

北京蔬菜智能化生产 新技术新装备观摩会举办

本报讯 农京宣 近日,在北京市农业农村局指导下,北京市智慧农业创新团队露地蔬菜智能化生产新技术新装备观摩会将在北京市海淀区太舟坞村合作社成功举办。70余名育种、栽培、农机技术专家与种植农户等亲临现场观摩,共同见证蔬菜产业智能化发展的重要成果。

此次观摩会集中展示的新技术、新装备,成功破解了蔬菜生产“用工难、效率低”这一长期痛点,标志着我国蔬菜产业正加速迈向智能化、规模化、标准化的新阶段。随着这些技术在更多区域推广应用,露地蔬菜生产的效率与品质将得到全面提升,为稳定“菜篮子”供给、促进乡村振兴注入强劲动能。

无人装备大显身手 蔬菜生产迈入“无人时代”

现场集中演示了新能源农机无人化耕整地、气吸式无人化精量播种,白萝卜、胡萝卜、大白菜双机协同智能收获,以及大白菜无人化收获等多项蔬菜生产新技术新装备。

在耕整地演示区,一台蔬菜无人作

业平台悬挂旋耕机按照预设路线自主行驶,旋耕、碎土一气呵成,短短几分钟就完成了一亩地的耕整作业。

根茎蔬菜收获区,白萝卜、胡萝卜专用收获机“大显身手”。它精准夹住萝卜缨叶,轻松将其从土壤中拔出,松土、扶叶、夹拔、输送、切缨等工序一次性完成,切缨后的萝卜直接被传送到运输机器上,极大提升了采收效率。相较于传统人工收获方式,1台萝卜收获机相当于50人的作业效率。

白菜收获区,全国首台纯国产的大白菜无人收获机凭借北斗定位与视觉精准对行系统,精准定位白菜位置,丝滑完成扶正、抱球、切割、传送等采收动作,实现了大白菜精准有序收获。

优质品种搭配智能装备 打造蔬菜农机农艺融合“双引擎”

会上,国家大宗蔬菜产业技术体系多位专家对此次展示的白萝卜、青萝卜、胡萝卜、大白菜等优质品种以及尾菜还田技术进行了详细讲解。专家指出,体系团队持续选育出的蔬菜新品种,不仅

产量高、品质优,更具备“宜机化”特性,能够与智能农机完美适配,实现“品种—机具—技术”的协同创新。

全国首个生产型 白菜无人农场发布

会上发布了全国首个生产型白菜无人农场,实现了露地大白菜耕种管收生产全流程标准化、智能化、无人化作业,加快了实现蔬菜生产“机器代人”的进程。

经过北京市智慧农业创新团队近2年的创新研发与应用熟化,形成了适宜于北京地区大白菜生产的耕种管收全流程无人化作业与宜机化栽培技术方案,推动北京及周边地区大白菜生产优质、高产、高效,促进产业提档升级。

此次活动由北京市农业农村局、北京市农林科学院、国家大宗蔬菜产业技术体系、北京市海淀区农业农村局、北京市农林科学院信息技术研究中心、北京市智慧农业创新团队、北京市海淀区温泉镇、北京市海淀区温泉镇太舟坞村联合主办。

兴和县优质农产品“香飘”延庆区

本报讯 张思琦 董吕军 日前,一场满载草原风味与协作诚意的盛会——“妫水牵兴和生态共‘鲜’活”乌兰察布市兴和县农副产品推介会,在北京世园国际旅游度假区内热闹启幕。现场不仅有地道农产惊艳亮相、特色歌舞点燃氛围,更有政企深度对接、采购意向落地,为延兴两地深化协作、共促乡村振兴写下生动注脚。

活动现场,精彩环节轮番上演,现场气氛持续升温。文旅推介环节,宣传片里苏木山的烂漫山花、佑安寺的静谧禅意、滂沱海的候鸟齐飞,让在场嘉宾仿佛“云游”兴和,直呼“心向往之”;乌兰牧骑艺术家们登场,舞蹈《赞歌》《顶碗》舞姿豪迈灵动,歌曲《请到内蒙古

