



望城荷花虾。
组图/公开资料

白关丝瓜基地种植的白关丝瓜。
图/株洲发布

湖南这些农产品有多牛

2026年第二批全国名特优新农产品公示,湖南27个产品入选

潇湘晨报·晨视频记者范盛杰 综合报道

近日,农业农村部农产品质量安全中心官网发布《2026年第二批全国名特优新农产品公示》,全国共540个产品符合《全国名特优新农产品管理办法》要求,拟纳入“全国名特优新农产品”名录。其中,湖南“望城小龙虾”“白关丝瓜”“樟树港辣椒”等27个产品入选。而在此前公布的2026年第一批全国名特优新农产品名录中,湖南的金甲岭萝卜、长永甲鱼等8个产品已经入选。

能从全国这么多农产品中脱颖而出,进入“国字号”公示名单,湖南这些农产品有多牛?

白关丝瓜

生产规模这么小,名气为啥这么大

公示名单显示,在两批入选的35个湖南特产中,白关丝瓜的生产规模是种植类产品中最小的,仅106.67公顷。但它可一点也不“小透明”,白关丝瓜种植历史超过400年,是全国首个同时获得国家地理标志证明商标和国家农产品地理标志“双认证”的丝瓜品种。随着1000粒白关丝瓜种子搭乘神舟十五号遨游太空,它的名声甚至火到了“地球之外”。

生产规模这么小,白关丝瓜的名气为啥能够这么大?

秘诀就在湖南的水土和品种里。亚热带湿润气候、春夏雨水丰沛,红黄砂壤搭配山泉灌溉,让丝瓜白天造糖、夜间慢耗,糖分自然攒出来。白关丝瓜还是典型的无棱肉丝瓜,自带“高果糖基因”,粗纤维比普通丝瓜少近一半,维C含量是普通丝瓜的2.3倍。它通体洁白如玉,具有独特的清香气,哪怕猛火久炒也绝不发黑,入口软糯清甜,没有一丝苦涩。

望城小龙虾

小龙虾中的“明星虾”,在这里长大

长沙的夏天,是从一盆热气腾腾的小龙虾开始的。据专家估算,长沙人一年要吃掉约3万吨小龙虾,小龙虾一年中在市场的销售期也达到了十个月。

在长沙,将近八成的本地小龙虾产自望城区。望城区有环洞庭湖区丰富的水域资源,但相较于益阳县等县市区,望城受限于地域面积等综合因素,养殖面积和规模就全省范围来说并不算大。不能扩面拼产量,那就稳产抓品质,养大虾、养精品虾、四季养虾。区别于传统的小农种养方式,望城的小龙虾养殖以大户居多。

企业化运营程度高,逐步掌握了“一稻三虾”“一荷三虾”“育养分离”“大规格虾选育”等综合种养技术。

这些大型养殖基地的负责人多为返乡创业的“新农人”,他们具备现代农业思维,学习能力强、技术水平高,养殖基地的设施设备先进,养殖管理精细,所以养出来的小龙虾肉眼可见地干净、个头大、肉质鲜嫩。身处长沙近郊,望城小龙虾优势明显,省去了外地虾来长沙的高速运输时间,从塘口到餐桌不过一个小时。

主产于望城区乔口镇的荷花虾和主产于长沙县果园镇的花果虾,是长沙的虾界名品。荷花虾因种养方式而得名,“塘里种荷,荷下养虾,荷虾共生”,生长在水体环境较为安静、水生植物丰富的荷花塘里,荷花虾苗活力更足,虾以藕尖嫩叶和莲田里丰富的天然生物饵料为食,小龙虾排泄物又为荷花生长提供了有机肥料,形成良性生态系统。荷花虾外壳略带透明感,身体纹路细腻,色泽鲜亮,规格齐整,肉质鲜美。2018年,望城荷花虾被列入湖南省“一县一特”主导特色产业。

樟树港辣椒、三樟黄贡椒

在辣椒大省脱颖而出,是什么实力

望城小龙虾入选第二批全国名特优新农产品,小龙虾的“黄金CP”——辣椒自然也少不了。

辣椒炒肉、剁椒鱼头、东安鸡……湖南人的餐桌上,总少不了辣椒的身影。爱吃辣,湖南人就会想方设法去琢磨如何种出好辣椒。在《2026年第二批全国名特优新农产品公示》名单中,樟树港辣椒赫然在列。

能在这个无辣不欢的辣椒大省脱颖而出,这根辣椒有多大能耐?

