

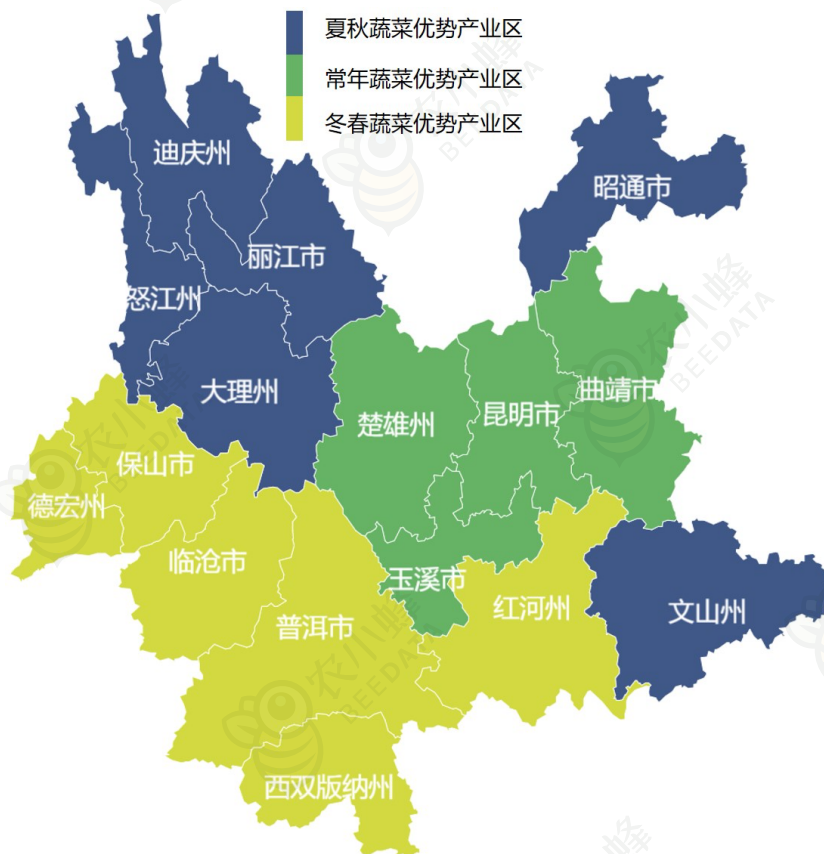


云南省主要蔬菜上市时间参考

1. 云南省主要蔬菜生产基地

云南省是全国重要的“南菜北运”和“西菜东调”优质基地和西南最大的蔬菜出口基地。20 世纪 80 年代后期，云南省以发展热区冬春早菜供应三北地区和提早上市为目标，获得较大发展。进入 21 世纪，云南省利用夏季山地凉爽气候条件，生产夏秋反季节蔬菜，销往国内外，使蔬菜产业成为云南省重要新兴产业。目前，蔬菜已发展成为云南省具有重要影响的优势特色产业。基于“天然温室”和“天然凉棚”的优势，四季生产出品种丰富、生态优质的蔬菜产品，目前已形成夏秋反季节蔬菜、常年蔬菜、热区冬春早菜 3 大稳定发展的优势产业区，并通过“云菜进京”、“云菜入沪”、“云菜入粤”、“云菜入疆”、“云菜出海”、“云菜供港” 6 大外销主线供往全国 150 多个大中城市和 30 多个国家及地区。

图表 1：云南省蔬菜 3 大优势产业区



(数据来源：云南省农业农村厅 制图：农小蜂)

其中，夏秋蔬菜优势产业区包含昭通市、大理州、丽江市、文山州、怒江州、迪庆州；主要种植结球甘蓝、大白菜、花椰菜、青花菜、萝卜、生菜等喜凉蔬菜以及辣椒、番茄等喜温蔬菜；供应沿海大中城市和日、韩、俄罗斯等国夏季市场。“十四五”规划建设昭阳、丘北、砚山、马关、弥渡、祥云6个蔬菜生产重点县，辐射发展镇雄、鲁甸、威信、彝良、盐津、永善、文山、广南、麻栗坡、富宁、大理、洱源、玉龙、泸水、维西15个蔬菜生产大县。

常年蔬菜优势产业区包含昆明市、曲靖市、玉溪市、楚雄州以及红河州北部县市；主要种植大白菜、结球甘蓝、上海青、结球生菜、菠菜、油麦菜、葱蒜类、冬季马铃薯、鲜食玉米、鲜食豌豆、鲜食蚕豆等；主要供应沿海大中城市、香港、澳门以及泰国、越南、马来西等东南亚市场。“十四五”规划建设宜良、晋宁、嵩明、麒麟、陆良、会泽、师宗、宣威、罗平、富源、通海、江川、弥勒、华宁、禄丰、泸西、建水、石屏18个蔬菜生产重点县，辐射发展石林、安宁、寻甸、禄劝、富民、沾益、马龙、红塔、新平、楚雄、大姚、姚安、武定、双柏、澄江15个蔬菜生产大县。

