

锚定现代化 改革再深化 石楼报道

兴农富民产业旺

□ 本报记者 阮兴时
通讯员 霍爱兰

丰收时节,行走在石楼乡村,椒红菊黄,玉米采收忙,谷子正晾晒,沃野田畴集中连片,最是橙黄橘绿时,道道“丰”景美如画。近年来,石楼县锚定建设农业强县目标,聚焦农业提质,以高标准农田建设为基础,坚决筑牢粮食安全防线,大力发展绿色有机特色农业产业,以科技创新为农业现代化提供有力支撑。

围绕“产量增加、品种增优、产业增特”理念,在刚刚结束的石楼县委十五届九次全体会议上,石楼县出台了《关于促进农业提质的行动方案》,更是坚持“发展现代农业,生产有机产品”的农业发展战略,坚定不移地以提高粮食单产、生产绿色有机产品来引领石楼农业转型升级,力争把石楼建成全省旱作农业单产提升示范基地和绿色有机农产品生产基地,加速推进农业规

模化、产业化、品牌化进程,全面推动农业高质量发展。

高标准农田建设为粮食生产强基固本

高标准农田建设不仅关乎粮食安全,更是农民增收的重要途径。石楼县虽干旱少雨、山高沟深、土地贫瘠,面对山地劣势,该县把高标准农田建设作为提升农业整体效益的关键举措,实施“藏粮于地、藏粮于技、保障粮食安全”的举措,抓好耕地保护和地力提升,实现旱涝保收高产稳产。

进入灵泉镇车家坡村,道路两侧田野上的挖掘机、推土机、拖拉机轰鸣声不绝于耳,一块块田成片、渠相连、路成网的高标准农田已成规模。石楼县通过实施土地平整、有机肥施用、机井、提灌站、蓄水池、田间管网、田间道路及物联网技术应用等工程,不断完善农田基础设施,截至目前,已累计建成14.84万亩高标准农田,农田灌溉

和运输能力显著增强,农作物产量和品质大幅提升。

为确保高标准农田建设项目的质量和效益,石楼县还制订高标准农田项目集中排查整治行动方案,依托方案开展集中整治,解决存量问题,确保在建项目高质量推进,建成项目实现有效管护。

据统计,石楼县通过高标准农田建设、渗水地膜穴播技术、深耕、品种提纯复壮、土壤肥力提升等举措,推广有机旱作农业12万亩,覆盖到了全县每一个乡镇。

筑牢粮食安全防线 保障粮食稳产增收

为夯实粮食安全根基,石楼县聚焦“良田、良种、良机、良技”四个提升粮食产能的关键点,在粮食单产提升上下功夫。一方面积极开展“良田建设”行动,通过争取资金改造坡耕地与低标准梯田,完善验收及管护机制,防控农业面源污染,推进节水灌溉与流域综合治理,监管农田水利设施,遏制违规占地与耕地撂荒等举措打造良田;另一方面实施单产提升“百千万”工程,推广优良品种并提高农业保险覆盖面,同时补齐农机装备短板,探索多样化种植与多元经营模式,包括推广套种与旱作高产技术,建设智慧农业大数据平台,创新“农村党组织+农业生产托管”模式,培育新型经营主体以推动土地流转与规模化经营,全面提升粮食产能提升与生产稳定。

石楼县整合农资、农机、信息、人才等各类生产要素和服务主体,实现全环节、全过程、全要素挖掘潜力,为粮食和重要农产品稳产保供提供坚实支撑。尤其是今年面对严重旱情,56名农技人员深入田间地头指导,48万元抗旱物资全部发放到位,通过采取补种改种措施,有力确保粮食播种面积稳定在43.74万亩(超额完成市级下达指标任务1.27万亩),1646亩示范田抵御旱情、长势良好,为明年继续推广打造了样板示范。同时,农业保险全面发挥作用,全县共累计理赔7000余万元,有效缓解农民困难、保障农民收入。

特色农业助推乡村产业振兴

石楼全境被确定为绿色食品产业基地,全年平均无霜期202天,位列吕梁山区9

县第一,谷子、高粱等小杂粮品质上乘。

为了更好地发展小杂粮特色产业,打好“有机特色牌”,该县在产业集群培育上下功夫,大力实施“特”“优”战略,推进辣椒、西红柿、沙滩红薯、小杂粮等主导产业,重点打造小蒜镇7000亩辣椒、义牒镇1000亩有机西红柿、辛关镇5000亩沙滩红薯3个产业基地,启动龙交乡年产2.5万吨青储玉米饲料加工基地建设,继续打造15万亩小杂粮、20万亩中药材、1万亩马铃薯种植基地。在区域品牌打造上下功夫,积极融入全省高标准体系建设,持续加快“奇湾”等公共区域品牌建设进度,提前开展GAP备案和“三品一标”认证,为石楼由传统农业县向农业强县跨越注入强劲活力。

