

北京绿色有机地标农产品亮相农交会

本报讯 农京宣 日前,由农业农村部主办的第二十二届中国国际农产品交易会在国家会展中心(天津)隆重举办。本届农交会秉承“展示成果、促进贸易、推动交流”的宗旨,以“塑强品牌助振兴 提振消费增活力”为主题,充分展现我国农业农村发展成就。

北京绿色有机地标农产品展区以鲜明的中国红为主色调,巧妙融入牌楼、红墙等古都元素,展现北京深厚的历史文化底蕴。展区以“更安全 更优质 更新鲜”为主题,精心打造了一个北京优质农产品发展成果的“精品橱窗”,集中展示来自昌平、通州、大兴等7个区的17家绿色食品、有机农产品、地理标志农产品优秀生产企业80余款农产品,传递北京农业走高质量发展之路的坚定决心与创新活力。北京向全国推出了北京市农产品质量安全“JN”码,该码是基于承诺达标合格证,创新性构建的“1+6”(即农产品质量安全+农芯、农环、农投、农艺、农技和农机)数字化信息码,是北京都市型现代

脆甜多汁的茅山后佛见喜梨、酸甜适中的延庆国光苹果、甜甜糯糯的“小汤山”香薯、富含氨基酸的永长福鹿茸菇、鲜醇浓郁的泗家水香椿酱、金把黄鸭梨熬制的纯梨膏等承载着京韵农情与严格品质标准的绿色有机地标农产品惊艳亮相农交会。

农业的小型“展示窗”、首都农产品质量安全的微型“显示器”。北京市政府副秘书长韩耕到展区巡馆,对北京绿色有机地标农产品发展成果和农产品质量安全“JN码”工作给予充分肯定。

展会现场异常火爆,表面红润、脆甜多汁的茅山后佛见喜梨,11斤庞各庄金把黄鸭梨熬制1斤的纯梨膏,馥郁芳香的昌平苹果,鲜嫩欲滴的金栗葡萄……

吸引了众多市民品鉴,600余名市民关注企业微信号和抖音号,不少市民现场下单。全国各地的采购商更是络绎不绝,与多家企业达成意向合作,据统计,现场销售额2.2万元,达成意向成交额57万元。

据统计,北京现有绿色食品生产企业152家、产品524个、48.2万吨;有机农产品生产企业411家、产品1464个、产量8.66万吨;国家地理标志农产品35个,全国特质农产品19个,全国名特优新农产品5个,涉及蔬菜、畜禽、水产、粮经、水果、花卉、蜂蜜等7大类;全市备案标准化基地1165家,其中优级标准化基地538家。

北京市将以农业生产和农产品两个“三品一标”为抓手,守底线拉高线一起抓、保安全提品质同步推,推动农业标准化、特色化、优质化、品牌化发展,把更多的优质农产品推向全国市场,让农产品既要产得出、产得优,也要叫得响、卖得好,推动首都农业高质量发展。

延庆区香营乡八棱脆海棠走出“破圈”之路

本报讯 王萌 杨铮 秋日的延庆区香营乡,阳光柔和而温暖,给延香海棠园镀上了一层金辉。香营村驻村第一书记武宁穿梭在海棠林间,脸上洋溢着丰收的喜悦,手里捧着几个色泽红亮的八棱脆海棠,正和前来咨询的游客介绍着:“您瞧这果子,都是咱香营乡自己种出来的,现在正是最甜的时候,咬一口,脆甜多汁,满满的秋意!”他身旁的空地上,摆放着印有“延香”字样的礼盒,盒面印着饱满的八棱脆海棠图案,引得过往游客驻足询问。很难想象,如今这般受欢迎的海棠果,曾让村民们望着枝头的果实犯愁——熟了只能等零散游客采摘,遇上阴雨天,不少果子没等摘下就落了地。

香营乡坐落在延庆东北部,平均海拔500米以上,恰好落在北纬40° 32'—40° 44'的果品黄金种植带。这里年日照超2600小时,昼夜温差能达15℃以上,凉爽的气候让果子积攒了足够的糖分,也为特色果品生长埋下了“伏笔”。2002年,土生土长的香营人周顺海,看着家乡的山地,心里动了培育海棠新品种的念头。“那时候没别的想法,就想试着种出咱这儿独有的果子。”回忆起最初的日子,周顺海总说自己是“泡”在园子里的——春天嫁接枝条,夏天观察挂果,秋天记录果实口感,冬天琢磨改良方法,失败了就重来。一晃14年过去,2016年,八棱脆海棠终于培育成功:单果重35~40克,果肉脆嫩度达12.5磅/平方厘米,每100克鲜果里的β-胡萝卜素含量,更是普通苹果的5~7倍,后来经北京市农林科学院鉴定,成了实打实的“高营养功能型水果”。

