

北京组建11个现代农业产业技术创新团队

本报讯 芦晓春 日前,从北京市农业农村局举办的现代农业产业技术体系北京市创新团队工作部署会上获悉,北京已优化组建11个创新团队,将锚定“十四五”时期农业科技进步贡献率达到77%,高效设施农业技术、装备、品种自主创新率明显提升,良种覆盖率达到98%以上等工作目标,致力研发一批具有自主知识产权的农业核心技术。

据悉,北京市创新团队自2009年启动建设以来,着力建设以农产品为单元、以产业为主线,从产地到餐桌、从生产到消费、从研发到市场各环节紧密衔

接的现代农业产业技术体系。从最初的3个团队至“十三五”末,全市共建设10个创新团队。“十三五”期间,累计产出成果8597项,带动农户17.2万人次,实现农户增收19.6亿元。

随着北京市乡村振兴战略的持续深入实施,农业生产空间、产业规模等发生了很大变化。2022年,北京重新优化组建了11个现代农业产业技术体系北京市创新团队,包括7个产业类创新团队(设施蔬菜、粮食作物、食用菌、特色作物、家畜、家禽、渔业)、4个功能类创新团队(景观休闲、数字农业、生态

循环与低碳发展、产业经济与政策)。

下一步,北京11个创新团队主要工作有3个方面:一是对标国内外先进水平,聚焦北京市农业农村现代化发展要求,建立新型农业科研组织模式,着力解决阻碍农业科技发展的关键问题、突出问题、共性问题,促进京郊农业产业现代化;二是聚焦新时期北京产业发展重点目标,围绕产业发展急需,开展协同攻关、集成示范和推广工作,服务农业产业发展;三是落实项目主体责任,面向产业需求和科技前沿,加强协同创新与服务,不断取得新的成绩。

京蒙520种生态农产品亮相丰台区

本报讯 张馨予 王文佟 京蒙协作,绿品进京。近日,“兴安产 安心选”——兴安盟生态农产品展销集采暨招商引资推介会在丰台区新发地国际农产品会展中心举办。113家企业的520种生态农产品亮相丰台。

会上,共有京蒙两地企业、单位达成113个合作协议,签约总额达100.85亿元,其中消费帮扶集采签约28单,金额达10.2亿元;兴安盟生态农产品销售签约63单,金额达29.5亿元;农牧林水招商合作签约暨“京蒙百企情魅力兴安行”成果签约7单,金额达61.15亿元;北京市对口协作区与兴安盟盟旗两级统一战线协作签约5单,在进一步深化京蒙协作上达成了新共识、收获了新成果。现场还举行了兴安盟生态农产品直营店揭牌仪式,构建“产品展示展销+物流仓储配送”体系,为保障首都人民“菜篮子”“果盘子”安全稳定提供坚实基础。

兴安盟相关负责人表示:“兴安盟将牢牢把握京蒙协作宝贵机遇,把北京市的帮扶、支援同自身发展紧密结合起来,充分利用好北京市雄厚的科技、企业、市场、人才等优势资源,立足实际提出更加精准务实的需求,聚焦目标付诸更加积极有为的行动,努力成为北京市民休闲康养的度假区、北京企业投资兴业的目的地、北京市场的绿色农产品供应地,在服务北京、融入北京中实现更高质量发展。”

推介会期间还举办了生态农产品展示展销活动,通过线上线下为首都人民带来一场草原民族文化与地域特色美食的全新体验。

大兴机场海关助力餐饮企业实现“开门红”

本报讯 近期,随着出行旅游需求不断释放,大兴国际机场日均旅客数量已突破11万人次,不少餐饮店面都铆足了干劲,准备力争一季度业绩“开门红”。作为国境口岸卫生防线上的“监督员”,海关承担着这些餐饮企业的许可核发和日常监管等工作。

上午10点,大兴机场航站楼内全聚德店里已有不少等待就餐的旅客。走进后厨,喷香的蒸汽扑面而来,已是一片热火朝天的忙碌景象。

“按照《中华人民共和国食品安全法》的要求,严禁待加工食品与直接入口食品发生交叉污染。”在厨房的另一边,北京大兴国际机场海关卫生监督一科关员苗欣雨正在向店内工作人员讲解食品贮存、热加工制作的有关法规要求。