科技创新为农业现代化提供有力支撑

推进乡村振兴,人才是基本保障。为建强农业科技人才队伍,石楼县通过多种方式引进高层次人才,开展精准科技兴农服务,与科研单位、高校合作引进新技术、新品种,开展示范创建。扩大高素质农民培训规模与类型,创新培训模式,促进人才链与产业链融合,为农业发展提供智力与技术支撑。

为了使生物降解渗水地膜旱作技术在全县长久性推广应用,石楼县农业农村和水利局设立工作专班,聚力新技术新模式的示范推广,落实工作责任,强化目标考核,由专家组跟踪技术指导,组织、培训、指导全县、乡、村三级技术骨干,为农民在各个生产环节提供覆盖式、精准式技术服务。项目实施地点覆盖各乡镇,以相对集中联片为主,形成核心示范辐射推广的办法,截至目前,该县共计完成全生物降解膜覆盖2万余亩,该项目实施后,使种植渗水地膜玉米和高粱的农民亩均增收450元;使种植渗水地膜谷子的农民亩均增收600元。同时,降低了对环境和土地面源污染,实现了农业产业的绿色可持续发展。与此同时,加大对绿色谷子、有机谷子的扶持力度,每年免费为农户提供7.5万斤优质谷种。真正体现藏粮于技,藏粮于地的目的,让更多的农民享受到科技是第一生产力的强大动力。

文旅融合谱新篇

□ 本报记者 阮兴时
通讯员 霍爱兰

东依巍巍通天山,西濒滔滔黄河水,位于吕梁山西麓的石楼县,是一块古老的文明荟萃之地。在这片土地上,曾发生过商周方国军队的战马嘶吼、王公贵族的觥筹交错,更有红军东征的辉煌壮举,是一代伟人毛泽东创作《沁园春·雪》的地方……石楼,有着丰富的旅游资源。

在刚刚结束的石楼县委十五届九次全会上,审议通过了《关于推进文旅振兴的行动方案》,从深化旅游景区改革,强化旅游资源整合、打造旅游热门打卡点、实施重点景区建设、推动文物活化利用、有序发展乡村旅游,大力发展乡村旅游等十九个方面,深度挖掘旅游资源优势,加快完善现代旅游业发展体系,全面推动旅游业高质量发展。

作为吕梁山上一颗冉冉升起的人文“新星”,石楼县立足“千年古县、青铜之乡,东征胜地、康养山城”发展定位,依托黄河一号旅游公路,系统整合各类景观资源,大力推进黄河奇湾旅游度假区、东征文化园两大景区建设;高标准打造柏卜湾、崖头、永由3个乡村旅游重点村,同时,依托这3个村拓展体验式农业、民宿经济、生态康养等旅游产业,全力打造集康养、休闲、旅游于一体的度假胜地。仅在国庆期间,黄河奇湾和崖头村共接待游客4万余人次,文旅产业在石楼呈现出蓬勃发展的良好态势。

沿着黄河奇湾一路向南,在连绵起伏的山峦之间,石楼县崖头村的古渡口悄然伫立,默默诉说着滔滔大河之水。崖头村位于石楼县和合乡西南部,是呼延山村下属16个自然村之一。6平方公里的土地上,滩枣林、奇石滩、古渡口等星罗密布,为当地乡村旅游发展创造了得天独厚的条件。乘着全市集中力量打造100个乡村旅游重点村的东风,石楼县依托黄河一号旅游公路,在崖头村打造了特色农家乐、民宿、烧烤和自驾游营地,全方位展现崖头远离尘嚣、回归自然、世外桃源的独特风采。今年国庆“黄金周”期间,崖头村精心组织策划

推出了歌舞戏曲表演、户外烧烤篝火晚会、趣味游戏等体验活动,这个名不见经传的小村落,火出了“朋友圈”,接待游客达两万余人次。

黄河九曲十八弯,滚滚黄河水沿晋陕大峡谷奔流南下,至石楼县辛关镇处陡然回转,犹如母亲的臂膀,将柏卜湾村拥入怀中。近年来,柏卜湾村着力于挖掘文旅资源、发展特色产业、保护黄河生态、改善人居环境等方面,在保留古朴原貌的基础上,全力打造以大河边上、黄河人家、田园风光、民俗风情为特色的新型乡村旅游示范村。

