

一瓶產自中國福建龍岩、售價折合人民幣800元的番薯燒酒，正被擺上東京的精緻酒架；幾千公里外，福建省龍岩市連城縣的工業園區裏，智能分選生產線正在對一顆顆剛從田間挖出的番薯進行加工。在「輕食經濟」的顯微鏡下，這種富含膳食纖維、具備低GI(升糖指數)屬性的作物，正在福建連城被精細拆解，編製成一條年產值189億元(人民幣，下同)、撬動當地超一半GDP的產業鏈條，覆蓋休閒零食、寵物食品、生物醫藥等品類，其中番薯休閒食品佔內地市場80%份額。

福建連城縣被譽為「世界番薯之都」。

番薯乾生產線。

加工休閒食品 內地市佔八成

連城番薯 薯不簡單

羅柏雄檢查連城番薯製品。

連城番薯全產業年產值189億，超當地全縣一半GDP。



在連城縣食品加工園區，自動化清洗、切削、蒸煮、烘烤、包裝生產線高速運轉，空氣中瀰漫着番薯特有的甜香。展廳裏，原味、香酥、飲料等百餘種番薯系列製品琳琅滿目。

「18歲那年，向母親借了100塊錢，做番薯乾生意，幹到現在。」如今已是全國番薯乾產業龍頭的福建金土地食品有限公司掌舵人羅遠雪，至今仍記得1993年他18歲時，向母親借了100元，扎進番薯乾行當的場景。「剛入行沒什麼遠大抱負，只想着試一試。」他說。

「紫心生物薯業」星洲上市

彼時，連城約有5,000家製作番薯乾的家庭作坊，煙熏火燎但利潤薄如紙片。羅遠雪的原始積累，卻帶着福禍相倚的戲劇性。2003年非典肆虐，鮮番薯價格跌至谷底，一場嚴重車禍讓他陰差陽錯地全程空倉，躲過滅頂之災；傷未痊癒，他敏銳地捕捉到市場反彈的信號，抄底收購，一舉完成了突圍，並在後來成了全國的產業龍頭。

2008年國家加強食品安全監管，當地番薯作坊萎縮至200家；2015年開始的環保風暴，又淘汰了一批。兩輪洗牌後，連城從遍地番薯作坊變成如今的61家規模化加工企業。

被譽為連城「番薯乾女王」的林麗英，則闖出了另一條現代工業路線。早年，林麗英便背着家裏製作的番薯在廈門販賣。婚後與丈夫「北漂」，她繼續賣番薯乾。為了穩定番薯乾質量，她回到連城，創辦了現代化的番薯乾加工廠。2016年，她的「紫心生物薯業」更在新加坡成功上市。

從羅遠雪的100元借款，到林麗英的新加坡敲鐘，連城番薯產業的版圖開始遍布海內外。

事實上，連城的番薯產量有限，「八山一水一分田」的小城，只有10萬畝鮮薯的產量，當地企業一個月就能消耗殆盡。但這種「少米之炊」的天然困境，反而逼着連城進化出了「買全國賣全球」的商道，並精準踩中全球中產階級的「養生風口」。

「天津的紅瑤品種適合做倒蒸乾、廣東的西瓜紅品種適合做膨化油炸……」連城縣番薯產業發展協會會長羅柏雄介紹，連城企業放眼全國，按需從全國各地採購優良番薯品種。原料在外，加工在連城，番薯製品內銷全國，外銷東南亞、歐美等國家和地區，2025年出口額同比增幅超過三成，連城番薯乾產業有了「買全國，賣全球」的模式。

「早年，連城番薯乾全國市場佔有率達七八成，但北方有原料優勢，他們新增工廠、產能和市佔率都快速擴張，對連城是個衝擊。」福建省連城農民創業園管理委員會副主任謝進培坦言，北方的「工業追兵」帶着相對廉價原料步步緊迫，連城用不斷把番

薯「吃乾榨淨」的硬核技術和品類分化，築起「番薯王國」的護城河。

番薯燒酒出口往歐美日韓

「把番薯加工成番薯清酒，出口日本每瓶售價折合人民幣800元左右，價值倍增。」在連城，除了琳琅滿目的番薯休閒食品，健爾聰食品則另闢蹊徑，生產的番薯燒酒，酒精度從十多度到五十多度不等，長期出口日本、韓國、美國及歐盟。

而傳統加工丟棄的番薯皮、藤蔓、邊角料，也通過生物技術提取植物多糖、綠原酸、花青素，開發成高附加值保健品、化妝品，番薯甚至還被製作成寵物零食。楊冬梅的恒瑞萊食品，將目光瞄準了海外正瘋狂擴容的「毛孩子經濟」，用番薯最優質果肉芯製成的高端寵物零食，全部供應出口，今年有望完成5,000噸的產能。林麗英的紫心生物薯業，通過科研，直接將番薯從食品工業推向生物科技，從廢物中提取植物多糖、花青素等，還開發出高利潤的保健品和化妝品。

番薯酒



連城番薯產業

(單位:人民幣)

行政面積: 2,579 平方公里
戶籍人口: 32.87 萬人 (2025 年)
常住人口: 24.11 萬人 (2025 年)
番薯加工企業: 61 家規模化企業 (含國家級農業龍頭企業 1 家、省級 11 家、市級 22 家)
全產業鏈產值: 2025 年 189 億元 (連城縣 2025 年 GDP 為 335.6 億元)
休閒零食全國市場佔有率: 80%
品牌價值: 「連城紅心番薯乾」品牌價值 137.93 億元
從業人口及增收: 帶動超 10 萬人就業，每年帶動農民增收 12 億元
主要稱號: 「世界番薯之都」(2019 年)、「中國紅心番薯乾之鄉」(2001 年)、國家現代農業產業園 (2025 年)



連城番薯種植面積穩定在 10 萬畝。