



“一两陈皮一两金，百年陈皮胜黄金。”这句流传数百年的民谚，道出了新会陈皮的珍贵，也寄托着家乡人民对这片“黄金皮”的殷切期待。去年8月，新会区农业农村局公布第一批及第二批“新会柑(陈皮)庄园”认定名单，18家企业入选。从“一块皮”“一棵树”“一颗柑”裂变成“一座园”，新会陈皮产业正经历着一场深刻变革。

走进这些庄园，我们能看到的已不再是传统的种植基地或加工厂，而是一个个集种质保护、科技研发、精深加工、文旅体验于一体的产业综合体。它们串联起种植、加工、文旅等全产业链条，让新会陈皮这份自然与时光的馈赠转化为强镇富民兴村的澎湃动能，为“百千万工程”写下生动的实践篇章。

文/图 江门日报记者 简家琳

陈皮新事：当“一棵树”长成“一座园”

新会探路庄园经济，为“土特产”价值重塑破题

固本 守护种业『芯片』

圭峰山脉深处，新会柑(陈皮)种业科技庄园静卧其间。这里生态条件优越，是繁育新会柑苗木的理想之地。庄园内建有新会柑(陈皮)种质资源保护中心和良种苗木繁育中心，承担着种质资源收集、无病毒苗木繁育、科研示范、技术推广的重要工作，构建起良种育种的坚实基础。

走进种质资源保护中心，一排排整齐的种质苗圃中，不同品种的新会柑苗木有序“列队”，放眼望去，郁郁葱葱、生机勃勃。眼下花期刚过，柑树的枝头已经挂起了不少青绿色、圆滚滚的小果。大种油身、细种油身、高笃柑……这些承载着新会陈皮百年传承的原始品种，在这里得到系统性保护。

“农以种为本，种以质为先，做好新会柑的保种育苗工作意义重大。我们要尽可能地保留新会柑种质的多样性，打造地道陈皮‘基因库’。”新会柑(陈皮)种业科技庄园负责人、新会柑(陈皮)种质资源保护与良种苗木繁育中心副主任胡杨告诉记者，种业是农业的“芯片”，只有守住源头，才能保障产业的长远发展。目前，该中心已收集并保存新会柑大种油身、细种油身、大带柑、高笃柑和短枝密叶柑5个品系99份新会柑优株，分单株建立档案，定期进行植物学特征和生物学特性的观察及评价。

胡杨介绍，每年该中心都会将收集到的种源进行扩繁、培育，大田种植进行各方面测试，综合数据收集，通过技术手段，获得新会柑无病毒种，并在此基础上建立了完善的新会柑无病毒快繁体系。

“2025年，我们培育了优质无病毒苗木20万株，为新会陈皮产业提供了稳定、优质的种苗保障。”

“我们要让好种苗走向千家万户，从源头守护产业健康。”胡杨表示，庄园建立了新会柑核心种植示范区，集成水肥一体化、智慧农业监测等现代化技术，大力推广新会柑良种育苗应用，为周边柑农提供可学可鉴的“样板间”。

延链 挖掘『全果』价值

如果说种业庄园守护的是产业的起点，那么研发加工类庄园则在不断拓展产业的边界。

走进新宝堂陈皮庄园，空气中弥漫的不仅是陈皮的醇香，还有科技创新的气息。广东新宝堂陈皮控股有限公司(以下简称“新宝堂”)深谙传统产业要焕发新机，离不开科技创新赋能。企业展厅内，除了满满当当的不同年份的陈皮之外，还摆满了陈皮酵素、陈皮中药饮片、陈皮咖啡、陈皮酸奶、柑汁、九制陈皮零食等多元化产品。

“我们正在做的，是让新会柑的生命价值得到最大延伸。”新宝堂董事长、国家级非物质文化遗产代表性传承人陈柏忠告诉记者。

长期以来，新会陈皮产业存在“取皮弃肉”的痛点——新会柑是新会陈皮的原料，每年数十万吨的新会柑开皮后，柑肉被当作垃圾处理，不仅造成资源浪费，更带来环境污染。近年来，新宝堂在新会陈皮全产业链上积极拓展，从新会柑的选种、规范加工、科学仓储到现代研发，建立了覆盖新会陈皮全生命周期的标准化管理体系。

据介绍，新宝堂于2016年成立生物科技子公司，开启了“全果利用”的探索之路。经过多年研发，逐步形成多元化的柑肉产品矩阵，成功研发了三类核心产品。第一类是新会柑浓缩果汁，主要面向饮料厂、食品加工厂等企业客户批发，作为产品调配的核心原料；第二类是终端消费品，包括自有品牌的新会柑NFC鲜榨果汁，最大程度地保留了柑肉的原汁原味；第三类是通过中药发酵工艺制成的陈皮酵素，满足消费者健康养生需求。目前，新宝堂已建成3条柑肉加工生产线，生产线日均处理柑肉能力达750吨。