冬春蔬菜优势产业区包含保山市、普洱市、西双版纳州、德宏州、临沧市、红河南部以及低热河谷县；通过充分利用冬春热量充足的优势，种植番茄、辣椒、茄子、洋葱、苦瓜、豇豆、菜豆等喜温蔬菜以及冬马铃薯和鲜食玉米；供应北方大中城市和日、韩、俄罗斯等国冬春市场。“十四五”规划建设隆阳、施甸、景谷、盈江、元谋、宾川6个蔬菜生产重点县，辐射发展腾冲、昌宁、澜沧、宁洱、芒市、景洪、勐海、勐腊、永德、耿马、蒙自、开远、巧家、元江、峨山、永仁、金平、永胜、化坪、双江20个蔬菜生产大县。

图表 2：云南省主要蔬菜生产基地及优势单品上市时间

产区	基地/合作社	优势单品	种植规模	上市时间	基地情况
曲靖市	曲靖市成雄农产品有限公司	黄白菜、油麦菜、上海青意大利生菜	6000~12000 亩	1~12 月	有冷库、有基地
曲靖市	云南仟颐蔬农业发展有限公司	大白菜、意大利生菜	3000~6000 亩	1~12 月	有冷库、有基地
红河州	石屏县云龙绿色食品有限公司	西兰花、甜豆、荷兰豆、四季豆、长豆角	8000~10000 亩	荷兰豆、西兰花、松花 9~3 月，其他 1~12 月	有冷库、有基地
红河州	红河弥勒雄晟果蔬种植专业合作社	黄白菜、上海青、油麦菜、意大利生菜	1000~2000 亩	1~12 月	有冷库
红河州	云南贵林森森农业有限责任公司	西红柿、紫长茄、青瓜、青线椒	650~1000 亩	西红柿 9~12 月，其他 12~5 月	有冷库、有基地
楚雄州	姚安佳祎云菜产业科技发展有限公司	西兰花、甜豆	6000~10000 亩	1~12 月	有冷库、有基地
楚雄州	云南昊盟农业科技有限公司	胡萝卜、莴笋、菜心、芥兰	3000~4000 亩	1~12 月	有冷库、有基地
大理州	祥云县润禾农业有限公司	黄白菜、上海青	3000~8000 亩	1~12 月	有冷库、有基地
大理州	弥渡县星火果蔬种植专业合作社	粉西红柿、青瓜	500~500 亩	1~12 月	有冷库、有基地
德宏州	芒市先池蔬菜专业合作社	甜玉米、金银玉米	1500~2000 亩	10~4 月	有冷库、有基地

(信息来源：行业调度 制表：农小蜂)

2. 云南省主要蔬菜上市时间参考

云南蔬菜种类繁多，栽培蔬菜作物（含鲜食玉米、冬春马铃薯）有 200 种以上，分属 16 科 45 类。其中，种植面积最大的是十字花科的大白菜、小白菜、菜心、甘蓝、芥蓝、花椰菜、青花菜、萝卜、芥菜 9 类蔬菜，其次是茄科的辣椒、番茄、茄子等茄果类，第三是菊科的莴苣、油麦菜、结球生菜、散叶

生菜、茼蒿 5 个品类。此外，云南还拥有大量珍稀和野生蔬菜品种，民间经常食用的野生蔬菜就有 100 多种，开发利用潜力巨大。

图表 3：云南省蔬菜主要特点



(信息来源：公开资料整理 制图：农小蜂)

从蔬菜质量安全水平来看，云南近几年蔬菜产品质量抽检合格率均排在全国前列，蔬菜产品质量通过欧盟、日韩等国家严苛的检测标准。2019 年，全省蔬菜产品省级例行监测合格率达 99%。“云菜”也逐渐成为“健康、绿色、生态”的代名词。

云南省得天独厚的立体气候条件和良好的生态环境，形成了“同一季节可以生产四季产品，同一产品四季均可上市”的独特优势。冬季可利用南部热区和干热河谷区域生产其他地区夏天才能生产的番茄、辣椒、茄子、黄瓜、无筋豆等蔬菜；夏季可以利用滇中以北的高海拔冷凉山区生产其他地区冬天才能生产的花菜、青菜、萝卜、大蒜等蔬菜，而多数叶菜可以常年种植，从而实现一年四季均有时令蔬菜上市。

