

近段时间以来,海南椰青价格近乎翻倍上涨,市民直呼“喝不起”。“以前卖七八块钱一个的椰青,现在要十五块钱一个,价格上涨太多了。”有市民称,海南鲜食椰子价格涨幅较大。

椰青价格为何上涨?本地市场的情况如何?随着“印尼-海南”直航专线开通,原料供应加速,海南椰子产业是否正面临供应链优化与国际化竞争的双重考验。记者就此进行走访。

□南国都市报记者 易帆



从印尼直达海南的毛椰子。(资料图)



椰子加工厂。(资料图)

记者走访

海南街边鲜食椰子 价格涨至13-15元/个

在海口的街头,消费者们发现,曾经亲民的椰子价格已悄然攀升。椰子零售价从原本的7-8元/个上涨到13-15元/个,涨幅近乎翻倍。不仅是市场零售价格上涨,田头收购价也接连攀升。

来自文昌公坡镇水北村的椰子种植户黎日安说,从上个月开始,椰青的地头收购价从两三元一个涨至七八元一个,“现在有钱却无货,林子里没有什么果子。”黎日安解释,这轮价格上涨背后有双重因素。一方面,受去年超强台风“摩羯”的影响,作为海南椰青主产地的文昌,椰树被刮倒不少,导致椰青产量大幅下降。另一方面,随着多样化的椰子产品陆续上市,市场对椰子的需求大幅提高。加上椰青虽然一年四季都挂果,但8-9月份是海南椰青的自然成熟淡季,产量减少。

“下个月新椰子上来了,价格就下来了。”海口一位零售商试图安抚对价格敏感的顾客。记者走访过程中,多位零售商表示,近段时间海南椰青价格上涨导致销售量并不高,“很快海南就会迎来旅游旺季,下个月椰青的价格或有回落。”一位零售商说。

产量下降+成熟淡季 海南椰子价格 涨至15元/个

供应链变革

椰子直航专线开通 产业原料供应加速

中国热带农业科学院椰子研究所产业发展部主任邓福明介绍,海南椰子产业长期面临“原料靠进口、市场在外地”的掣肘。作为全国最大的椰子加工基地,海南每年加工椰子超2亿个,但本地椰子产量多供应于鲜食市场,加工企业90%的原料依赖进口。

海南本地的椰青价格接连上涨,主产国的椰青价格如何?海南椰青价格此轮上涨,是否与国际市场有关?

从事椰子国际贸易的客商蔡先生说,国际进口椰青价格波动不是太大,印尼方面因为以加工用老椰为主,椰青供应较少,价格一直稳定;越南、泰国方面椰青价格有所回落(6000越南盾左右),主要因为国内椰树集团将进入销售旺季,椰子水产能旺盛,周边加工企业椰子水供应充足,导致越南、泰国椰青销售量下降。

在海南自贸港加快建设的背景下,海南积极开拓国际合作渠道。“印尼-海南”椰子直航专线的开通,标志着海南椰子产业与国际市场的联系进入新阶段。这条航线自2024年11月试运行以来,已形成周班运力,将原材料运输时间从传统40天压缩至7天。椰子海运直航专线运营方海丰国际控股有限公司相关负责人介绍,该公司驳船开通印尼坤甸港至洋浦港的新直航线路。直航原料供应地的扩充,进一步保障了海南加工用的椰子原料供应。

据了解,中国进口椰青的数量在不断上升。数据显示,2025年1-2月,印尼带壳椰子出口量达到71077吨,同比增长23%,其中95%的出口目的地是中国。越南椰子产业也在快速崛起。2010年,越南椰子和椰子制品出口额仅为1.8亿美元,而到2024年达到10.89亿美元。2024年,越南和中国管理机构签署议定书,越南鲜椰正式向中国出口。

业内人士认为,随着海南与世界各国的贸易往来愈加密切,椰青供应链的不断优化,未来东南亚国家的椰青会对本岛椰青市场造成一定冲击。

记者观察

随着供应链优化,海南“产椰链”迎机遇与挑战

挑战与机遇

海南椰青产业有什么新路子?

中国市场的爆发性需求,是推动全球椰子贸易格局变革的核心动力。

随着健康饮食理念的普及,椰子水因其天然补水和电解质含量高的特点,逐渐受到消费者的青睐。椰子水不仅口感清爽,还具有低热量、低糖分优势,成为众多健康意识增强的消费者的首选饮品。

而值得关注的是,海南椰青产业也在不断升级变革,在种植端,海南本土选育的“文椰2号”“文椰3号”等香椰品种正推广种植,为市民游客提供更多优质椰青品种,在加工端,随着“印尼-海南”椰子直航专线的开通,到岸后的毛椰子新鲜度大幅提升,原本难以利用的椰子水也得到了有效利用。近年来在市场备受青睐的NFC(非浓缩椰子水)椰子水产能得到进一步扩充,成本下降。

海南大好麦食品有限公司营销总监万新栋表示:“以往毛椰子到岸时间长,到岸后椰子水几乎不能用。现如今到岸的椰子新鲜品质好,椰子水原料能利用起来。”依托原材料供应链的优化,大好麦面向全国市场推出了新的椰子水品牌,今年预计年销售额2000万元。

业内人士认为,随着居民生活水平的提高和消费观念的转变,消费者对高品质、健康饮品的需求将不断增加。椰子水作为天然、健康的饮品,将受益于消费升级的趋势。

海南椰青主要用于鲜食,但是随着NFC椰子水包装饮料技术成熟,相对于椰青来说,NFC椰子水已经成为消费者的优先选项。

中国热带农业科学院椰子研究所产业发展部主任邓福明表示,海南品质香椰可主打旅游市场,创新销售模式从品牌打造入手,挖掘海南椰子文化内涵,设计统一、辨识度高的品牌标识,整合全省椰子产品资源,探索推出“海南椰子”区域公用品牌。在加工端,海南有良好的产业基础,椰子产业链发展完善,建议加强技术创新和产品研发,满足椰子水市场更加注重产品的健康属性和营养价值的需求。



鲜食椰子。