全球每三顆夏威夷果 一顆產自中國小城

由澳洲引入扎根雲南臨滄「貴族零食」走進百姓家

中國「新土特產」

一粒粒外殼堅硬的堅果，見證一場跨越山海的「農業奇遇」。三十餘年前由澳洲遠渡重洋而來的夏威夷果（學名澳洲堅果），扎根北回歸線穿過的雲南小城臨滄，完成從外來引種作物到國家地理標誌產品的華麗轉身。

截至2025年，中國夏威夷果種植面積佔全球47%，僅臨滄種植面積就達262萬畝，佔全球40%。全球市場上每三顆夏威夷果就有一顆出自臨滄。過去夏威夷果受限於種植難度與產量，價格不菲。隨着臨滄夏威夷果提質增產，這個堅果市場的價格最大降幅達到八成，昔日稀缺的進口果品逐漸以低廉的價格走入大眾消費市場。在臨滄，小小堅果不僅造就全球規模領先的特色種植產業，更以良種攻關、科技賦能、全鏈開發、品牌出海的實踐，勾勒出中國高原特色農業引進、創新、走向世界的大圖景。

大公報記者 譚旻煦



▶臨滄市地處雲南西南部，屬於亞熱帶低緯高原山地季風氣候，是全球少有的夏威夷果優質適生區。 受訪者供圖

▼截至2025年，雲南臨滄種植面積達262萬畝。圖為臨滄農民喜迎堅果豐收。 受訪者供圖



數讀中國夏威夷果產業

- 截至2025年，中國已成為全球重要的夏威夷果生產國，種植面積佔全球47%
- 截至2024年，中國市場夏威夷果需求量已達到10萬噸以上
- 雲南省是全國也是全球最大的夏威夷果種植區，僅雲南臨滄種植面積就達262萬畝，佔全球40%
- 2025年4月1日，國家知識產權局正式批准「臨滄堅果」為地理標誌保護產品
- 2025年，雲南臨滄堅果產量達36萬餘噸，綜合產值突破114億元人民幣
- 2026年臨滄堅果年產量預計增長15%，產業預計帶動21萬多戶家庭，近74萬人實現增收

夏威夷果營養高用途廣

- 夏威夷果可以提供優質脂肪，每100克夏威夷果中含有75.8克脂肪，是堅果中脂肪最高的一種，其中單不飽和脂肪酸佔比達到近8成，在常見樹堅果中處於較高水平
- 夏威夷果是低GI（升糖指數）食物，GI僅為10，對血糖的影響小，利於餐後血糖控制
- 夏威夷果果仁含有人體必需要的8種氨基酸在內的17種氨基酸，並還有相當豐富的鈣、磷、鐵和維生素B1、維生素B2
- 夏威夷果廣泛用作高級化妝品、精油、糕點、巧克力、食用油等的原料

大公報整理

臨滄地處雲南西南部，北回歸線橫穿全境，屬於亞熱帶低緯高原山地季風氣候，年均氣溫18.8℃，全年日照超2158小時，晝夜溫差大，是全球少有的夏威夷果優質適生區。

1991年，400餘株澳洲堅果種苗遠渡重洋來到臨滄永德縣開展試種。如今人稱「臨滄堅果之父」的畢家富率先行動，自費引種100株幼苗。雖然果樹初期產量有限，還常出現只開花不結果、蟲害多發等狀況，但可觀的經濟收益還是堅定了他深耕堅果種植的想法。畢家富不斷摸索管護技術，後創辦加工廠、牽頭成立種植合作社，推動大雪山鄉發展出15萬畝堅果林。2002年，臨滄將澳洲堅果列為重點造林樹種，正式開啟連片規模化推廣，產業步入快速擴張階段。

三十餘年耕耘，臨滄成長為全球最大夏威夷果種植基地。全市堅果種植面積達262.77萬畝，佔全球這一堅果種植總面積的40%、全國的50.21%。相關產業覆蓋74.45萬農戶，成為支撐滇西發展的核心特色農業。