樟树港辣椒,人称辣椒中的“爱马仕”,价格不菲,曾经每公斤能卖到数百元。但湖南人就好这一口,它为什么能“独得恩宠”?

最主要的原因,便是它的复合味。樟树港辣椒的主产地樟树镇东倚高山、西临湘江、南有铁炉湖、北有文泾港、中抱800亩阳雀湖,“一江一港二湖”相夹丘陵地带,形成了独有的小盆地气候,土质微量元素丰富。刚摘下的辣椒青翠鲜绿,色泽饱满,椒柄呈弯曲状。樟树港辣椒个头非常小,长度控制在8厘米左右,表皮有纵棱,直径1.5厘米左右。但是辣椒整体肉感却非常厚实,能够达到0.1到0.15厘米,炒制时皮肉不分离,而且吃起来香味非常浓厚。

神奇的是,在不同的季节,樟树港辣椒的口味也会有所区别:每年4-5月樟树

► 樟树港辣椒个头非常小,长度控制在8厘米左右。



三樟黄贡椒是“中国十大名椒”。

港辣椒刚成熟的时候,是清甜微辣的口感。在湘阴,当地人会直接把这个时期的樟树港辣椒当作蔬菜清炒。7月,樟树港辣椒就会火辣起来,这时的樟树港辣椒最适合做白辣椒、泡椒、剁椒。9月,樟树港辣椒又会变成香辣的口感,颜色也更深,这时的樟树港辣椒多用来当配菜与其他食材清炒。

除了樟树港辣椒,拟纳入“全国名特优新农产品”名录的湖南辣椒还有三樟黄贡椒。三樟黄贡椒作为国家农产品地理标志、“中国十大名椒”,在当地已有400多年的种植历史。

相传清朝嘉庆年间,衡东的新科状元彭浚把黄辣椒带到宫廷,皇帝品尝后龙颜大悦,甚是喜爱,钦定为“贡椒”,并要求年年进贡。由此,三樟黄辣椒变成“贡品”,民间也改称为“黄贡椒”,并沿用至今。

衡东三樟黄贡椒个头不大,但皮薄肉厚、颜色橘黄鲜亮、口感爽脆、辣中带甜。当地人更巧妙地将黄贡椒与米酒、食盐糅合,做成另一种剁椒珍品,使它成为人们日常佐餐待客送礼不可或缺的一部分。1992年版的《衡东县志》记载:“其中辣椒曾一度为衡东的出口大宗,远销东南亚各国。”

黄贡椒是衡东土菜的“灵魂”。剁椒鱼头、炒羊肉、黄贡椒炒鸡、黄贡椒蒸鱼头、黄贡椒炒脆肚……黄贡椒特有的香、辣、脆,让衡东稳坐“中国土菜名县”宝座。据不完全统计,2022年,衡东土菜产业链实现年产值100亿元的奇迹。在三樟镇政府提供的数据中,当地黄贡椒种植面积一万多亩,每年大概能产出7000吨辣椒,其中制作衡东土菜就要用掉5000吨黄贡椒。

看看这些名产在不在你家门口

长沙市	
长沙市望城区	望城小龙虾
株洲市	
株洲市芦淞区	白关丝瓜
衡阳市	
衡阳市珠晖区	金甲岭鸡萝卜
衡阳市珠晖区	金甲岭萝卜
衡阳县	衡阳台源乌莲
衡阳县	长永甲鱼
衡东县	三樟黄贡椒
祁东县	祁东红薯粉
祁东县	祁东黄花菜
耒阳市	耒阳大和草鱼
岳阳市	
湘阴县	樟树港辣椒
湘阴县	杨林寨平菇
平江县	平江烟茶
临湘市	临湘青砖茶
常德市	
常德市鼎城区	花岩溪榨笋
常德市鼎城区	沧山黑山羊
桃源县	桃源黑猪
桃源县	桃源鸡
桃源县	桃源红茶
石门县	石门银峰
张家界市	
张家界市永定区	张家界莓茶
桑植县	桑植白茶
益阳市	
安化县	安化小籽花生
安化县	安化腊肉
郴州市	
郴州市苏仙区	苏仙生猪
桂阳县	桂阳乌龙姜
桂东县	桂东包菜
永州市	
双牌县	双牌虎爪姜
道县	道州灰鹅
宁远县	九疑山兔
湘西土家族苗族自治州	
湘西土家族苗族自治州	湘西腊肉
吉首市	白云贡米
怀化市	
溆浦县	溆浦白丝糯
通道侗族自治县	通道青钱柳
娄底市	
双峰县	青树坪淮山