

## 【研报】新华指数市场监测团队：探寻 2022 年武都花椒品牌高质量发展之路

新华财经北京 6 月 9 日电（孙瑞，周宇涵）根据新华指数市场团队监测，截至 2022 年 5 月 30 日，新华·中国（武都）花椒价格指数报 861.64 点，较 2021 年同期回落 9.20%。2022 年前五个月花椒市场价格走势总体平稳；三月中旬以来，价格呈现微幅下滑趋势。花椒价格的波动关系着诸多花椒产地企业和农户收益，为助力花椒价格回暖，提升从业者信心，促进产业健康发展，新华指数市场监测团队密切关注 2022 年以来花椒市场整体运行情况，并邀请多位品牌分析专家，对花椒市场的现状把脉问诊，指导花椒品牌建设。

### 一、近期新华·中国（武都）花椒价格指数走势总结

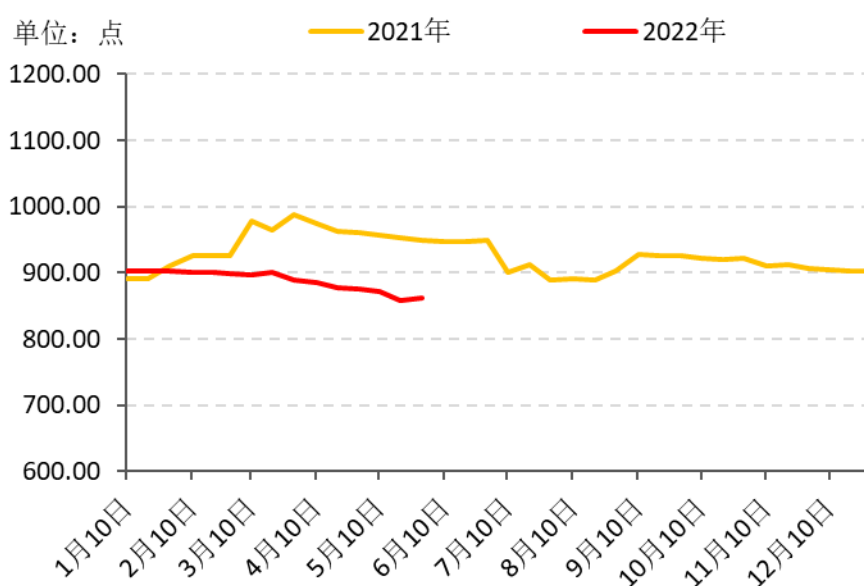


图 1 新华·中国（武都）花椒价格指数年度间变化

数据来源：新华财经

2022年1月至3月中旬，我国疫情压力较小，加之花椒市场韧性较强，市场总体稳定。

从生产端来看，今年我国各花椒产地未出现极端天气，花椒总体生长顺利，为今年的丰收打下基础。新华指数市场监测团队通过抽样调查了解到，多数批发商认为本产年青花椒和红花椒分别会在6月和7月上市，各批发商当前正在有条不紊进行新椒的加工生产。

4月中旬以来，我国疫情呈散点多发态势，局部地区餐饮业乏力、甚至停止堂食供应，对以火锅企业为首的花椒产业终端影响颇大，全产业链出现库存累积。需求端的乏力间接导致以武都产区为首的各红花椒产区销售均出现不同程度受阻。此外，部分椒农及批发商仍存有2020年陈货，被迫降价出售避免过量堆积。