農科攻關增產「種得多」更「種得好」

規模擴張的同時，「大而不強」的短板日益凸顯。早期果園管護粗放、單產有限，全市平均畝產僅238.5公斤，和澳洲、南非等傳統產區500公斤以上的畝產存在不小差距。2022年底，鄧秀新院士團隊進駐臨滄開展技術攻關，鎖定制約產量的樹冠密閉、授粉不足、營養失衡三大癥結，落地「修剪開冠、果園放蜂、精準補肥」三項關鍵技術，布局467個示範基地，配套建設智慧農業系統，依託設備實時監測光照、土壤濕度，實現果園數字化精細管理。如今，示範基地最高畝產突破877.13公斤、平均畝產402公斤，全市總產量由2022年21.84萬噸增長至2025年36.96萬噸。不僅如此，產業還逐步實現從「種得多」向「種得好」的轉型。

除栽培技術改良外，臨滄還堅持種質自主創新，力求擺脫對外來品種的依賴。當地建成堅果種質資源圃，保存248份種質資源，培育出36個本土新品種。2025年，國家知識產權局正式批准「臨滄堅果」為地理標誌保護產品，讓「夏威夷果」在中國有了「中文名」。

價格降八成 走入大眾消費市場

過去夏威夷果受限於種植難度與產量，屬於價格不菲的「貴族零食」。隨着臨滄本土產業集群成型，疊加國內電商流通體系普及，夏威夷果市場價格最大降幅達到八成，昔日稀缺的進口果品已走入大眾消費市場。

臨滄堅果的優良品質獲得海內外採購商青睞，產品出口至哈薩克斯坦、土耳其等10餘個國家和地區。不少國內頭部食品企業也已經全面採購臨滄堅果。據安徽杭派食品相關負責人介紹，企業已停止海外採購，全部改用臨滄堅果。對比海外數月的海運周期，本地採收加工直達消費端，更好保留果仁新鮮度。



▲三十餘年耕耘，雲南臨滄成長為全球最大夏威夷果種植基地。圖為臨滄堅果加工車間。 受訪者供圖



夏威夷果來自夏威夷？

話你知

夏威夷果的原產地並不是夏威夷，而是澳洲，所以它又被稱為澳洲堅果，數千年來都是澳洲本地土著飲食裏重要的能量來源。19世紀末，它被引入夏威夷種植和推廣。20世紀，夏威夷一度成為了它最主要產地，因此「夏威夷果」這個名字更為消費者熟知。廣義上，澳洲堅果屬山龍眼科，是一類植物的統稱。它在全世界約有10餘種，其中有6種原產於澳洲。

夏威夷果喜水、不耐寒，對種植環境較「挑剔」，中國雲南省南部的熱帶和亞熱帶地區地處北緯25° 以南，雨量豐富、日照充足，且氣候溫和，又不受颱風干擾，跟夏威夷果的原生產地非常相似，是世界少有的夏威夷果的「黃金種植帶」。 科普中國



▲雲南臨滄市累計開發堅果油、休閒零食、護膚原料等56款高附加值產品。圖為臨滄堅果產品。 受訪者供圖

無人機當「挑伕」 打通堅果下山「最後一公里」

科技實踐

山地交通閉塞曾長期制約滇西林果產業發展。臨滄多數澳洲堅果（夏威夷果）林坐落高山陡坡，普通車輛難以駛入林地，鮮果採收後長期依靠人力背運，不僅耗費大量人力，還容易延誤加工時機損耗果品品質。如今，重載無人機化身山間「空中挑伕」，搭建起堅果下山的空中通道。

一台無人機每日能運15噸堅果

重載無人機單趟最大可承載95公斤青皮堅果，一次吊運兩袋鮮果，兩三分鐘即可完成一趟往返，單台無人機每日能夠完成12至15噸堅果轉運，林間到山下收購點僅需數分鐘。吊運一噸堅果服務費用約200元，相較傳統人工搬運，每噸可以節約數百元人力成本，農戶單次採收便可節省500到1000元運輸開支。

