

暮春时节，暖风拂过楚沔大地，万物在泥土的呼吸声中拔节而起。

宁乡市流沙河镇的现代化猪舍里，一头头毛色黑白相间的宁乡花猪拱着食槽，憨态可掬；喻家坳乡的栀子花漫山遍野，花香袭人；双江口镇的万亩香米基地，秧苗正拔节生长，绿浪翻涌。

三花一米——宁乡花猪、栀子花、无花果、宁乡大米。这四个名字，如今已不仅是农产品，更是宁乡递给世界的一张金色名片。

这座七年蝉联“全省粮食生产先进县”的农业大市，正以一场从田间到餐桌的深刻变革，让千年农耕文明焕发新生，让农业大市的招牌越擦越亮。

宁乡水稻生产综合机械化率达89.82%

农田面貌焕然一新

# 三花一米 香飘万里

## ——宁乡现代农业高质量发展巡礼

李曼斯 陈有余

### 沃土蝶变 既有里子也有面子

4月底，春光和煦，为田野披上一层轻柔的暖光。行于宁乡，来回穿梭的插秧机替代了牛铃和锄影。

宁乡历来是湖南的粮仓重地。160万亩粮田铺展在丘陵之间，年产粮食逾70万吨，农业增加值稳居全省前列。

然而，丘陵起伏的地貌，使得田块碎如棋盘。耕种在这片土地上的农人，有着自己的难言之隐。田埂沟渠占了耕地的百分之八，农机进不来、转不开，一亩地的种粮成本高得烫手。“好机器进不了地，年轻人进不了村。”一句叹息，道尽彼时困局。

2022年，宁乡亮出一把改革的犁铧——“农田三变”：小户变大户，小田变大田，一般农田变高标准农田。三把锄头，同时落土。种了千年的田，终于迎来一场脱胎换骨的转身。

我们看到，在花明楼镇杨林桥村，曾经田埂如麻的“巴掌田”，如今已连成一片辽阔的绿海。

如今，已完成农田整治2.75万亩，田

块平均面积从1.3亩扩大至5.1亩。“田成方、渠成网、路相通、沟相连”的高标准农田建设，让灌溉效率提升30%、亩均产能提高15%。

田有了“里子”，种田人便有了“面子”。走出去的年轻人，开始调转脚步往村里赶。

1999年出生的杨志斌，四年间从农机门外汉成长为千亩大户，去年入账180万元；退役军人王新宇放下城里的餐馆生意，回到灰汤镇流转900亩稻田，从旋耕机到植保无人机，整装列阵；海归硕士李洪杏从英伦归来，把老农庄改造成研学、电商、农旅三位一体的现代田园。

这些新农人不再弯腰驼背、面朝黄土。他们是田野上的CEO，是农机驾驶舱里的技术官，是一群用数据和创意重新定义农耕的人。

田连片了，人回来了，种法自然要变。

在双江口镇圆湖农机合作社，70余

台大中型农机一字排开，水稻耕、种、管、收全装上了“指挥大脑”。

智慧育秧工厂里，秧苗在恒温恒湿中均匀呼吸；植保无人机嗡嗡掠过头顶，喷液细密如雾；物联网墒情监测系

统蹲在田角，不动声色地感知着土壤的每一次干湿。

如今，宁乡全市拥有4座智慧化育秧工厂、1个专业病虫害防治合作社，全市水稻生产综合机械化率已达89.82%。

### 产业焕新 山间地头硕果盈枝

农业发展，自有它的节律与脾气。懂它的人知道，秘诀藏在四个字里——因地制宜。

宁乡的思路清晰而务实：坚持“调空间优布局、调结构增产出、调方式促转型”，精准培育粮食、畜禽、烟叶、蔬菜等十大特色优势产业，同时引导各乡镇因地制宜，各自选定一到两个主导产业，走出一条差异化发展的路子。

“狮子头，铜锣肚，乌云盖雪银颈圈。”这首流传甚广的民谣，写的正是有上千载驯养历史的宁乡花猪。其肌肉色泽鲜红、纤维纤细、纹理间脂肪分布丰富均匀，肉质深受消费者欢迎。

上世纪90年代后，受瘦肉型猪种的冲击，宁乡花猪逐渐被市场边缘化，纯种花猪一度只剩下100头母猪、7头公猪。一场花猪保卫战就此打响。

依托国家现代农业产业园，宁乡建

起了保种场、核心育种场。花猪种业创新中心还与科研单位联手，绘出高精度基因组图谱，为花猪“减肥增肌”——瘦肉率提高了，风味反而更浓。

如今，全市花猪存栏27.6万头，出栏52万头，全产业链综合产值突破50亿元，“宁乡猪”品牌价值超过53亿元。300余家企业覆盖保种、养殖、屠宰、加工、销售、农旅全链条。花猪肉进了山姆、盒马，上了高铁，进了粤港澳大湾区。