来》歌声悠扬深情,浓郁的草原风情感染了每一位观众,掌声与喝彩声此起彼伏。签约环节更是干货满满,两地相关单位与企业现场敲定农产品采购意向,为兴和农产走进延庆、扎根首都市场筑牢了坚实基础。

“能直接对接这么多延庆采购商和消费者,我们特别振奋!”内蒙古兴和县农优鲜品科技有限公司负责人李杰认真推介,“我们的农产品都是‘土生土长’的草原好货,品质经得起检验。接下来,我们会做好品控和服务,借助这次合作契机,让更多人爱上‘兴和味道’。”

最受期待的当属品鉴与展示环节,兴和县多家龙头企业、合作社的展位前人头攒动。麦香浓郁的燕麦片、颗粒饱

满的藜麦、鲜嫩多汁的牛羊肉,吸引嘉宾们纷纷驻足品尝、询问详情。大家一边细细品味草原风味,一边与企业负责人深入洽谈合作,现场意向订单不断,热闹非凡。

此次推介会,不仅让兴和优质农产“亮了相”“闯了市”,更让延兴两地的协作情谊“热了心”“深了根”。“未来,我们将积极协调两地,让兴和优质农特产品搭上‘妫水农耕’品牌快车,带动消费帮扶再上新台阶,同时进一步拓宽合作领域,推动两地优势互补、资源共享、携手发展,让协作之花结出更丰硕的果实,共同书写互利共赢、高质量发展的新篇章。”区发展改革委二级调研员张玮说。

平谷区两大“隐藏王牌”入选北京乡村文化好品牌

本报讯 近日,第36届北京农民艺术节组织指导委员会公布了2025年“北京乡村文化好品牌”遴选结果名单,

平谷区推荐的大兴庄镇西柏店村菊花美食文化节、东高村镇赵家务村大葱节入选。

作为全国最大的食用菊生产基地,大兴庄镇在乡村产业振兴新模式的探索中,以食用菊花为载体,走出了一条农业、旅游、文化“三位一体”,生产、生活、生态“三生融合”的强村富民发展路径。

目前,镇内建有60栋食用菊大棚,种植了燕山白玉、燕山紫玉、燕山黄玉、柏店白玉等十余个品种的食用菊花,每棚产量700余公斤,产量大、效益高,带动菊农增收明显,优质品种还被多地引进种植。

食用菊花不仅美观,还具有良好的养生保健功效。自2007年开始发展食

用菊花产业,大兴庄镇已连续举办17届菊花美食文化季,衍生出鲜食、泡茶、焖、蒸、煮、炒、拌、炸等丰富多样的食用方法,既能清涮火锅、切丝入馅制成“菊花饺子”“菊花点心”等,也可以深加工做菊花茶、菊花酒。镇内更有5家以食用菊花为主题的特色餐厅,游客在此可享特色菊花宴,还能品尝到传统香肠、干炸豆腐丸子、枸椒子手撕饼等一系列平谷地道美食,感受创新与传统的味觉碰撞。食用菊花产业的发展,还带动袖珍西瓜、叶酸初产蛋、红提葡萄、紫皮大蒜、红美人柑橘、美早樱桃等特色农副产品销售,进一步丰富了乡村产业格局。

东高村镇多年来持续举办赵家务大葱节,致力于打造特色农业品牌。在品牌建设过程中,不仅注重活动的举办,更重视对传统种植技艺的保护与传承。赵家务大葱种植技术更是凭借其

深厚的历史底蕴和独特的价值,成功入选“平谷区第六批区级非物质文化遗产代表性目录”。

“二高白”大葱作为赵家务村的特色农产品,拥有着百年的种植史。当地独特的土壤条件为其生长提供了得天独厚的环境。富含微生物的洪积冲积物壤质褐潮土与壤质潮土,滋养出了“二高白”大葱甜而不辣、清脆爽口的独特口感。自上世纪70年代规模化生产后,便迅速成为平谷区著名特产,被誉为“京东第一葱”。