2023年武宁刚驻村时,最先注意到的就是这片海棠园。彼时,海棠果虽品质好,却没走出“小众”圈子——销售全靠线下采摘,价格上不去,销路也窄。“得让这果子走出去,让乡亲们的付出有更多回报。”武宁打定主意,先从“摸清家底”开始:白天钻进果园,根据果实大小、甜度,把海棠果分成适合鲜食的特等果和适合深加工的一等果,一笔一笔记下产量;晚上就坐在桌前查资料,研究市场上的农产品销售模式,学习电商平台的运作逻辑,“以前没接触过这些,只能一

点点啃,经常对着电脑到后半夜。”

调研中,武宁发现单纯卖鲜果受季节限制太大,要是做深加工,不仅能延长产业链,还能打开更多销路。可这个想法刚跟村民们提,大家心里就犯了嘀咕:“咱没技术没设备,咋做深加工?”为了让想法落地,起初,武宁带着村干部跑了不少地方:对接北京市农林科学院,请专家来村里指导,帮大家解决种植和初加工的技术问题。后续,更是在香营乡多次统筹并一次次拜访汇源集团中,反复沟通合作细节,最终敲定了“乡域供果、企业加工”的模式——把新鲜海棠果按时送到汇源的生产线,后续的榨汁、灌装等环节由企业专业操作,既保证了产品品质,也降低了乡域自主加工的成本。

2024年10月,双方合作的NFC海棠汁正式启动生产。“鲜果摘下来2小时内就得运到厂里,这样榨出来的汁才新鲜,营养也不会流失。”武宁记得很清楚,2025年2月首批3000箱海棠汁上市时,大家都捏着一把汗,没想到短短一段时间就卖空了,销售额达30万元。

截至2023年,香营乡已经形成了“三村一带”的种植格局:香营村、下垱村、新庄堡村种植800余亩,配套建设50亩种质资源圃,保存了国内外100多个海棠品种。通过“党支部+合作社+农户”的模式,40多户村民参与到海棠园的田间管理中,从浇水、施肥到疏果、采摘,按工计酬,人均年劳务收入能达2.3万元,比传统种植模式增收65%。

要让小海棠成为“新IP”,光有好产品还不够,得让更多人知道它。武宁索性当起了“宣传员”:带着海棠果和海棠汁去CCTV农业农村频道的好物推介现场,当场切开果子,让观众直观看到果肉的脆嫩;在北苑路88号大集上搞“集赞赠海棠”活动,吸引市民关注;国庆假期前,还会在朋友圈提前分享果园的采摘场景,邀请大家来体验。虽然目前还没掌握直播带货的技能,但武宁没放过线上渠道:对接绿富隆公司、妫水农耕平台,把海棠果和海棠汁搬上这些本地特色平台;入驻京东商场的特色农产品店铺,在北京电视台生活商城、长城内外平台上线产品;还搭了“快团团”小程序做

私域营销。“现在线上销量能占总销量的40%,最远的订单能送到海南!”说起这些,武宁的语气里满是骄傲。

为了让海棠产业走得更稳,香营乡还在“标准”和“品牌”上做文章。乡政府牵头制定了《八棱脆海棠质量分级》团体标准,把钙、铁、硒、胡萝卜素这些核心营养指标都纳入分级体系,让消费者能清晰地看到产品的优势;打造“延香”系列农产品品牌,纳入延庆区“妫水农耕”区域公用品牌,设计出尊选八角礼盒等不同包装,让原本的“乡土果子”有了“高端范儿”。周顺海也没闲着,他带领的“金剪刀”果树管理党员志愿服务队,经常在村里开展技术培训:教大家科学修剪枝条,让果树能充分接受光照,结出的果子更甜;推广有机肥替代化肥,还教大家把修剪下来的果枝做成堆肥,2022年试点时就减少了20%的化肥用量,既改良了土壤,也让海棠果的品质更稳定。

如今踏入香营乡,漫山的海棠树既是秋日里的绝美“风景线”,也是村民的“致富线”。超500亩曾经的荒坡因种植海棠实现复绿,提升了水土保持能力,真正达成“生态美”与“产业兴”的双赢。2024年,香营乡17万斤八棱海棠全部售罄,林下套种的白萝卜、大白菜等作物销售收入超百万元。秋日里,沉甸甸的海棠果挂满枝头,成为乡亲们眼中的“希望果”。

