

我省将举办多场活动庆祝中国农民丰收节

□本报记者 蔡希师

本报讯 今年9月22日将迎来第七个中国农民丰收节。近日,省委农办、省农业农村厅、省委宣传部等18家单位联合印发《关于做好2024年中国农民丰收节浙江丰收活动的通知》,明确今年我省农民丰收节以“深化‘千万工程’礼赞丰收中国”为主题,重点突出庆祝新中国成立75周年、丰富乡村文化供给、助推“新农人”培育、弘扬传统农耕文明、激发土特产消费、壮大乡村休闲农业、挖掘培育民俗活动等七方面,充分宣传展示我省“三农”领域发生的巨大

变化、取得的显著成就,推动“千万工程”再深化、再提升,以“三农”之景展现乡村全面振兴的美好图景。

记者了解到,今年我省丰收活动采用“1+11+N”形式开展。“1”为全省主场活动,“11”为各市推出的重要丰收活动,“N”为各地各部门特色丰收活动。浙江主场活动设在杭州市临平区,将开展群众联欢、现代农业展示、民俗文化表演、农民体育竞赛、农耕文明体验、融媒体直播等活动,还将集中展演“乡约浙里”系列文化活动优秀作品,举办乡村土特产市集、全省现代化农事服务中心组网仪式,展示农事服务

中心建设成果。

除浙江主场活动外,省内各地也将结合地域特点、文化特色,举办11场丰收重点活动。

其间,省级相关部门也将组织开展一系列丰富多彩的庆丰收活动。省委农办、省农业农村厅将组织开展“听党话、感党恩、跟党走”宣传教育活动、“乡村振兴·法治同行”普法宣传、“浙农优品百县千品”名优土特产等活动;省委宣传部(省文明办)将开展“强国复兴有我”群众性主题宣传教育活动、文化特派员乡村文化建设采风活动、“我们的村晚”省主场等活动,在广袤农村营造浓厚的节日氛围。

永康藏好姜

□本报记者 李松

“日食三钱五指姜,到老不用开药方。”这是在永康当地口耳相传的民谣。

五指岩生姜盛产于永康市唐先镇中山五指岩风景区一带,已有1000余年栽培史。这种生姜姜球丰满,排列紧凑,色泽金黄,姜香味浓郁。嫩姜爽脆、纤维少、辣味淡,老熟姜则质地致密、纤维多、辣味浓。

近日,记者走进五指岩生姜主产区永康市唐先镇三合村,探寻这款植根于乡土地道美味。

刚进村,一股沁人心脾的姜香就扑面而来,只见姜农们正从地里拔出嫩姜装入箩筐。“今年收成不错。我们这里土壤肥沃,适合生姜生长,种生姜施的是农家肥,不喷农药,纯天然无污染。我们经常用自家种的生姜炒肉片、炖土鸡、煮溪鱼,味道可香了。”正在地里劳作的姜农黄发明告诉记者。

“好山好水出好姜。永康四季分明,土壤、光照和温度都适合生姜生长。”永康市农技推广中心副主任陈红星告诉记者,永康市先后出台了《五指岩生姜生产技术操作规程》《关于扶持现代农业发展政策的若干意见》等政策文件,有力促进了五指岩生姜产业的规模化、标准化发

展。目前,全市五指岩生姜种植面积大约有1500亩,年产量3000多吨,产值达4000多万元。

“现在正是嫩姜收获的时候,等到立冬过后,就轮到老姜上场了。这几年,五指岩生姜的收购价格一直稳定在每公斤20元左右,按照亩均产量1500公斤算,每亩收成有3万余元。”三合村党支部书记董红阳告诉记者,近年来,各级政府对姜农的补助力度不小,加起来每亩有1000元,大大提高了农民的种姜积极性。

为了打通五指岩生姜的销路,董红阳牵头成立了永康市安坑高山蔬菜专业合作社,向村民收购生姜,并联系配送公司,统一标准、统一包装,源源不断把大山里的生姜销往山外,送上老百姓餐桌。2016年,五指岩生姜通过国家农产品地理标志认定。这块“国字号”招牌让五指岩生姜的销路不断拓宽,当地农民不再为生姜卖难而担忧。

五指岩生姜凭借优越的品质,成功入选金华市十大名菜之一。目前,永康市致力于延伸五指岩生姜产业链,开发了20余种精深加工产品,主要包括姜茶、姜糖、姜片、姜粉等,销往国内外,广受消费者欢迎。

寻找“隐藏款”土特产

(上接第1版)

激活“新动能”

种业是保障粮食安全的核心要素。浙江禾天下种业股份有限公司董事长厉建平告诉记者:“公司在秀洲区新塍镇建有种子加工仓储中心、育种基地和制繁种基地。至2023年,公司自主或合作选育、独家或区域经营的水稻品种达10个以上。其中以‘嘉禾香1号’‘嘉禾567’为代表的‘嘉禾’系列常规晚粳品种,以优质高产的特性,在长江中下游地区推广种植面积逐年扩大。”

在粮油等特色种业方面,秀洲区有着丰富的资源。近年来,该区充分依托产业特色和种业基础,扶优做强种业企业,助力核心技术攻关,全力提升优势种业,为秀洲好“丰”景注入源源不断的种质资源“活水”。全区现有15家种业生产企业,建成制繁种基地20970亩。此外,秀洲区还加快优良品种推广应用,引导用种主体科学用种,已累计建立良种示范推广基地22个,主要农作物良种覆盖率达99%以上。