从濒临灭绝到“金字招牌”，宁乡花猪的翻身仗，在一定程度上反映出宁乡农业的突围逻辑：守住根脉，创出新路。宁乡被誉为“中国栀子之乡”，种植历史超百年。洁白芬芳的栀子花，被宁乡市民海选为“市花”。每到初夏，喻家坳乡漫山遍野的栀子花开成一片雪白的花海。

但事实上，栀子花作为地方特色产

品，面临“无标准可依”的困境——民间虽有凉拌、清炒的传统，却因缺乏统一食品安全标准，规模化加工不敢贸然推进。

转机出现在2025年。湖南省与福建省联合发布栀子花食品安全地方标准，栀子花正式获得官方食用“通行证”。

此时的喻家坳乡早已提前布局：近万亩种植基地、三大标准化产区、精深加工链条已然成形。腾辉、旭达、玉花谷三大基地带动上千名村民本地就业，红湘香等企业与湖南农大合作，开发出栀香茶饮、栀子精油、栀香扎肉等系列产品。去年，栀子花产业年产值突破5000万元，花农户均增收1.5万元。

随着标准落地，这朵栀子花将持续飘香，从山野开到餐桌，从“小众尝鲜”走向“大众市场”，真正开出了一条致富路。

如果说花猪与栀子花是擦亮招牌的老底子，那么无花果则是宁乡人开辟的

一条新赛道。

无花果的起点，原本是农户房前屋后的几棵果树。种着种着，人们发现这作物好伺候：不挑地，不招虫，不用打药，林地和庭院都能成片栽。宁乡的气候格外适合它，栽培第二年，亩产便能过千斤。

更难得的是，无花果好加工、好销售，营养丰富，功能性强，市场潜力远未被挖掘。对于想在家门口致富的农户来说，这是一条投入小、见效快的路子。

如今，宁乡无花果产业已初具规模，在“三花一米”的版图上崭露头角。这朵新花点燃的，是乡村产业的希望之火。

沩山毛尖、五里堆的香干、沙田的包子、灰汤的贡鸭……一个个带着泥土气息的名字，从乡间走向城市，从小作坊走向大市场。2025年，宁乡农村居民人均可支配收入达43834元，土地里长出来的“真金白银”，让千家万户鼓起了的袋子。



喻家坳乡栀子花香气四溢。

### 跨界赋能 工业思维深耕农业

3月27日，宁乡市农业和食品产业融合发展促进会第一届会员大会暨产销对接会在宁乡经开区美妆谷举行，湖南彭记坊农业科技发展有限公司、湖南楚沔香农牧股份有限公司、宁乡市花明粮油食品有限公司等20余家本土企业现场签署产销合作协议，涵盖原材料供应、精深加工、渠道销售等多个环节。

宁乡农业与食品产业的“牵手”，是供需两端的一次自然匹配。

宁乡有着深厚的农业基础，已建成原材料供应基地30个，宁乡大米、花猪、香芋等特色农产品基本实现标准化订单生产；2025年农产品加工业产值突破742亿元，农业产业化龙头企业达104家，数量居全省第一。

宁乡经开区作为中国食品工业示范园区，集聚了加加食品、青岛啤酒、康师傅、绝味食品、彭记坊、优氏乳业等一批行业龙头，形成了一条完整的食品加工产业链。

一端是田间的丰产，一端是车间的精深。这一次牵手，是宁乡人用工业思维抓农业的生动注脚。

工业思维的底层逻辑，是将资源转化为资产。

传统农业卖的是自然恩赐，论堆论斤，价值微薄；品牌化则是让“土特产”变成可估值、可溢价、可持续的消费资产，使其进入价值分配中心。

为此，宁乡构建起“区域公共品

牌+产品品牌+企业品牌”三级体系，累计认证国家地理标志产品4个、绿色食品87个、有机农产品28个。“宁乡花猪”品牌价值突破55亿元，灰汤贡鸭与温泉水深度绑定，“栀香地铁专列”穿城而过——农产品不再是论斤卖的原字号，而是有身份、有故事的品牌货。

工业思维的核心秘密，是用确定性对抗自然的不确定性。

农业天生“看天吃饭”，而标准化是在自然之间插入一把理性的标尺。它让每一批花猪肉肥瘦可控，让每一朵栀子花的农残可测，把差异变成可预期的稳定交付。

更深层的，是全产业链的打通。宁乡不满足于卖原料、做初加工，而是推动农业“接二连三”——加加食品的调味品、彭记坊的预制菜、优氏乳业的深加工，让每一颗稻谷、每一头花猪、每一朵栀子花都在产业链上完成价值跃升。2025年农产品加工业产值742亿元，104家龙头企业数量全省第一，正是这条链的长度与厚度。

畴野之上，春光正好。

从“农田三变”的深耕细作，到“三花一米”的香飘万里，再到工业思维的全链赋能，宁乡用一场全方位的农业变革，回答了时代赋予的命题：让种田有里子有面子，让土地长出真金白银，让品牌走向四面八方。



憨厚可爱的宁乡花猪。

当前，宁乡沩山茶叶、五里堆香干、沙田包子、灰汤贡鸭等特色产业多点开花。

(本版图片均由宁乡市农业农村委提供)