



# 宝藏品牌火爆 “九珍十八品”营养美味益健康

5月18日至21日为“公众开放日”，市民可到展区品味来自大自然的珍馐美味

本报记者 毕博 文/摄

17日，在哈洽会主会场现场，省林草局布展的龙江森林食物“九珍十八品”省域林业公用品牌展区引来围观。野生蓝莓原浆、北秀山牌刺五加茶、东北特产人参、猴头菇摩卡、紫苏拿铁、白桦汁气泡水、白桦汁沙棘果茶、松仁浆奶茶……产品琳琅满目。5月18日至21日为“公众开放日”，市民可以来此展区，品味来自大自然的美味，感受龙江如何向森林要食物。



“九珍十八品”展台产品琳琅满目。



“九珍十八品”中的人参(林下参)。



“九珍十八品”中的榛子、红松籽。



东北黑蜂产品。

## AI 技术打造 品牌数字博物馆

“九珍十八品”品牌数字博物馆，以AI技术呈现高质量荣誉、高质量标准、高质量产品和高质量营销等四个方面的成就。以全AI人工智能技术实现的数字制作展馆，整体设计围绕数字品牌博物馆展示产业发展阶段性成果。应用LED屏全景搭建，结合AI视觉技术体现次世代绿色环境的科技范。因地制宜发挥自身优势，诠释绿水青山、冰天雪地的金山银山资源价值；瞄准高端用户，不再同质化与供给端竞争；建立产业发展绝对优势，打造耐寒植物+生物科技+创意设计+数字赋能的品牌化综合驱动；推动形成产业升级由量变到质变的新质生产力，全力打造中国森林食品第一公益品牌。

伊春森工集团开发的桦树汁高端产品KeSaily(可赛丽)品牌摆进展会，产品携手国内外生命科学、生命营养科学、生物科学等领域专家院士，对桦树近三十年的全球研究成果进行深度挖掘，针对全球高端女性群体的精准个护需求，以小兴安岭丰富的白桦树汁为原料，萃取精华成分，融合前沿生物技术开发专利工艺、专利临床、专利配方打造的高端保健品与护肤类产品。



## 89家企业169款产品入选 “九珍十八品”品牌阵营

龙江森林食物“九珍十八品”是由黑龙江省林业和草原局组织创建的林业省域公用品牌。通过两批次的严格遴选，目前全省89家森林食品加工企业169款产品入选“九珍十八品”品牌阵营。“九珍”以珍稀、珍贵和珍馐为基本标准。包括：猴头菇、松茸(合

法采集)、灵芝(含松杉灵芝)、野生蓝莓(笃斯越橘)、东北黑蜂产品、林蛙(包括东北林蛙、黑龙江林蛙)、人参(林下参)、毛尖蘑、刺嫩芽。“十八品”以品质、品位、品韵为基本标准，更加关注产业化和民俗化。包括：红松籽、黑木耳、白桦汁、榛子、西洋参、

刺五加、椴树蜜、鹿(人工饲养)、北五味子、蓝靛果、树莓、沙棘、紫苏、黄芪、平贝、黄精、板蓝根、赤芍。

黑龙江省拥有广袤而丰富的森林资源。全省林业用地总面积2617万公顷，森林总面积2150万公顷。由大兴安岭、完达山、老爷岭等山脉所构成的大型林区是我国最大的连片森林，面积达2亿多亩。基于龙江丰富的资源，省林草局打造“九珍十八品”品牌，向森林要食物、树立大食物观、构建多元化食物供给体系。

## “九珍十八品”品牌 获得 6 项国际大奖

截至目前，“九珍十八品”品牌已经获得了6项国际大奖，包括：包装外观创意设计类的伦敦国际设计铂金奖、美国缪斯设计铂金奖、意大利A设计金奖、产品开发设计类的纽约产品设计金奖、品牌概念与传达类的法国国际设计铂金奖、IAI亚洲全球设计优秀奖。还要继续申报品牌包装创意类、品牌工业造型类、品牌空间结构类和品牌配方开发类设计国际大奖，不断积淀品牌聚合力和未来的爆发力。

黑龙江省开发森林茶饮项目推进新业态形成。依托森林食物“九珍十八品”的资源，遵循“道法自然，寻食本源”理念，联合研研中医药学专家及北农、东农、东林等高校的营养学、生物学教授，以“九珍十八品”等森林食物为原料，研发纯天然、零

添加、高营养的绿色健康森林茶饮。目前产品有：猴头菇摩卡、猴头菇奶茶、猴头菇可可、紫苏拿铁、蓝莓冰沙、蓝靛果冰沙、白桦汁气泡水、白桦汁沙棘果茶、松仁浆奶茶、松仁果拿铁、柳蒿蒿乳茶、人参石榴玫瑰饮、尔滨爱果酒等近20款。此次展出的野生蓝莓原浆，就是采用野生蓝莓(笃斯越橘)，其营养丰富，风味独特，蓝莓果肉中含丰富的蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、铁、磷、钾、钠、锌、硒、维生素A、维生素C、维生素E及丰富的果胶物质、SOD、黄酮等。

我省制定了品牌建设标准体系三年建设规划。从生产源头、原料质量标准及产品标准三个方面入手建立全过程标准体系。与中国标准化研究院合作建立品牌

质量标准体系，并已经完成了涉及保护性采集标准和产地环境系列约束性指标等34项技术规程。拟定6月份发布34项质量安全要求标准及部分林下复合种植技术规程；9月份发布白桦树汁、猴头菇和黑木耳等16项特异性优势指标；12月份发布红松籽、野生蓝莓和刺五加等18项“九珍十八品”特异性优势指标。