据了解,大兴机场海关经过近半个月的实地踏勘、电话沟通,掌握了航站楼内200余家企业的开闭店数据、营业时间、从业人员流动性等基本情况,并将每周摸排的底数信息编制成册,围绕

数据分析店铺运营情况,采取更有针对性的监督和帮扶措施。

“不少新开业的店铺都希望得到海关专业的指导和建议。对此,我们把监管与服务、执法与指导结合起来,保障企业抓准时机,安全高效地开展生产经营。”大兴机场海关口岸卫生监督一科科长陈富鑫介绍。

为帮助企业提高食品安全水平,大兴机场海关发放了一份份针对不同企业、不同经营业态的风险提示单。从去年开始,该关关员在监管过程中送课上门,开设“精卫小课堂”,把普法宣传嵌入到日常监管中,提升口岸食品安全质量控制水平。此外,对于监督执法中发现的问题,该关采取一次告知、现场解惑的方式,并持续跟进企业整改情况,形成监督闭环,提升企业知法守法能力。

监管到位的同时,帮扶也更显温度。“目前,国际区部分店铺的运营成本高、经营压力大,有没有方法增加营收?”北京首都机场餐饮发展有限公司现场负

责人王晓璐向大兴机场海关求助。

了解情况后,大兴机场海关积极引导部分餐饮企业在原有经营范围内拓展食品销售种类,并为企业办理海关许可手续提供指导帮助。在海关的助力下,北京华卓餐饮连锁股份有限公司第二拉面店时隔近3年重新营业,新增的茶叶、茶点等预包装食品包装精致、方便易食,摆满了货架,吸引了不少旅客前来休息就餐。

“海关指导我们结合实际情况,增售了部分预包装食品,经营品类多了,乘坐国际航班的旅客有了更多选择,营收也有了新起色。”该公司区域经理段文涛表示。

目前,大兴机场航站楼内营业店铺已达245家,有近1800名员工在各自岗位忙碌着。“我们将一如既往严格把关、靠前服务,保障企业运转有序、安全顺畅,为往来旅客和许可单位守护这升腾的‘烟火气’。”大兴机场海关副关长朱开元说。

(中国新闻网)

优质番茄种源丰富北京城市副中心“菜篮子”

本报讯 田兆玉 通过引进种质资源,10余种日本高品质番茄经过繁育技术、种植实验及本土化驯服,在北京城市副中心试种成功,进一步丰富本地种源。今后,市民有望在城市副中心品尝到味美价廉的日本高品质蔬菜。

走进永乐店镇大务村鑫福育苗基地,实验推广棚内飘满了番茄的甜熟香气,黄色、红色、粉色大小不一的果实挂满了藤蔓。“这里有10多个品种的番茄,都是从国外引进的优质种源,大部分来自日本。”基地负责人高杰介绍,小橘、小黄、红丸都是从日本引进的新品种,属于樱桃番茄,结小果,由于果实颜色不同,基地就给这些新品种番茄起了“中文名”,“这样听起来亲切也好记。”

“这些番茄的特点就是香,属于爆浆型,种子和浆液都十分饱满,回味甘甜。”摘下一颗红丸,高杰咬了一口:“汁是酸的,肉是甜的,皮是脆的,回味后又十分香甜,就是小时候的味道。”

目前,基地试种了30亩左右日本番茄,进行春秋两季试验,目前春季试种品种完成定植。“从去年秋季试种的结果来看,这些番茄产量、品质都不错。”高杰说,由于口感番茄对种植要求格外高,他们对两个实验推广棚的番茄照顾得格外精心。“除了用熊蜂授粉,还要时时监测番茄生长情况,添加硼、钙等微量元素,以保证番茄果实饱满,品质上乘。目前,不少农户试吃过后都前来寻苗,表示想试种。”