“现在我们不仅有海棠果汁,还有海棠果酒。”站在海棠园里,武宁望着满树的海棠,眼里满是对未来的展望,“后边,我还想做海棠果酱,海棠果干,还计划打造海棠主题的休闲体验项目,让游客来了既能品尝、购买,又能深度感受海棠文化。”

而在种质资源圃中,周顺海正俯身查看新培育的海棠幼苗,轻轻抚摸着叶片:“我还想继续改良品种,让咱的八棱脆海棠口感更优,营养更丰富,走向更广阔的市场,让更多人知晓咱香营乡的果子。”

一颗小小的海棠果,在两代人的接力奋斗下,正逐步勾勒出香营乡乡村振兴的宏伟蓝图,让这片土地的未来充满甜蜜的憧憬。

“淡季不淡” 智慧农业书写番茄供应新篇章

本报讯 刘松 田雅楠 雷喜红 每年8月至10月,北京菜市场总会陷入一段本地鲜番茄的“空窗期”——若想尝一口地道的应季风味,往往只能选择经长途运输果实。然而今年,这样的情形正在悄然改变。步入首农翠湖工场的智能半封闭玻璃连栋温室,映入眼帘的是一片宁静而丰饶的“番茄森林”。在占地3.5公顷的宽阔空间里,番茄树整齐排列,果实累累,红润饱满,仿佛自带晨光与露水的润泽。这里所进行的,不是传统的温室种植,而是北京地区首次推行的大面积连栋温室番茄越夏生产。随着技术的突破与模式的创新,“夏秋时节吃上本地鲜番茄”,已从一个愿望,逐渐成为北京市民餐桌上的日常。

突破产业模式,设施农业蓬勃发展。在此之前,北京的连栋玻璃温室有个“夏伏魔咒”:每年8、9月才定植番茄,11月开始采收,等到次年6、7月高温一来,就得拉秧休耕,整个8—10月都是“空档期”,温室闲着、市场缺着、农户等着。

这不仅浪费了昂贵的温室设施,更让首都“菜篮子”在夏秋季少了一抹“番茄红”。北京市农业技术推广站与首农翠湖工场联合研发的越夏生产模式彻底改写了这个规矩:5月底就把番茄苗栽进温室,7月底就能采收,目前10月正处于盛果期。

匠心耕耘提品质,科技赋能促产业。装备升级,打造理想生长环境。越夏生产“装备buff”是关键,半封闭连栋温室在南、北两侧建造“智能呼吸系统”——气候走廊;安装温湿度及气体调节装备,可均匀混合调配温湿度及二氧化碳;然后通过采用正压通风技术,可以实现温室内外气体的循环交换,使温室内的温湿度及二氧化碳更均匀,为植物生长提供适宜的微气候环境,即便在酷暑时节,棚内温度也能稳定控制在30℃以下,彻底告别“高温落花落果”的困扰。

技术集成,推动生产提质增效。一是选育优良品种,接穗品种选择生长势强、抗早衰、连续结果能力强、果实均匀一致、市场反应好的樱桃番茄品种。砧木品种选择长势旺、抗病性强、与接穗(番茄品种)的亲合力高的品种。二是小苗龄嫁接育苗多头壮苗,同步采用双杈整枝或三杈整枝技术,形成单株多生长点壮苗,实现种子成本降低50%以上;三是精准环境调控,根据番茄生理变化,采用“四段式”温度调控,定植期日间23—25℃/夜间15—20℃,采收期提升至日间25—28℃/夜间16—20℃,促进产量和品质提升;四是水肥定向调控,采用分阶段营养液配方和智能灌溉策略等技术,根据植株长势动态调整水肥供给方案,番茄商品率达95%以上,坐果穗数较传统连栋温室生产35—38穗,提高到40—42穗。

科技引领未来,北京农业迈向“四季常鲜”。从“看天吃饭”到“知天而作”,北京设施农业正依托智能温室与数字技术,实现从生产模式到产业生态的系统性升级。通过集成环境智能调控、壮苗培育、水肥定向管理等核心技术,配合标准化株型管理与绿色防控手段,北京成功破解了连栋温室越夏生产的多项瓶颈,不仅实现了番茄的周年供应,也为首都“菜篮子”稳产保供注入了坚实的科技动力。

下一步,北京市农业技术推广站将针对存在问题进行技术集成与优化,推广到不同的设施类型,形成一套可复制、可推广的技术方案,助力北京设施农业走向更高效、更智能、更可持续的未来。