我省刺五加野生蕴藏量全国第一，刺五加产量约占全国总量的80%以上，人工经营面积已超100万亩。展区展出的北秀山牌刺五加茶，具有“补中益精、坚筋骨、强志意”的作用，该茶具有特殊香气，汤色浅褐色、回味甜润，保留了刺五加特有的营养和药用成分，具有良好的抗疲劳效果。



调制零添加森林茶饮。

## 寒地小龙虾“游”进大市场

今年哈市新建设的1000万尾寒地小龙虾繁育基地保障充足“本地苗”供应

本报讯(记者 罗彦坤)在展厅B馆内，有一个很特别的展位，布展完毕后就用帆布围了起来，这里面其实是个水池，专门用于展示寒地小龙虾。即将填充水池的就是今年哈尔滨市新建设的1000万尾寒地小龙虾繁育基地。

在通河县富林镇长兴村口一栋阳光温室里，通河县稻米产业协会秘书长李久明收网查看虾苗长势，豆粒大小的虾苗，放养一个月，已经长到小拇指大小。李久明告诉记者，像这样的繁育基地，全市今年新建了5处，寒地小龙虾实现自繁自育，成为吃货们钟爱的美食，为市民餐桌增添了一份“家乡味道”，持续提升农业科技新质生产力，为乡村振兴之路带来了一抹亮色。

哈尔滨市的1000万尾寒地小龙虾繁育基地使用乡村振兴资金建成，种苗由哈尔滨市农科院提供，4月下池塘，端午放稻田，8月底捕捞。秋收后，留下母虾进行下一轮孵化，孕育明年的虾苗。

近几年来，冰城寒地小龙虾产业通过打破技术壁垒，养殖成活率大幅提升，已经成为乡村振兴路上的一支劲旅。2023年，养殖规模增长200%，养殖区域辐射青海等多个同纬度地区。

哈尔滨市农科院水产分院院长、寒地小龙虾团队负责人董宏伟表示，从今年开始，全市的5个基地将开启自繁模式，分散自繁增强了种苗在当地的适应性，也节省了运输成本，形成充足的“本地苗”保障，为产业发展打下牢固根基。

要想产业潜力大，“农头工尾”来兜底。在哈尔滨市呼兰区雪花路上，黑龙江合味食品有限公司生产车间内，一盘盘煎虾饺热气腾腾出锅了，每个煎饺馅料由两块虾腰组成，半开口的设计，正好露出虾肉，红彤彤的，香气诱人。

哈尔滨市寒地小龙虾产业技术创新联盟秘书长、黑龙江省寒地小龙虾产业研究中心有限公司董事长毛礼兴告诉记者，个大的小龙虾直供餐桌，更多的小龙虾会进车间加工成虾尾等，有深加工兜底，消除了养殖户的后顾之忧，在一定程度上解决了“养得



麻辣小龙虾和煎虾饺组成了“龙虾宴”。

好，更要卖得好”的问题。

夏季是小龙虾销售旺季，据市有关部门调查统计，哈市小龙虾夏季日消费量早已超过10吨。冰城寒地小龙虾产业看准这块市场，正在

形成“研、产、运、销”一体化格局，打造创新驱动研发平台、联农带农繁育平台、要素整合加工平台、供需一体流通平台，锚定超百亿全产业链产业。

## “宾县酱醋”凭借非遗闯市场

老手艺传承6代，可追溯到清咸丰年间



展台上陈列着多种酱醋产品。

本报讯(记者 罗彦坤)5月17日，一款名为“紫道源原味鲜”的产品，在展会调味品专区的显著位置亮相。而在它们的产地，距展馆60公里的宾县摆渡镇，乡亲们正在忙碌晒酱缸、醋篓，凭借非遗技艺，黑土地优质大豆完成“华丽转身”。

哈尔滨紫道源食品有限公司董事长李清军告诉记者，每年上千吨大豆、高粱在公司生产线上完成加工，变成酱醋销往全国各地，该项老手艺已经传承了6代，可追溯到清代咸丰年间。

李清军拿起量杯，在“溜儿”上接了少许酱汁，对着阳光查看成色，并凑到鼻子前仔细闻了又闻。“还是儿时的那个味道，多少年来生产线换了一茬又一茬，产能提升再提升，但传统工艺一直延续。”

李清军的祖辈开酱醋作坊，赶着马车走村串屯当货郎。到了李清军这一代，赶上了乡村振兴发展大潮。在外打拼多年的他依照祖训回乡接手了作坊，也带回了先进的生产理念。“交班”时，父亲只交代了他一句话：“咋搞都行，但老祖宗的手艺不能丢。”李清军牢牢记住了这句话。

厂区内的千口瓦缸，每天三遍打酱耙。醋缸更是夏曝晒、冬捞冰，一天都不敢马虎。没几年工夫，乘着改造升级“老字号”、深度开发“原字号”、培育壮大“新字号”东风，“紫道源食品”迅速完成传统产业升级，成为“一乡一业”著名品牌、县域特色企业之一。随着产能的日益提升，“宾县酱醋”凭借优良品质在全国市场的头名越来越响。

为了更好为乡村振兴文化赋能，讲好品牌故事，宾县政府部门对紫道源酱醋酿造技艺进行审核，并颁发了“县级非物质文化遗产”认证。同时，组织专人着手市级“非遗”申报。“紫道源食品”还被列为龙江特产食品、溯源中国可信品牌。扎根黑土地优质大豆原料基地，“宾县酱醋”不断实现产业链延伸、价值链提升，成长为一张闪亮的县域“金名片”。