鑫福育苗基地是典型的村企合作模式,如今在京津冀育苗市场已占有一席之地,基地长年与科研院所、知名农业企业合作,培育新品种及试种国外品种,年育苗量能达到1500万株,目前已形成“育繁推”一体化经营模式,通过开展种质资源引进、育种材料纯化等工作,丰富本地种源的同时,也让老百姓吃到更多本地产、物美价廉的国外优质果蔬。

延庆区特色食用菌种植实现“开门红”

本报讯 陈争 李丹 和风含新意,春来万物生。当柳枝挂满鹅黄色的新芽,延庆区食用菌特色产业生产的协奏曲也随之奏响。

在沈家营镇连家营村的北京兴达种植专业合作社里,成排的农业设施大棚格外引人注目。走进棚内,一朵朵羊肚菌撑着褐色的“小伞”,如雨后春笋般破土而出。成熟后的羊肚菌,菌盖饱满肥厚,菌柄光滑如玉,阵阵菌香沁人心脾。今年头茬成熟的羊肚菌个头大,品相好,质量上乘。

据了解,野生羊肚菌主要分布在云南、四川等地,因其菌盖表面凹凸不平、状如羊肚而得名。“人工种植羊肚菌难度大,并且产量低。但它的味道鲜美,营养价值丰富,素有‘菌中之王’的称号,所以受到广大消费者的欢迎,市场前景也非常广阔。”延庆区食用菌特色产业专家工作站特聘技术主管赵忠亮说。

延庆区作为北京市的冷凉气候地区,具有光照充足、昼夜温差大,生态环境优质的独特优势,非常适合发展食用菌种植产业。延庆区食用菌特色产业专家工作站技术人员充分利用冷凉地区优势和部分园区、乡镇冬季闲置暖棚,特聘羊肚菌种植技术专家,引进种

植技术,逐渐扩大羊肚菌种植规模。

前几年,由于技术和管理经验方面不足,延庆地区塑料大棚内种植羊肚菌的生产并不顺利。由于设施条件限制,温湿度不好把控,羊肚菌成活率低,亩产不理想。

2022年年初,延庆区首创了首席专家工作团队。当年9月底,特色产业首席专家工作站正式挂牌,市、区级食用菌专家与工作站负责人组团结对,开始共同协商改进延庆区羊肚菌的种植技术,总结经验,聘请了拥有30多年羊肚菌种植经验的专业技术人员,选用成熟稳定的菌种,利用暖棚越冬种植。

经过多方共同努力、探索,以及科学完善的栽培技术,今年,羊肚菌在全区种植取得了真正意义上的成功。就目前长势来看,羊肚菌亩产将达到1000斤以上,相较于北京其他种植羊肚菌地区来说已经属于高产。

除销售羊肚菌鲜品外,北京兴达种植合作社还将羊肚菌烘干,有效解决新鲜羊肚菌不利于储存和长途运输的难题,干品羊肚菌价格也更高。

“希望接下来能通过政府还有技术部门的扶持帮助,调动延庆农民种植羊肚菌的积极性,争取在短时间内

让羊肚菌种植产业在延庆发展壮大。”赵忠亮说。

不仅羊肚菌喜获丰收,位于永宁镇河湾村的永宁猴头菇种植基地内,共有9个塑料大棚用于种植赤松茸,种植面积达5.4亩,按照市场价20元/公斤计算,出菇期可获得收益30万元。

种植食用菌,菌棒是其中关键一环,也是种植成本中的“重头戏”。基于延庆区食用菌种植面积不断扩大,永宁镇河湾村食用菌菌棒生产基地应运而生,这里主产猴头菇、榆黄菇、赤松茸等多种特色食用菌菌棒、菌种,实现了全区特色食用菌菌种本地化生产和量产,在一定程度上降低了种植成本,出菇质量和产量也得到了稳定保障。废弃菌棒还是种植赤松茸的优质培养基质,绿色循环利用促进了全区食用菌种植产业的良性发展。

羊肚菌、猴头菇等示范模式的成功,为延庆区发展特色食用菌产业奠定了良好的基础。延庆区特色产业团队将以此模式为基础,以点带面,发挥带动辐射作用,让更多乡镇、合作社、农业产业园区等,通过种植特色食用菌增产、增收,为农民增收作出贡献,助力延庆乡村特色产业发展。