柏卜湾村在美丽乡村建设中,遵循因地制宜原则,灵活开展各项建设工作。凭借黄河奇湾的影响力,规划建设了大型农家乐,为游客打造了一个吃、住、玩一体化的综合性休闲娱乐场所,且配备有停车场、小园林等基础设施。此外,柏卜湾村还建成了黄河奇湾观景台,站在台上,黄河那宏伟壮阔的气势尽收眼底。在此基础上,柏卜湾村深入挖掘文旅资源,开发出多种特色旅游项目。

如今的柏卜湾村,已成为人们感受乡野风光、领略黄河奇湾美景的好去处。相约柏卜湾黄河风情美丽乡村,四季风光各有特色。春日的“草长莺飞二月天,拂堤杨柳醉春烟”、夏日的“野花开发幽香,佳木秀而繁荫”、秋日的“稻花香里说丰年,听取蛙声一片”以及冬日的“杨柳岸晓风残月”,在柏卜湾村,游客们真切地感受到“近水远山皆有情”。

说起“槐花节”,游客们首先想到的便是位于裴沟乡西南的美丽村庄永由,村口那棵历经4千多年依然枝繁叶茂的神奇古槐,已成为永由村发展乡村旅游的金字招牌。

近年来,裴沟乡致力于把永由村打造成一个寻找美丽乡村记忆、解锁浪漫爱情密码、享受田园慢生活的世外桃源式美丽村庄。走进永由村,独具特色的窑洞民俗、充满诗意与浪漫的爱情主题小路让人眼前一亮,昔日贫瘠的窑洞村落变得明艳芬芳,

充满别样风情。

为了推动乡土文化的保护和传承,永由村完成了对国家特级保护名木——永由古槐的全面勘查,进行了防腐固化、杀虫消毒、修补树洞、古树复壮等一系列科学保护工作,达到了减缓衰老、延长树龄的效果。投资了270万元,对占地面积1493平方米的吕梁市重点文物保护单位——普济院进行了整体修缮,使其保持原有风貌。永由

村还致力于完善基础设施建设,修建了停车场,狠抓环境卫生整治,对村内3000米巷道进行改造提升,对河道进行全面清理,良好的基础设施建设,为乡村旅游的发展奠定了坚实基础。

文与旅相伴,旅因文而兴。石楼县坚持红色、古色、绿色三色旅游融合,以文塑旅、以旅彰文,乘着文旅融合发展的东风,绽放满园芬芳,散发出无穷的魅力!

► 图为裴沟乡永由村槐乡故里的别样风情。



◀ 图为和合乡崖头旅游示范村。

三农 论坛

做活粮食加工减损大文章

俗话说:五谷为养。粮食是食物的重要来源,也是重要的饲料原料和工业原料。在粮食转化过程中,粮食加工处于全产业链核心地位。近年来,我国粮食加工环节存在过度加工、精深加工不足、加工副产物利用率不高等问题,造成资源浪费严重。减少加工环节损失,应引导粮食适度加工,深入推动饲料粮减量替代行动,推动粮食初加工向精深加工转型,促进资源高效利用和加工副产物资源化利用。

过去很长一段时间,人们陷入“精米白面”消费误区,认为吃精米白面是生活水平提高的标志,再加上“精米白面”色泽品相好、口感好、容易消化、不易氧化变质、储存成本低,很受消费者欢迎,市场竞争力越来越强。为满足市场需求,粮食加工企业过度发展精加工,把谷物籽粒表皮皮层和胚芽几乎全部去掉,仅保留胚乳部分,面粉成了“雪花粉”,大米成了“亮晶晶”,造成谷物出品率大幅降低、营养严重流失,可能会造成“隐性饥饿”。有调查显示,全国超过80%的成年居民全谷物摄入严重不足。

如今,随着生活水平提高,粮食消费已从“吃得饱”加速进入“吃得好”“吃得营养健康”的新阶段,全谷物消费量明显增加。应根据市场消费需求变化,树立全谷物消费理念,引导粮食从过度加工向适度加工转型,合理确定粮食加工精度等指标,推动粮油适度加工标准化,推广应用轻度磨皮、高精度分筛等工艺,推广低温升碾米、柔性碾米等设备,提高成品粮出品率,实现粮食安全和营养安全的有机统一。

