

协同发展看京津冀

天津四重力量推进协作支援

本报讯 缪翼 林单丹 2025年是巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接5年过渡期的最后一年,天津市充分发挥政府、国企、民企和社会力量优势,力争在东西部协作和对口支援工作中取得显著成效,为推进乡村全面振兴贡献“天津力量”。

今年以来,天津市已拨付财政帮扶资金,实施865个年度帮扶项目。在东西部协作中,重点支持甘肃省“牛、羊、菜、果、薯、药”六大特色产业发展,打造产值超10亿元的产业集群。对口支援工作坚持“双80%”原则,将80%以上的资

金用于保障和改善民生,80%以上的资金用于县及县以下基层,有力促进了各民族交往交流交融。

国有企业积极发挥主力军作用。天津食品集团、城建集团等大型国企与结对地区深化合作,华北地质勘查局与新疆和田地区签订战略合作框架协议,市政工程设计总院参与当地水务项目建设,实现了优势互补、互利共赢。截至目前,已促成10家企业在甘肃落地投产,实际到位投资6200万元,带动近千名脱贫群众就业。

民营企业和社会力量广泛参与帮

扶工作。通过“万企兴万村”专项行动,组织“中华民族一家亲·百行百业交流行”等活动,推动产业合作和就业帮扶。社会帮扶品牌效应凸显,通过“爱心家庭一元捐”、主题宣传展卖等活动筹集善款,青松药业向甘肃捐赠价值2011万元药品,为脱贫群众筑牢健康防线。

天津市协作支援办负责人表示,下一步将继续完善帮扶机制,在产业协作、消费帮扶、人才交流等领域持续发力,为巩固拓展脱贫攻坚成果、推进乡村全面振兴作出更大贡献。

河北规上农产品加工企业
年营业收入超6800亿元

本报讯 郝东伟 日前,2025年河北省农产品加工业发展大会在邢台市举办。据悉,目前,河北省规模以上农产品加工企业年营业收入超6800亿元,农产品加工业产值与农业总产值之比达到2.4:1,农产品加工业呈现蓬勃有序的发展势头。

投料、气力输送、粉碎分离、筛分……在隆尧县糊粉香食品科技有限公司糊粉层生产线上,小麦经过一系列加工工序后,变成糊粉层生粉,被装袋运出。

小麦糊粉层位于小麦籽粒种皮和胚乳之间,含有大量营养成分。以往受技术所限,小麦被加工成面粉时,糊粉层多被混合在麸皮里,廉价出售给饲料企业。

“我们以中国科学院纯物理法分离小麦糊粉层技术为核心,分离的小麦糊粉层不仅保留了原有的营养成分,还去除了麸皮多余农药残留及有害物质。”隆尧县糊粉香食品科技有限公司相关负责人说,公司已有2条糊粉层生产线投入使用,通过对小麦进行深加工,实现了传统食品的健康升级。

一头连着农业、农村和农民,一头连着工业、城市和市民,农产品加工是提升农产品附加值、推进一二三产融合发展的关键一招。

“立足优势产业,培育龙头企业,强化科技支撑,实施品牌驱动,全面发展农产品加工业。”河北省农业农村厅相关负责人介绍,着眼京津冀及国内外市场需求,河北省聚焦粮油、蔬菜、果品、中药材、奶业、畜禽养殖六大农业主导产业,按照全产业链思维,大力推进奶业、中央厨房、蔬菜、中药材、精品肉类五大千亿级产业工程,全省农产品加工能力显著提升。

随着生活水平的提高,消费者对农产品的味道、口感、营养等要求越来越高,农产品加工业更加注重个性化生产和服务。

加快实现农业现代化,做强“头”和“尾”,已成为厚植河北农业优势的重要抓手。河北省一体推进集群、园区、项目建设,国家级农业产业化重点龙头企业达96家,居全国第九位。山楂、板栗、杏仁等特色林果综合加工能力居全国第一位。一大批知名龙头企业投资落地,2024年引进农业招商项目691个。

河北省农业农村厅相关负责人介绍,河北省将继续把发展农产品加工业摆在“三农”工作的重要位置,坚持“抓两头、带中间”,前端建好“第一车间”,后端延伸“最后一公里”,让田间地头的“土特产”,变成群众餐桌上的“精品货”。

同时,河北省将坚持产学研深度融合,支持省级创新团队、高校、科研院所、企业开展联合攻关,着力解决农产品加工业关键技术难题。以增品种、提品质为重点,着力创建一批品质过硬、特色突出、竞争力强的农产品区域公用品牌。支持企业开展绿色食品、有机农产品、地理标志农产品生产认证,打造一批安全优质的农产品加工品牌。加大惠企支持力度,对农业产业化龙头企业给予担保、贴息,支持建设产业化联合体、初加工及精深加工项目。