“去年,我区启动了以种业创新为重

点的秀洲运河湾现代种业创新园建设,今年又成功获批建设国家现代农业产业园,迈出打造‘种业硅谷’的坚实步伐。未来5年内,我们将努力形成覆盖粮油、蔬菜、水果等产业,制繁种总面积6万亩以上,年产值10亿元以上的现代种业产业集群。”秀洲区农业农村和水利局相关负责人表示。

在做强种业“芯片”的同时,秀洲区还积极打造“金土地”,实现高产优质。在秀洲区新塍镇火炬村,田成块、地成块、路相通、渠相连,大片晚稻田绿意盎然。“这些可是高产优质的‘良田’。”新塍镇城镇建设办公室工作人员金琦介绍,通过开展全域土地综合整治,火炬村片区耕地从零散的1.98万亩增至连片的2.37万亩,“改”出了浙北地区最大的高标准农田。

近年来,秀洲区加快高标准农田建设步伐,努力提升粮食产能和农业综合生产能力,全区已累计建成高标准农田34.52万亩,进一步夯实了粮食安全根基。

壮大“全链条”

要提升粮食安全保障能力,必须促进良田良种良机良法深度融合。记者了解到,随着稻米全产业链社会化服务组织的逐渐壮大,秀洲区已实现从育秧到收割处理的全程社会化服务,组建了由社会化服务主体、技术专家等组成的服务团队,为种粮主体提供“线上衣服”技术支持。截至目前,全区建立了涉及稻米产业的社会化服务组织104家,主要农作物耕种收综合机械化率达91.09%。

打造更高水平的新时代“浙北粮仓”,需要强链补链。“今年以来,我区聚焦水稻全产业链发展,根据产前、产中、产后的不同特色,串联起种业研发、基地建设、社会化服务、稻米制品规模加工等

环节,推行‘企业+合作社联合社+专业合作社+家庭农场+种粮大户+农户’的产业链模式,发展稻米订单生产,推动稻米产业规模化、产业化、市场化发展。”该区农业农村和水利局有关负责人介绍,“在品牌打造方面,我们大力培育‘绿秀洲’农业区域公用品牌,已授权主体40家,自投放市场以来,每年平均溢价20%左右。”

秀洲区农业农村和水利局有关负责人表示,该区将全面加速国家现代农业产业园建设,大力推进运河湾现代种业创新园建设,完成水稻新品种展示中心建设,并征集约150个长三角水稻展示品种,深化农业“双强”行动,为我省粮食生产实现“九连增”作出贡献。



送水保民生

8月27日,在仙居县双庙乡方山岭村,该县党员志愿者和村干部一起为村民送水。受近日高温干旱影响,仙居县部分山区村庄出现用水困难,该县水务集团第一时间成立以党员、志愿者为主的“抗旱送水小分队”,保障群众生活用水,缓解“缺水”之急。

王华斌 摄

从烟火气看地方猪产业发展

□本报记者 高晓晓

8月29日晚,金华古子城,一个别开生面的“地方猪”夜市,搞得红红火火,满满烟火气。

人间烟火气,最抚凡人心。烟火气展现出一个产业乃至一个地域的独特魅力和历史文化底蕴,引领新一轮消费潮流与文化风尚,带来新的经济增长点。当烟火气撞上蓄势待发的地方猪,将会产生怎样的火花?

乘势“假日经济”。中国两大传统节日中秋节、国庆节马上就要到了。“假日经济”是百姓消费能力的集中释放,是农产品等各类消费品服务供给水平的集中体现,也是展示消费活力的一个窗口。特别是中秋节,举家团圆的日子,猪肉是必不可少的消费品,在满足“吃饱”的共性需求外,更要满足老百姓“吃好”“吃出特色”的差异化需求,丰富老百姓的餐桌和菜篮。从地方猪品质来说,不仅肉质优良、口

感细腻,还有“记忆中的味道”和“岁月里的故事”。从地方猪定位来看,主打优质猪肉市场,在节假日,老百姓更愿意为全家享受美味和快乐买单。

激活“味蕾经济”。打造一个“爆品”,就能拉起整条产业。要支棱起地方猪产业,有赖消费端的布局与深耕。要携手餐饮企业,不断改良,创新更能体现地方猪风味的菜品。除闻名遐迩的金华“两头乌”外,玉江猪的肉片久煮不散、不柴,适合开发火锅、涮肉类菜品;岔路黑猪的特点是“雪花猪肉”,其他品种也各有特色。要加快布局地方猪预制菜和食品加工产业,通过熟制、卤制等方式延长销售周期,不断深耕地方猪火腿、粽子、猪油等细分领域,加快培育单项冠军。数据显示,2023年中国预制菜市场规模已超5100亿元,东坡肉、红烧狮子头等各类猪肉产品销售出色。这些菜品也是地方猪的“拿手菜”,可见,地方猪市场大有潜力可挖,加工食品领域

已有一些品牌企业喝到了“头口水”。金华熊猫猪猪两头乌产业发展有限公司2023年各类加工肉制品收入达3800万元,已超过鲜肉收入。以“膳博士”品牌占领长三角的嘉兴青莲食品休闲肉制品产值达3亿元。

烙上“文化印记”。地方猪“家乡的味道”布局选址,要依赖渠道和藤蔓的延伸;地方猪要持久扎根,则依赖产品辨识度和产品品牌,还要讲好地方猪文化故事。要全力争取金华火腿等申报入选历史经典产业,充分挖掘与地方猪相关的浙江传统文化内涵和农耕文化精髓,将历史印记和文化符号深度融入地方猪产品加工、品牌设计、文化创意、宣传推广等环节,形成独特的品牌形象、文化故事。同时,要运用好省内、省外文旅平台,越剧、昆曲等文化资源,持续植入地方猪元素,为地方猪产业高质量发展营造良好氛围。

浙农观察