饲料粮短缺是未来我国粮食安全面临的一个主要问题。我国已实现谷物基本自给、口粮绝对安全的粮食安全目标,但玉米供需紧平衡局面依然没有改变,大豆对外依存度仍很高,需要依靠大量进口以满足国内饲料粮需求。以大豆为例,我国每年大豆进口量大且进口来源地高度集中,很容易被“卡脖子”,给肉蛋奶稳产保供造成极大风险。推进饲料粮减量替代,是应对外部供应不确定性的必由之路,也是维护国家粮食安全的重要举措。近年来,我国深入实施饲用豆粕减量替代行动,用菜粕、棉粕、玉米蛋白粉以及微生物蛋白、昆虫蛋白等新型蛋白原料代替豆粕,取得阶段性成效。有专家估算,2023年豆粕在养殖业消耗饲料中占比13%,比2022年下降1.5%,按全年饲料消耗量测算,豆粕饲用消费减少730万吨,相当于减少大豆饲用需求900多万吨。未来,应深入推动饲料粮减量替代,充分挖掘利用杂粮、杂粕、粮食加工副产物等替代资源,可以有效缓解玉米产需紧平衡和大豆对外依存度高的问题,实现粮食安全和产业安全有机统一。

粮食附加值低是影响农民种粮和主产区抓粮积极性的重要原因。粮食是重要的工业原料,不仅可以加工大米、米粉、小麦粉、玉米粉、玉米糝、高粱米等初加工产品,还可以利用加工副产物开发稻米油、胚芽油和蛋白饲料、功能性食品、膳食纤维等高附加值产品,价值能提升数倍乃至数百倍。从目前国内加工状况看,一些企业把稻谷加工成20多种产品,一些企业把小麦加工成600多种产品,一些企业可以用大豆加工低温豆粕、豆油等初级产品,以及大豆蛋白、大豆磷脂、蛋白饮料等深加工产品并向医药领域延伸,真正把黄豆变“金豆”。玉米产业链更长,一些发达国家可以把玉米加工成3000多种产品,我国只能加工300多种产品,发展空间很大。应推动粮食从初加工向精深加工转型升级,加强米糠、麸皮、胚芽等粮油加工副产物资源化利用,实现粮食生产和经济效益有机统一。

做活粮食加工减损这篇大文章,要强化科技技能,加大科技研发推广力度,深挖粮食加工产业发展潜力,进一步增强粮食安全保障能力。

据《经济日报》

经济 资讯

规范营销行为 防范外卖餐饮浪费新规出台

市场监管总局6日对外发布《防范外卖餐饮浪费规范营销行为指引》,进一步规范外卖商家营销行为,落实网络餐饮平台主体责任,防范外卖餐饮浪费,营造厉行节约、反对浪费的社会风尚。

作为引导外卖餐饮行业落实反食品浪费责任的重要举措,指引结合网络餐饮行业特点,紧紧围绕防范外卖餐饮浪费的重点、痛点、难点问题,从规范外卖餐饮行业的营销行为入手,将反食品浪费举措落实到业务全流程各环节。规范外卖商家营销行为。指引对外卖可能引发餐饮浪费的营销行为予以引导,明确相关环节防范餐饮浪费的具体要求。鼓励外卖商家建立健全内部管理制度,减少原料、成品浪费,提升餐饮供给质量,合理设置起送价格,优化满减优惠机制,明确不得制作、发布、传播宣扬量大多吃、暴饮暴食等浪费食品的宣传或者音视频信息,进一步引导行业规范健康发展。

发挥网络餐饮平台引领带动作用。引导网络餐饮平台认真落实反食品浪费等法律法规规定,进一步优化餐品信息展示方式,完善满减凑单机制,加强对平台内经营者发布的广告内容的监测、排查,建立健全外卖餐饮浪费评价评估机制,推动反食品浪费源头治理。

凝聚多方力量推动社会共治。指引鼓励餐饮行业协会等社会组织发挥自律作用,引导外卖商家遵守法律法规和行业规范,自觉开展反食品浪费活动。支持消费者协会等社会组织,对网络餐饮平台和外卖商家防范外卖餐饮浪费情况进行社会监督,推动构建多方参与的防范外卖餐饮浪费共治格局。加大反食品浪费宣传倡导。指引鼓励网络餐饮平台、行业协会、餐饮品牌加强合作,宣传、普及防止食品浪费知识。鼓励外卖商家将珍惜粮食、反对浪费纳入服务人员职业培训内容,加强员工反食品浪费培训,切实增强从业者反食品浪费意识。

市场监管总局网络交易监督管理司相关负责人表示,在充分尊重平台经济特点和经营主体自主经营权的基础上,建立健全防范外卖餐饮浪费长效机制,引导网络餐饮平台、外卖商家主动落实反食品浪费主体责任,进一步规范营销行为,促进网络餐饮行业规范健康持续发展。 据新华社