產業發展初期，澳洲堅果樹曾被雲南臨滄部分農戶視作「麻煩樹」。例如雲南臨滄鎮康縣田壩村在散戶分散經營、管護技術不足的共同影響下，一度陷入「豐產不增收」的困境。2021年，返鄉大學生王東權當選村黨總支書記，牽頭成立堅果種植專業合作社，創新推出「464」收益分配機制，搭建起企業、合作社、農戶、村集體四方共贏的利益聯結模式。如今，田壩村堅果樹種植面積達4.56萬畝堅果林，戶均面積82畝。當地人均可支配收入由2020年1.3萬元（人民幣，下同）提升至2.2萬元。2025年，臨滄全市堅果果農戶均收入1.12萬元，74萬果農人均年增收超1000元，山地林果真正成為群眾的「搖錢樹」。

果皮果仁皆是寶 衍生產品破億元

深度開發

近年來，雲南臨滄探索「原料輸出+品牌出海」雙線模式，深挖堅果全果價值，對澳洲堅果（夏威夷果）青皮、果殼等副產物「吃乾榨淨」，衍生產業產值突破億元，完成從原料輸入國到堅果成品輸出的角色轉變。

原料加工層面，內地知名零食品牌三隻松鼠在臨滄永德縣建成年產5000噸堅果加工生產線，北京臻味坊在臨滄雙江打造加工基地，全年可吸納5萬噸外地青皮果進入臨滄加工。而依託產學研合作，西南林業大學從加工產生的堅果青皮中萃取有效成分，開發精油、護膚霜等產品樣品；中國熱科院南亞所利用青皮多酚研發抗紫外線新型包裝材料，實現變廢為寶。

「過去我們主要賣果仁，現在推行『全果開發』。」鎮康縣眾裕農業開發有限公司負責人介紹，果仁加工成休閒食品、日化原料，果殼加工為生物質顆粒燃料、活性炭、建築材料，青皮果皮發酵製作成有機肥，堅果各部分都得到充分利用。

數據顯示，全市累計開發堅果油、休閒零食、護膚原料等56款高附加值產品，充分挖掘一顆堅果多層次的經濟價值。

此外，2025年4月，「臨滄堅果」獲評國家地理標誌產品，當地培育15家自主品牌企業，構建起「1個公共品牌+15家企業品牌+29個產品品牌」的品牌矩陣。首批4萬袋地理標誌堅果成品出口泰國、馬來西亞，躋身全球高端堅果賽道。

就地採收就地加工 留住堅果本味

本土優勢

營養價值出眾的澳洲堅果（夏威夷果），並不能摘下就直接吃。剛收下來帶着綠色外皮的鮮果，必須經過一整套加工流程，才能變成市面上大家熟悉的開口夏威夷果。短而快的本地加工鏈是國產堅果相較海外進口產品的一大優勢。鮮果採收後，首先剝掉外層厚厚的青皮，再進行清洗，通過浮選把壞果、次果篩選出去；之後送入設備烘乾水分；接着機器會在堅硬外殼上切一道標誌性裂口；最後經過80攝氏度高溫烘烤，牢牢鎖住果仁香氣，香脆可口的成品堅果就此出爐。

和進口堅果歷經數月遠洋海運不同，臨滄堅果實現了就地採收、就地加工，減少長途運輸帶來的風味損耗，最大程度保住堅果本味。經過持續技術改良，當地堅果壞果率已經從過去20%降到5%以下，果品穩定性大幅提升。

夏威夷果營養價值十分可觀，而得益於雲南臨滄獨特的山地氣候與充足日照，當地種出的堅果不同品種各有優勢。例如「O.C」品種的蛋白質、黃酮含量突出，「A16」果仁油脂豐盈，本土自主培育的「臨堅47號」含油量更是超過72.6%，品質優良。



◀人稱「臨滄堅果之父」的畢家富率先自費引種夏威夷果。 受訪者供圖

責任編輯：王夕子 美術編輯：葉錦秋