研发创新的突破带来巨大的效益。柑肉的回收利用不仅解决了农产品加工废弃物处理的难题，更延伸了新会柑产业链条，提升了产业附加值。近年来，新宝堂带动柑农增收25.93亿元，纳税1.8亿元，成为乡村振兴的典范。

与此同时，新宝堂深耕陈皮药用价值研究，组建专家顾问团队和研发团队，构建产学研协同创新平台。“我们已经和国内10所高校、3所三甲医院、2所研究机构建立起产学研和商业合作关系，组建科研平台，获得多个发明专利，承担主持广东省自然科学基金项目2项。”陈柏忠介绍，新宝堂于2025年8月被认定为研发加工类的新会柑(陈皮)庄园。

陈皮水、陈皮酵素、陈皮养生膏、陈皮参芪水、陈皮花生……从“一张皮”到“百种品”，“以科技赋能传统，让新会陈皮从地方特产走向世界。”陈柏忠表示，未来，企业将继续深耕柑肉综合利用技术，研发更多创新产品，助力新会陈皮产业向绿色、高效、可持续的方向高质量发展。

融合 链接文旅体验

从科技回归田园，记者驱车来到位于新会石涧的丽宫陈皮庄园，在这里，错落有致的梯田式柑园层层叠叠，远眺是连绵一片的青翠柑树，近处是内涵丰富的新会柑种植博物馆。庄园以全产业链标准化新会柑种植和科普种植文化为主线，结合石涧特有的知青文化，打造集绿色农业与文旅体验于一体的山地庄园。

“庄园投资1.5亿元，我们的初心源于对新会陈皮产业发展的期许，也源于对石涧这片土地的深厚情感。”丽宫陈皮庄园总经办主任屈柳清告诉记者，作为深耕新会陈皮产业多年的本土龙头企业，丽宫陈皮庄园始终希望为产业高质量发展、为乡村振兴贡献力量。

这份愿景，最终凝结为“文景馆种”四个字。“文”即知青文化，“景”即国家4A级圭峰山森林公园及新会柑山地田园美景；“馆”指新会柑种植博物馆；“种”即新会柑的种源、种苗及种植。

屈柳清告诉记者，游客走进庄园，可以沿着精心设计的游览线路，沉浸式感受四大特色——在种植博物馆溯源陈皮产业根基，到柑园采摘区亲手采摘鲜果，到丽宫陈皮古道直观感受柑皮晾晒、陈化全过程，最后，品尝地道陈皮美食。整条线路融合观、赏、玩、尝，让游客在行走中感受陈皮文化的独特魅力，增强其对新会陈皮的认知和信任，培育潜在消费群体，进一步扩大新会陈皮消费市场。

值得一提的是，现在并非新会柑采收季，但在庄园内的柑园间行走，仍能遇到惊喜——

一棵棵利用秸秆、果木枝条等农业废弃物发酵培育的红松茸破土而出，这是丽宫陈皮庄园创新采用“柑菌共生”双重生态模式开展多维度原生态种植的成果。

“‘柑菌共生’是庄园农业创新的一种尝试。”屈柳清介绍，新会柑树和红松茸是间作模式，红松茸的生长周期巧妙衔接农时，每年秋冬种植，40余天即可采收，采摘期持续至次年春季，恰好填补柑园传统管护之外的“空闲期”，让土地全年无闲、效益叠加。同时，柑树成为红松茸生长的天然荫棚，而红松茸采摘后的残留基质可以滋养柑树根系，改善土壤结构，实现“一树多用、一地多收”，构建“护树菌、菌养地”的可持续生态链。

据了解，目前第一批种植的红松茸亩产达500公斤。“未来，我们将考虑将红松茸采摘体验活动融入丽宫陈皮庄园的文旅服务中，为游客提供更多元的特色产品支撑，真正实现‘农业有收益、文旅有特色、产业有活力’。”屈柳清说。

★ 声音

新会区农业农村局副局长汤国锐：

新会选择“庄园”作为新会陈皮产业升级的重要抓手，是经过深思熟虑的。去年，我们认定了首批18家新会柑(陈皮)庄园，涵盖综合发展、研发加工、生态文旅、科技种植四种类型，体现了新会陈皮产业链多元融合、协同发展的新格局。

18家庄园的战略定位，是打造高质量发展的“先行军”和“样板间”。我们希望这些庄园发挥标杆作用，带动整个产业提档升级。比如在联农带农方面，丽宫陈皮庄园通过“企业+村民+合作社”模式，直接带动周边300至500户农户就业，间接带动就业超1000人。我们希望看到更多这样的实践，让庄园的发展红利惠及更多人。

展望未来，理想中的图景是：新会陈皮庄园像法国波尔多的名庄一样，成为全球消费者追逐的品质符号和文化地标。500亿元目标不是终点，而是新会陈皮从“岭南瑰宝”迈向“世界名片”的新起点。

