

从江川蝴蝶兰受宠的客厅到世界客厅

年关将近，年宵花又成了家家户户的“氛围担当”。在琳琅满目的年宵花中，蝴蝶兰凭借优雅的造型和超长的花期，常年稳居“顶流”。这朵花的旅程，不仅藏着年味密码，也映照出一座西南小城江川绽放的产业故事。

云南绿聚隆公司今年主打20多个品种

在玉溪市江川区九溪镇亚洲花卉科创谷的云南绿聚隆花卉种苗有限公司智能温室大棚内，各色蝴蝶兰正次第绽放。工人们忙碌地进行组盆、包装，现场一派火热景象。

“今年1月10日至月底是年宵花集中上市期，我们预计出货10万多株蝴蝶兰盆花。”公司生产部负责人李建云介绍，今年主打20多个品种，以红色系为主。其中，“满天红”“大辣椒”“中国红”等品种因色泽鲜艳、花瓣独具质感而备受市场青睐。

李建云表示，公司提前一年便开始为春节市场备货。基地技术人员根据蝴蝶兰生长规律，通过肥水、光照、温度

等方面的精准调控，确保花卉在春节期间达到最佳观赏状态。

云南绿聚隆是一家集研发、种苗培育与生产于一体的蝴蝶兰种苗头部企业。2019年，公司通过招商引资从广东落户玉溪江川区，在亚洲花卉科创谷租地176亩，总投资5000多万元，分两期建设智能温室。目前，公司已建成云南省一流的智能温室和国内先进的组培室，并拥有专业研发团队，专注于新品种开发、扩繁与无毒苗培育。公司年产蝴蝶兰种苗超1000万株，年产值达2000万元，育种水平与规模已跻身全国前三，80%的品种享有植物新品种权。

江川蝴蝶兰种苗占全国市场份额30%以上

江川区农业农村局数据显示，目前全区蝴蝶兰种植面积30亩，年产量30万盆，产值500万元。产品除经由斗南花卉市场销往全国外，还出口至东南亚、日韩、美国、澳大利亚等国家和地区。

以亚洲花卉科创谷为核心，江川区辐射带动前卫花卉产业园、雄关农业科技园、安化多肉产业园三大基地，形成科研、种植、销售全链条协同发展的格局。目前，四大园区已吸引15家优质

企业及1个省级花卉研究机构入驻，通过产业集聚深化产业链融合。

花卉产业已成为江川区高原特色农业的主导产业。全区共培育花卉经营主体136家，涵盖300余个品种，带动就业超过8000人。截至目前，花卉种植面积达3万亩。其中，蝴蝶兰种苗占全国市场份额30%~40%；百合、康乃馨在昆明斗南市场冬春季交易中分别占比约60%和70%；光山村则成为云南单体规模最大的多肉植物基地。

去年花卉出口额达11920万元

记者从江川区工业商贸和信息化局了解到，江川区现有3家花卉出口企业，其中，云南玉溪恒丰万里花卉有限公司获云南省首份RCEP原产地证书，享受花卉出口零关税政策。3家企业出口品类涵盖百合、康乃馨、玫瑰、永生花等，市场覆盖亚洲、大洋洲11国。部分企业利用季节差向澳大利亚反季节出口，进一步拓展市场空间。2025年1—12月，江川区预计实现进出口总额27124万元，其中花卉出口额达11920万元，占总额的44%。

2025年12月15日，云南省商务厅将江川区认定为省级外贸转型升级基地（花卉）。未来，江川区将积极申报相

关奖补资金，支持花卉基地公共服务平台建设、区域品牌培育、市场开拓、企业培训等工作，提升产业核心竞争力。

公共服务平台将整合种植、加工、物流、贸易等全链条资源，为企业提供集约化服务，降低运营成本，推动产业标准统一与流程优化，促进产业从“企业单打独斗”向“产业集群协同”转型。资金也将向技术更新、产品研发倾斜，支持企业升级智能温室、程控灌溉等设施，加快新品种培育与产品创新，提升花卉品质与附加值。品牌培育支持则将助力企业实现从“产品输出”到“品牌出海”的跨越。

本报记者 李春丽 摄影报道

云南绿聚隆公司智能温室大棚内，各色蝴蝶兰开得正艳。



坚果加工车间

昌宁将澳洲坚果“吃干榨尽”

一颗澳洲坚果，不仅能出果仁，还能用果壳制活性炭、果粉榨坚果油。据统计，2025年昌宁县澳洲坚果总产量达6001吨，全产业链精深加工总产值1.5亿元，仅果壳、果油附加值就预计可达1000万元。这颗小小坚果已成为带动农民持续增收、助推乡村振兴的重要支柱产业。

在昌宁县宗顺农副产品加工厂，自动化生产线不停运转，一颗颗澳洲坚果经分级、破壳、分选等工序，被精准分离出仁、壳、粉。其作为当地规模较大的澳洲坚果加工企业，每年可收购、加工澳洲坚果青皮2000吨、干果1000多吨，出产果仁300吨。“这些不起眼的外壳，我们每年能收集约700吨，不会废弃，而是销往专业厂家经高温碳化制成优质活性炭，真正变废为宝。”加工厂负责人吴雪的介绍，道出了昌宁澳洲坚果产业“吃干榨尽、循环利用”的发展密码。

除了果壳的二次开发，加工过程中分离出的果肉粉末也被充分利用。“我们会进一步榨取坚果油，每年能产出约2吨。这种坚果油富含不饱和脂肪酸和维生素，十分珍贵，市场前景很好。”吴雪表示。

目前，昌宁县澳洲坚果种植面积已达20.1万亩，澳洲坚果树郁郁葱葱，遍布山乡。

“我们通过政策引导和技术扶持，推动澳洲坚果从卖原料向精深加工转变，像剥竹笋一样层层开发，把附加值‘榨’出来。”昌宁县林业和草原局产业发展服务中心副主任禹春旺表示，下一步，当地将继续引导企业深化精深加工，切实撬动绿色增值链，让澳洲坚果真正“吃干榨尽、身价倍增”，成为群众和企业增收的新引擎，推动生态效益实实在在转化为经济效益，实现“一棵果树，多种收益”。

本报记者 崔敏
通讯员 杨军 杨洁 李静 摄影报道



坚果油