中国人民政治协商会议第十六届宁都县委员会

提案第 6 号

审查意见：

 2024 年 四 次 类别：

 （以上由提案审查机构填写）

案 由（标题） 宁都菜与农业产业化协同发展，六共六合助力乡村振兴

提案单位或第一提案人 熊石生 界别 农业界

通讯地址 小布镇小布人发展交流中心 联系号码13517911977

联名提案人 联系号码 (界别) 联名提案人 联系号码 (界别)

 ( ) ( )

 ( ) ( )

 ( ) ( )

 ( ) ( )

 ( ) ( )

（注意事项：一事一案，规范填写；提案单位须在署名处加盖公章；可复印使用。）

内容：宁都菜是我县甚至是赣州市的一张靓丽的名片与代表，有着客家菜的标杆、赣南菜的旗帜的地位，又称为“州府菜”，不仅仅代表了宁都的口味和饮食文化，更蕴含着深厚的历史、文化和社会背景。这种独特的饮食文化对宁都的经济发展有有着深远的影响，既能够促进旅游业的繁荣，更能够推动农业食品加工、预制菜等产业的发展，助力乡村振兴。

宁都菜发展有助于推动小微企业的兴起和发展。小餐馆，夫妻店等微小企业会因此而生，为宁都提供了创业就业的机会。这些小企业的兴起，不仅有助于提高就业率，还能促进宁都经济的多元化发展，增加地方百姓的收入，达到共同富裕目标。

一、宁都菜与农业产业化协同发展存在问题

**1.宁都菜相关主管部门的协同合作属于共建关系。**现在是商务管菜的市场，人社管厨师就业培训，农业管预制菜发展，工信管菜生产加工，文旅局管菜文化，宁都肉丸和宁都鱼丸是 比较有知名度的二道菜，但现在肉丸被石城申请为“石城肉丸”省非遗，鱼丸被瑞金申请为“瑞金鱼丸”省非遗。我们宁都三杯鸡现在还只是市非遗，如五个手指头张开拼市场，达不到力度、深度与广度。

**2.宁都菜的创新、研发与宁都特色农产品的协同发展属于共创关系。**一道特色菜一定要有当地特色的文化和食材相结合才更有生命力，所以宁都菜需要与我们宁都的黄鸡，宁都的辣椒，山珍等地标农产品相结合开发宣传。宁都三杯鸡是江西十大名菜之首，也入选过奥运菜单，但真正的对我们宁都黄鸡产业的发展起到了多大的作用呢？据调查南昌大部分餐饮宁都三杯鸡都不是用的我们宁都黄鸡。

**3.宁都菜与预制菜的协同发展属于共荣关系。**因为地方菜系的知名度才会有人认识和接受使用相关的预制菜，闽菜当中的佛跳墙，川菜当中的酸菜鱼还有湘菜当中的梅菜扣肉等名肴现在都是市场热销的预制菜。

**4.宁都菜艺宁都厨师品牌协同发展属于共生关系。**宁都菜讲究技法的鲜活这样就需要大量的有经验和素养的宁都厨师出品，每道出品都会是宁都菜的一个代表和形象，粤菜算是八大菜系当中比较有代表性的菜系，更是因为常年以来顺德东莞形成了优秀粤菜师傅的输出，怎么让我们宁都培养出更多的优秀的中国烹饪大师和宁都菜的杰出代表性人物。

**5.宁都菜与乡贤社会资本协同发展属于共赢关系。**宁都菜有别于小吃，他的投入轻则几十万，重则几百万，一般的厨师是没办法去承受的且也缺少社会人脉，那么如何让社会资本和乡贤更轻松参与到宁都菜发展里面来需要一套更加完善的服务体系？我们有一老乡是温州赣州商会会长他既有经济实力，也有人脉关系。去年连续开了两家赣南食府，但是今年十月份全部歇业转让后来与他的沟通了解，是因为厨师出品和管理配套，他们不专业，也没有专业的提供给他，他们觉得赚这个钱太累了，划不来，甚至会影响他们自己的主业。

**6.宁都菜与供应链协同发展属于共享关系。**宁都菜讲究食材的新鲜，也有着自己的地方特色要做出正宗的宁都菜，就必须使用地道的宁都食材，才能保证地道的口味，如：宁都空心菜，宁都大块鱼等，空心菜必须是我们宁都产的龙蕹才能达得到这个菜的品质，大块鱼要选用我们黄泥塘的草鱼才有这种鲜美度，现在要采购到比较地道正宗的宁都食材，各个店都得各显神通，没有统一的市场服务与标准，有的也是小众，没有形成规模如蛋菇、土鸡、土鸭等。

二、意见建议

**1.成立宁都菜产业促进组织。**服务整个产业链，形成政策合力协调各部门政策的落地合作，形成拳头之势。

**2.组建专家研发创新形成技术合力。**组织专业的专家与名厨研发创新，提升宁都菜与时俱进的需求，好像刚刚结束的赣菜创新，二十道创新赣菜我们宁都没有一道菜上榜也不知道有没有参加。

**3.成立厨师之家，形成人才合力。**做好厨师的建档立卡、评级与跟踪服务和素养提升与培训，建立人才服务体系。

**4.投资服务委员会形成资本合力。**成立分会，聘请乡友顾问，全程服务投资到运营，形成投资联盟与抱团，只有发挥乡贤的情怀，社会资本的力量才能够让宁都菜馆有机会开的更多，且让投资更轻松与完善。

**5.供应链服务中心形成服务合力。**设立分仓网点服务，建设网上销售渠道，保持食材的新鲜度和时效性。

**6.产业生产加工中心形成产品合力。**宁都菜的提升和发展离不开宁都农产品的协同成长，只有把食材品质与原料生产规模做大做强，达到一定的基数才能保障宁都菜的发展步伐。

文化塑造，政策赋能，产业助力，在新时代县委、县政府的领导下推动宁都菜的走在前、勇争先、善作为，助力乡村振兴，走向共同富裕。