“链式”生长助力衡水果蔬香飘京津

本报讯 马路 邢云 作为京津冀“菜篮子”的重要供给地,河北省衡水市去年蔬菜总产量382.6万吨,在北京市场占有率达12%。今年以来,衡水市持续加快高品质果蔬产业示范区创建,大力推动“净菜进京”,推进研发、种植、加工、运输、农文旅融合等全链条升级,衡水果蔬叫响京津。

“净菜进京”不断提速

饶阳是果蔬大县,果蔬播种面积突破43万亩,每天发往北京、天津的果蔬超2000吨。“这儿的果蔬为啥能进北京市场?就凭‘鲜’‘快’‘绿’三个字。”饶阳县农业农村局副局长李兵顺说,原本粗放生产的果蔬,现已实现源头可追溯、质量有保障、加工有标准。

净菜要想抢占“鲜”机,流通环节须跑出“加速度”。

今年初,北京新发地衡水(冀州)农副产品智慧物流中心投入运营。这意味着京冀(冀)农产品双向流通的“高速路”打通了。通过全流程冷链运输体系,清晨采摘的果蔬中午就能摆上京津商超货架。该中心具备1.5万吨生鲜蔬菜储存能力,预计年交易量120万吨以上。

去杂、清洗、杀菌……河北(深圳)农速源冷链物流有限公司净菜加工车间里,工人们仔细地对新采

摘的蔬菜进行加工处理。

“蔬菜原料采摘下来后,先进备料间预冷,包装后的净菜要入冷库进行5℃到8℃低温保鲜,经检测合格后,当天下午通过冷链物流运往北京。”河北农速源公司总经理赵卫东介绍,他们通过冷链全程可视化监控平台、GPS主机终端信息无线传输等先进技术,让冷链物流各环节始终处于规定的温度控制中,保证货物一路领“鲜”。

河北农速源公司还推出“益鲜优选”手机客户端,通过“订单式”生产,直接对接北京消费市场。如今,他们是北京300余家餐饮单位的指定供应商,每天约有5吨净菜供应市场。

“菜园子”直通京津“菜篮子”。在衡水市,河北农速源、赛元河北生物、河北鑫鼎农业等6家企业被列为“河北净菜”品牌授权使用企业。其中,河北农速源还在北京建设了首家“河北净菜”共享仓储统配中心。11家主体通过“河北净菜”生产示范基地认定,数量居全省第一。

数智赋能果蔬种植

冀州现代农业融合创新基地蔬菜馆里,一个个旋转种植塔上,红根达菜、菠菜、乌塌菜等长势喜人。

站在一块电子显示屏前,基地负责人刘晓晨按动自动化设备上的按钮,大棚内的喷淋设备立时启动,喷洒出均匀细密的水雾,一棵棵菜苗愈发翠绿。

基地内共有38座高标准温室大棚,种植的蔬菜有近20种。可以看到,这里的工作人员并不多。刘晓晨解释,棚室里安装着不少传感器,它们实时记录棚室环境和蔬菜生长参数,这些数据传输到基地控制中心,经过分析,一部手机就能操控远程浇水、施肥、调温。

种苗繁育是衡水市打造“京南菜园”的关键举措。

位于饶阳县的河北致信数字育苗育种产业园内,

一个个高效智能的育苗场景令人目不暇接。“我们是订单育苗,一个棚室大概有100万株苗,出苗后就运往外地。”产业园负责人魏方翠说,他们把传统的季节性育苗变成常年性育苗,年育苗1.2亿株。

以新品种、新技术、新材料的示范推广为重点,近年来,衡水市大力推进科技兴农,推广应用高效栽培、果蔬病虫害绿色防控技术,以科技创新告别传统农业“靠天吃饭”,生产智能化、产品绿色化、经营网络化、管理数字化、服务在线化的数字农业新模式正在兴起。

农文旅融合引客来

今年以来,衡水市推行“科技农业+旅游”模式,精心组织果蔬采摘、农业科普、研学体验等活动,极大丰富了京津冀游客的乡村之旅。

“旋转塔种植、水培等无土栽培技术以及山东寿光第九代日光温室等,都让前来研学的学生啧啧称奇。”刘晓晨说,他们开发出“种子的奇妙之旅”“四季劳作”等多个趣味研学课程,学生们在这里既能见证种子的成长奇迹,又能体验劳动的乐趣。

每到果蔬成熟季,衡水市各地的采摘园便热闹起来。饶阳的果蔬采摘成为当地的一大特色。周末,不少家长让孩子参加田园主题活动,在果蔬大棚间,亲手采摘新鲜的西红柿、葡萄、黄瓜、草莓等,既能感受丰收的乐趣,又能学到农业知识。

“我们正在构建‘花开四季、客来全年’的农业产业生态。”衡水市文旅局局长刘叶介绍,通过完善“吃住行游购娱”全要素配套,衡水的赏花、智慧果蔬经济正从“流量型”向“留量型”转变。

目前,衡水市已打造国家级、省级乡村旅游重点村镇21个、乡村旅游景区12家,培育了国家级、省级、市级乡村文化和旅游带头人33人,2条线路入选“全国乡村旅游精品线路”。