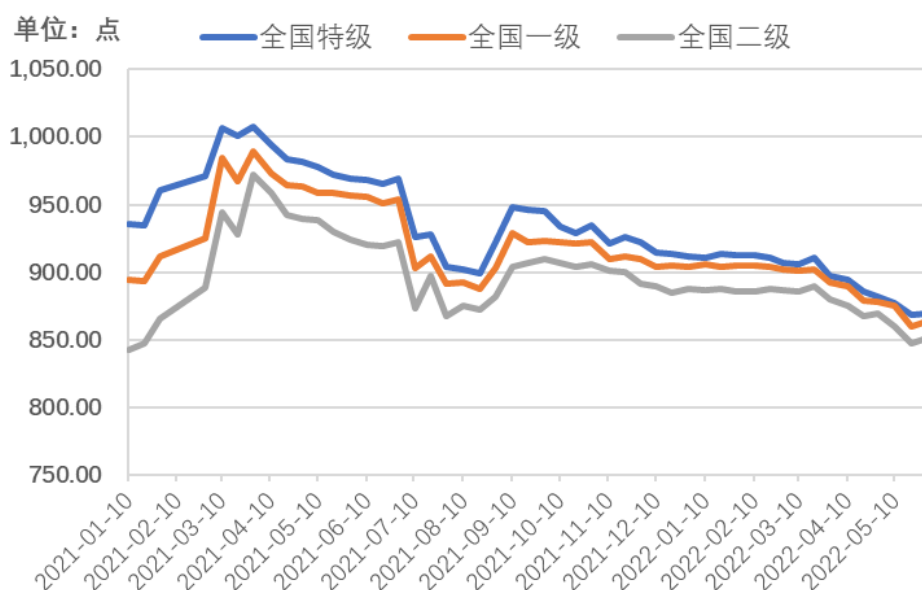


图2 新华·中国（武都）花椒各等级指数走势

数据来源：新华财经

对比各等级花椒指数走势，我们发现，2021年初各等级花椒差距较大，反映出市场对优质花椒需求较大，“优质优价”现象明显；但2022年以来，市场各等级花椒差距明显缩小，同样可以印证需求端乏力的结论。

综上，2022年我国市场供过于求的压力陡增，面对市场现状，新华指数市场监测团队认为，花椒产业应从品牌建设入手，以优异品质获得市场的认可度，拓展销售渠道带动销量，助力产业发展。

## 二、我国花椒产业内部阻碍有哪些？

通过花椒价格指数走势及市场分析，我们可以总结出花椒产业受阻的外部因素。但产业发展的内部阻碍同样不容小觑，针对我国花椒产业内因，专家们给出了各自的点评。

甘肃省农科院林果花卉研究所副研究员韩富军认为，花椒种植端仍需进行生产方式提升。例如：受地形影响，个别地方仍然采取了四旁绿化、庭院边、地埂边、林带传统种植模式，不利于生产种植的标准化工作。同时，花椒的优良品种引进推广较少，各种植区缺乏标准良种育苗基地，椒园管理水平不高，存在亏本导致放弃管理的现象，产业亟需采取“提质增效”的生产技术（低产园土壤改良管理、树体整形

修剪管护、花椒绿色安全生产防控、先进实用高效栽培)。

中国饭店协会副秘书长、火锅专委会秘书长李剑峰提出，当前火锅市场消费者、采购商容易购买到“假货”(即：不同等级花椒掺杂、加工端加入色拉油降低成本)，多数火锅企业均曾经历过类似情况。其次，食品安全问题始终存在，例如，筛选流程的疏忽会导致花椒刺的混入，市场不乏消费者刺伤口腔的报道。

### 三、做稳生产、做强下游、做大品牌，为花椒产业高质量发展保驾护航

面对产业短板，如何发展才能扭转局势、推动花椒量价齐升是每一个花椒产业工作者都关心的话题，对此受邀专家也分别给出了各自的建议。

中国蔬菜协会柴立平秘书长认为，当前花椒产业应“做强品牌”。以商业活动为抓手，依托平台新人吸引人气，培育新的消费者，拓展花椒消费空间。柴秘书长认为，尽管花椒销售受区域饮食习惯限制较大(东北部地区消费者少有麻辣口味饮食习惯)，但经过尝试同样会养成使用花椒的习惯。此外，应严抓“质量安全”，顺应当下时代从“吃饱”到“吃好”的转变，如果政府能够为产区花椒的品质背书，那么未来产地品牌花椒一定能够立足市场。

韩富军研究员认为，花椒加工方式的落后、产品附加值

偏低既是痛点又是机遇。如果能够以花椒加工行业为突破口，认真研究花椒成分价值，紧随“麻辣食品”市场发展步伐，提升花椒深加工产品（例如：花椒调和油）的品种、品质，花椒产业在下游应用方面会迎来突破。

李剑锋秘书长总结，当前火锅市场对于甘肃产区的花椒熟悉度较低，统称为“兰州椒”。对此，以武都为首的红花椒产地应充分建设品牌，打造“武都椒”等具有地方产品特色的品牌形象。可以通过举办针对行业的花椒节会、论坛、大赛等，邀请政府、专家、消费准客户进行宣传。例如，统一采用武都花椒作为底料举办全国火锅大赛，使参加比赛的火锅厨师长能够直接感受到武都花椒优质、刷新对好产品的认知，努力做大品牌影响力。

新华指数市场监测团队未来将持续关注花椒市场变化，为花椒从业者带来最新动态，助力以陇南武都为首的各红花椒产区品牌高质量发展。