新会陈皮行业协会党支部书记、资深农艺师潘华金：

我跟新会陈皮打交道这么多年，始终坚信一句话：“新会‘种’(zhōng)，新会‘种’(zhòng)。”

什么是新会“种”(zhōng)，新会“种”(zhòng)？新会柑不是简单的一颗果树，而是自古以来在这片水土上沉淀下来的独特种质资源。新会柑是新会陈皮唯一原料品种，其果皮油胞颗粒饱满、芳香油含量丰富，经过陈化后，挥发油成分转化为黄酮类化合物，形成独有的“陈香”风味，这是外地柑无法复制的。同时，新会的独特水土模型，气候环境和种植方式等决定了其具有密切相关的自然与人文属性，种质一旦混杂，种植一旦易区，道地性便无从谈起。这些年市场上出现过外地柑冒充新会柑的现象，我们看在眼里，急在心里。

庄园经济的兴起，恰逢其时地回应了这份焦虑。新会柑(陈皮)种业科技庄园建有新会柑(陈皮)种质资源保护中心和良种苗木繁育中心，新会泓达堂陈皮庄园、陈皮人家生态庄园、常穗陈皮绿色种植园通过智慧农业手段实现数据化管理，从源头上保证种质的纯正。这些庄园就像一座座“种质方舟”，把新会柑最纯正的血脉保护起来、传承下去。而且，庄园用现代管理语言重新定义了“道地”，通过全程可追溯、绿色防控、标准化种植，把老祖宗传下来的经验变成了可量化、可验证的标准。

★ 记者手记

锚定五百亿元，新会陈皮何以更香醇？

2026年，新会陈皮产业站在了“十五五”新征程的起跑线上。“十五五”期间，新会陈皮产业发展的核心目标是产值突破500亿元大关。

这不仅仅是一个数字，更意味着产业能级的根本性跃升。在陈皮产业已具备相当体量的背景下，何处寻找新动能？答案或许就藏在18家新会柑(陈皮)庄园里。它们就不只是生产单元，更是向全行业输出标准、展示信心的窗口。

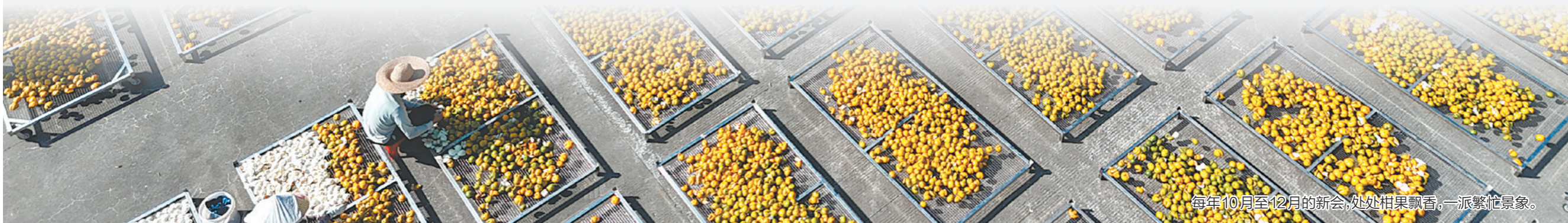
18家庄园中，生态文旅类庄园占据了相当比重：丽宫陈皮庄园、石涧故事陈皮庄园、巴贝高陈皮庄园……它们不再仅仅是加工厂或种植基地，而是集采摘、加工、品鉴、研学、住宿于一体的沉浸式体验空间。在这些庄园里，游客可以亲手体验开皮、翻皮、晒皮、制作柑普茶，在陈皮香气的包围中感受“陈久者良”的时光哲学。这种农文旅的深度融合，破解了陈皮单一产品附加值有限的瓶颈，创造了全新的消费

场景。

更值得关注的是，庄园经济为“陈皮+”提供了绝佳的孵化平台。陈皮咖啡、陈皮酵素、陈皮啤酒……科技赋能下的深加工产品正不断打破想象力的边界。当年轻人为了“打卡”一座庄园而奔赴新会，陈皮消费也就完成了从功能消费向体验消费的华丽转身。

最关键的是，新会陈皮的命脉在于“道地”。随着产业高歌猛进，如何防止“劣币驱逐良币”，保证每一颗柑、每一片皮的正宗纯正？对于消费者而言，走进一座庄园，亲手采收一颗新会柑，就是一次对道地品质的沉浸式体验，这种眼见为实的信任感，是任何广告都无法替代的。

新会陈皮从“一块皮”蝶变为“一座园”，凝聚的是政企协力的智慧。这18家庄园不是产业发展的点缀，而是高质量发展的先行军。当每一片陈皮都承载着庄园的故事，当每一次消费都连接着真实的场景，蓬勃发展的新会陈皮产业必将香醇四溢、回味无穷。



每年10月至12月的新会，处处柑果飘香，一派繁忙景象。