赵家务大葱“二高白”以鲜食为主,每年9月初至10月底为最佳食用期。大葱口感鲜嫩、香气浓郁,成为市民金秋餐桌上的必备佳品。无论是凉拌、炒菜还是作为配菜,“二高白”大葱都能为菜肴增添独特的风味,深受消费者喜爱。

(北京平谷官方发布)

老口味蔬菜走上 北京市民餐桌

本报讯 曹彩红 近日,走进华润Olé精品超市的有机蔬菜专区,来自北菜园有机基地的蔬菜新鲜亮相。这批老口味蔬菜,成为寒冷冬日里的一抹鲜意——它们刚从延庆康庄镇的北菜园生产大棚中采收,经过预冷锁鲜、分级包装,再经由全程冷链运输,当天便抵达超市货架,真正做到“京采有机,鲜人一步”。

有机种植:从田野到餐桌的温暖守护。为将优质蔬菜送上市民餐桌,北京市农业技术推广站创新探索“市场+技术+生产”三位一体的推广模式,打通零售商超、农技部门与有机生产基地的协作链条,让京郊优质有机农产品从田间地头新鲜直达,传递从土地到餐桌的诚意与温度。

老口味蔬菜虽风味独特,却易受病虫害侵染、产量有限。土壤是有机种植的根基,技术人员引进日本Blof土壤改良技术,于6-7月开展土壤检测,定制“中熟有机肥+氨基酸肥+矿物质+微生物”的底肥方案,再配合高温闷棚实现900℃积温,有效活化土壤,提升地力。施肥是作物生长的关键环节,有机农业杜绝化肥,转而优选生物有机肥、鱼蛋白肥等新型有机肥料,并依据蔬菜不同生长阶段的需求,通过水肥一体化技术实现精准供给。在病虫害防治方面,坚持物理与生物方法并举,全面守护农产品安全。

京味有机:自然本味与人文传承的厚度。这个冬天,每一口清甜都是自然的馈赠,每一份温暖都凝结着农人的用心。白菜炖豆腐的质朴、鞭杆胡萝卜炖牛肉的暖意、凉拌心里美萝卜丝的清爽、白菜馅饺子的团圆气息;重温那些浸润在味蕾里的文化记忆——“西红门萝卜叫城门”的老话、《红楼梦》中刘姥姥品尝“茄鲞”的趣闻。

昌平区推动草莓产业 与休闲旅游深度融合

本报讯 王维民 日前,昌平区4家草莓生产基地——北京天润园农业发展有限公司、北京鑫逸农场旅游观光有限公司、北京金惠农专业合作社、北京圣泉农业专业合作社,携今冬头茬草莓亮相北苑路88号院市集,为市民带来冬日里的第一抹“草莓甜”。

本次市集展销的草莓品种丰富,包括果肉饱满的“圣诞红”、香气浓郁的“香野”、清甜多汁的“越雪妃”、细腻软糯的“章姬”。

这些草莓均产自昌平区标准化农业园区,依托暖棚种植技术,在低温时节依然保持最佳风味,一亮相便吸引了众多市民驻足品尝。

此次活动依托北京市优质农产品市集平台,重点推广“昌平草莓”区域品牌,通过现场展销与品鉴,进一步强化品牌影响力。昌平草莓以其独特的地理环境优势和标准化种植技术,已成为京郊农业的“金名片”。

今年,昌平区草莓种植规模达3000亩,预计产量可达600万斤。目前,全区多家农业园区已完善暖棚设施,开放冬季采摘服务,市民可亲赴田间,体验采摘乐趣,感受冬日里的“莓”好时光。

据悉,未来昌平区将持续推动草莓产业与休闲旅游深度融合,通过节庆活动、乡村市集等形式,助力农产品品牌建设与农民增收,为市民提供更多优质生态农业体验。