图表 4：云南省主要蔬菜上市时间及商品化包装规格、物流类型

序号	产品名称	上市时间	年种植频次	包装形式	件装净重(千克)	物流类型
1	西红柿（红）	11~3 月、5~10 月	2	框装	22	常温
2	韭菜苔	3~8 月	2	泡沫箱	30	冷链
3	青蒜（白）	1~12 月	3	泡沫箱	22	冷链
4	大茨菇	9~1 月	1	泡沫箱	30	常温
5	小茨菇	9~1 月	1	泡沫箱	30	常温
6	松花菜	11~3 月、5~10 月	2	泡沫箱	25	冷链
7	甜豆	12~5 月	1	袋装	25	冷链
8	黄白菜	1~12 月	2	泡沫箱	22	冷链
9	菜心	1~12 月	4	泡沫箱	15	冷链
10	西生菜	1~12 月	2	泡沫箱	16	冷链
11	意大利生菜	1~12 月	5	泡沫箱	16	冷链
12	上海青	1~12 月	5	泡沫箱	20	冷链
13	油麦菜	1~12 月	6	泡沫箱	22	冷链
14	茼蒿	1~12 月	4	泡沫箱	15	冷链
15	菠菜	1~12 月	2	泡沫箱	15	冷链
16	春菜	1~12 月	2	泡沫箱	18	冷链
17	芥菜	1~12 月	2	泡沫箱	20	冷链
18	线椒	5~10 月	1	泡沫箱	16	常温
19	莴笋	1~12 月	1	扎捆	25	常温
20	白花菜	9~5 月	1	泡沫箱	15	冷链
21	平包菜	1~12 月	2	袋装	26	常温
22	青尖椒	3~10 月	1	泡沫箱	15	常温
23	莲藕	7~1 月	1	泡沫箱	25	常温
24	青蒜	1~12 月	2	泡沫箱	24	冷链

25	白萝卜	1~12 月	3	袋装	30	常温
26	螺丝椒	12~4 月	1	泡沫箱	17	常温
27	金银玉米	1~12 月	2	泡沫箱	24	冷链
28	娃娃菜	1~12 月	4	泡沫箱	25	冷链
29	胡萝卜	1~12 月	3	泡沫箱	20	常温
30	贝贝南瓜	1~12 月	1	泡沫箱	30	常温
31	西葫芦	1~12 月	6	泡沫箱	22	冷链
32	西芹	1~12 月	4	泡沫箱	20	冷链
33	小青瓜	4~11 月	3	泡沫箱	22	冷链
34	京包菜	1~12 月	4	泡沫箱	30	冷链
35	朝天椒	6~12 月	1	泡沫箱	22	常温
36	四季豆	4~10 月	1	泡沫箱	30	冷链
37	长豆角	4~10 月	1	泡沫箱	30	冷链
38	青瓜	1~12 月	3	泡沫箱	20	冷链
39	紫长茄	5~12 月	1	泡沫箱	21	常温
40	荷兰豆	10~2 月	1	泡沫箱	27	冷链
41	西兰花	9~5 月	1	泡沫箱	20	冷链
42	松花菜	9~5 月	1	泡沫箱	15	冷链
43	大娃娃菜	9~5 月	1	袋装	20	冷链
44	大白菜	9~5 月	2	袋装	30	常温
45	紫甘蓝	9~5 月	1	袋装	30	常温
46	甜玉米	1~12 月	2	袋装	30	冷链
47	黄心白	12~2 月	1	袋装	30	冷链
48	棱角丝瓜	5~11 月	1	泡沫箱	22	冷链
49	扁豆	6~11 月	1	泡沫箱	21	冷链
50	牛角包	1~12 月	2	袋装	30	常温
51	银丝白菜	1~12 月	3	泡沫箱	15	冷链

52	绍菜	9~5 月	1	袋装	30	常温
53	青口白	3~12 月	1	袋装	30	常温
54	蚕豆	3~6 月	1	袋装	25	常温

(信息来源：行业调度 制表：农小蜂)



产业精耕 数据智现

www.abedata.com

农小蜂农业产业数据服务平台借助自身产品化的产业互联网技术平台能力及对农业领域的深度参与，结合产业自主研发的数据资产管理平台。面向主管部门、科研机构、产业链企业、产业服务机构等用户提供“小蜂智库”、“小蜂数据”、“小蜂报告”、“小蜂内参”、“小蜂SaaS应用”及“咨询/数据定制”等产业数据服务，助力用户决策未来，让数据服务于农业产业发展。



获取农业报告



搜索农业数据



了解更多



免费咨询



0871-65137819



WH@WEIHENGVC.COM