色泽、质量千差万别，很难形成统一规格的商品，更难进入国际市场。加入世贸组织后要参与国际竞争，必须以质取胜。蔬菜生产的标准化，就是运用统一、简化、协调、优化的原则，对蔬菜生产的产前、产中、产后及加工、经营、销售等活动，进行全程控制。通过制定标准和实施标准，促进蔬菜先进的科技成果和经验迅速推广，确保蔬菜安全、优质，并争取经济、生态、社会的最大效益。

为有效地开发国际市场，就必须了解各国的标准，按其要求组织生产经营，组织农产品出口。因此，必须建立一套技术标准和管理标准以规范龙头企业的加工行为，规范农民种植和作业行为，从种子（种苗）、种植、收获、加工、销售的诸多环节进行严格把关，从根本上保证农产品质量和规格的统一。①从育苗、种植、采收、加工等环节严格按相关标准执行，实施蔬菜标准化生产；②以优质化、品牌化为目标推动标准化；③特殊种类，如有机蔬菜，则应该严格按照有机食品的规定操作，在经济合理的前提下，提高生产的设施条件和科技水平。

蔬菜生产的标准化至少包括以下五个方面：①蔬菜等级的标准；②蔬菜种子、种苗、农用生产资料的标准；③蔬菜生产技术的标准；④蔬菜的加工、包装、贮藏、保鲜、运输、标识的标准；⑤蔬菜生产监测技术标准、农业环境标准等基础标准。

5. 树立新的经营理念，培育龙头企业　通过蔬菜产业化经营，加速我国蔬菜出口企业发展的步伐，是我国一些蔬菜出口企业得以成功发展的重要经验之一。蔬菜产业化经营关键是要形成具有带动能力的龙头企业。要从当地实际出发，采取对原有蔬菜生产经营企业改造、扩建、新建、小型企业联合及兼并等办法，形成一大批外联市场、内联基地、下联农户的大规模、高起点、外向型的现代蔬菜生产企业或企业集团等龙头企业，并力求通过不断延长的产业链，统筹安排蔬菜产前、产中、产后，使产、供、销各个环节得以协调发展。

就总体水平而言，我国蔬菜出口企业主动出击国际市场的能力并不强，大多被动地接受国外的订单，组织蔬菜生产、加工和经营，充其量仅仅是一个生产型的公司。要使蔬菜出口企业得到进一步的发展，就必须进一步开拓国际市场，投入较多的人力、物力和财力研究市场，对不同的市场行情及其发展前景、不同国别、地区及客户的不同需要、本国不同区域的自然条件和资源分布做到心中有数。在准确把握市场的基础上，根据自然资源条件的特点，建设蔬菜商品生产基地，实现资源与市场的有效对接。

蔬菜出口企业一方面可利用已有的国际销售渠道，并通过整合与已有的销售商建立紧密而又稳定的供销关系，与外商建立长期合作关系，另一方面，又要不断搜集国际市场需求信息，积极寻找新的代理商，通过形成代理商市场，为尽可能多地争取蔬菜出口企业的利益创造条件；在委托中间商代理销售的基础上，要积极创造条件发展直销；要强化品牌意识，重点培育蔬菜品牌，依靠品牌开发市场，依靠品牌增加效益，通过形成有知名度的品牌提高企业的竞争能力。此外，要充分运用现代的流通手段和营销方式，降低市场销售成本，进一步提高竞争能力。

6. 加强基地建设，形成蔬菜规模化生产　蔬菜产业化经营的过程，其实质是蔬菜生产产前、产中、产后纵向一体化的过程。为确保蔬菜专业公司或龙头企业既拥有充足的蔬菜原材料生产基地，又尽可能降低风险和成本，根据不同产品、品种、技术要求建立多种形式的原料生产、供应基地。如对一些专用性比较强、技术含量比较高、技术扩散难度比较大及扩散成本比较高的蔬菜品种，可采取蔬菜专业公司或龙头企业直接生产经营的方式，统一规划、统一技术指导、统一管理、统一收购，形成大面积商品化集约型的蔬菜生产基地；对一些技术含量不太高、农民运用现有种植技术就能大面积种植且适销对路的大众品种，可让农民在企业技术指导下分散种植，形成松散而又稳定的蔬菜生产

和原材料供应基地，达到稳定的商品量，实现蔬菜出口的规模效益。

蔬菜出口基地的建设，还可开发蔬菜生产经营的多种功能。除保障蔬菜的市场供应功能外，还要开发蔬菜生产经营的经济功能、旅游休闲功能、优化环境功能、教育文化功能、示范辐射功能。建立一批绿色无公害出口创汇蔬菜生产基地，同时也可以成为观光旅游园艺基地、蔬菜高新技术示范基地、优良品种繁育基地，以促进企业增收、农民致富。

7. 开拓多元化国际市场，建立有序竞争机制　我国菜农和加工企业以及地方政府应通力合作，在扩大保鲜出口的同时，逐渐向高附加值的深加工方向转化，增加出口创汇蔬菜的经济效益。还应该关注蔬菜国际市场信息，调整自己的种植结构，如对日本出口应向除大葱、香菇之外的日本大根（白萝卜）、胡萝卜、南瓜、草莓等根茎类、瓜果类蔬菜转化。

出口加工企业，应该开拓欧美和韩国市场，巩固中国香港市场，积极向东南亚市场拓展。并不断发展新的深加工产品，如大葱、香菇等生产简便食品、调理食品等。

我国加入 WTO 后，农户和出口加工企业应该在提高产品质量的同时，使蔬菜出口呈多元化发展，努力提高蔬菜出口的竞争优势。

但是，应该注意的是，随着出口蔬菜的发展和巨额利润的刺激，许多非农企业也纷纷加入蔬菜贸易出口的行列，同时，许多外商也长驱直入我国蔬菜产区，往往通过全方位的调查、摸底、分析比较后，压价订购产品。目前由于我国尚未制定出完善的蔬菜出口经营政策和措施，为赢得出口机会，往往国内各地区之间、企业之间出现竞相压价、相互拆台现象，不仅损害了自身的利益，还造成无序的恶性竞争，使我国蔬菜出口业蒙受巨大的损失。这一状况必须尽快扭转，国家尽快出台和完善相关政策，形成蔬菜出口的全国一盘棋。

需要全本请访问 www.ertongbook.com