

牢记殷殷嘱托
在推进中国式现代化建设中走在前列 乡村振兴

高校实践队下沉闸坡促振兴

用好盐碱地,产好珍珠马蹄,打好预制菜品牌

盐碱地是阻碍闸坡这个环海镇农业生产的一大难题;珍珠马蹄是闸坡镇独有的特色农产品;预制菜生产是推动闸坡产业全链条发展的新探索……近日,阳江市海陵区闸坡镇迎来重要帮手——广东工业大学经济学院在与闸坡镇党委共建中,派出三支乡村振兴实践队,聚焦“百千万工程”,推动学院教授、学生等人才资源下沉闸坡,耕好闸坡“试验田”,探索乡村振兴新路子,助力闸坡镇乡村振兴高质量发展。

新快报记者了解到,其中“利涉闸坡种植耕地,治碱助推乡村振兴开拓者”“研发珍珠马蹄机械化采收和削皮技术”两个项目已获省级重点立项。三支乡村振兴实践队被授予广东青年大学生“百千万工程”突击队称号。

取样检测盐碱地:

建议“农文旅”融合探路

根据安排,“利涉大川 治碱兴农”乡村振兴实践队(简称“治碱兴农实践队”)负责到闸坡镇开展盐碱地治理调研,破解闸坡镇撂荒盐碱地种植难题,探寻乡村农业新契机。

闸坡镇位于著名旅游海岛海陵岛内,四面环海,物产丰饶,但岛内农田盐碱问题突出。

在闸坡镇白蒲村,治碱兴农实践队了解到,部分盐碱化程度较轻的土地已经实现了复种,但是距离海洋较近处仍然有一大部分撂荒盐碱地存在。“这些荒地应该发挥出应有的价值来,希望你们帮助我们解决盐碱地的种植问题。”闸坡镇白蒲村党支部书记梁秀硕向队员们满怀希望地说。

治碱兴农实践队调研发现,白蒲村、北洋村和平兰村三个村都采用了土地流转的形式,将大部分撂荒盐碱地流转给企业,由企业对盐碱地通过集中统一治理,进行规模化机械化种植。但从收成上看,企业的集中治理成效不及预期。

在平兰村,由于田地与大块红树林湿地相连,主要土壤为滨海盐土亚类和潮土化盐土,属于湿地土壤,以“湿地晒干、有机回填”方式恰恰破坏了平兰村的湿地生态。该村受到560亩盐碱地种植困扰。

治碱兴农实践队研究发现,白蒲村、北洋村和平兰村三个村都采用了土地流转的形式,将大部分撂荒盐碱地流转给企业,由企业对盐碱地通过集中统一治理,进行规模化机械化种植。但从收成上看,企业的集中治理成效不及预期。治碱兴农实践队告诉新快报记者,这主要是因为不同村的盐碱地土质盐碱化程度具有差异,而土地治理方式没有科学适应当地地理环境所致。

新快报记者了解到,目前,治碱兴农实践队已取样检测,将进一步研究再生水稻以及如何降低盐碱度,结合完善田地排水系统工作,以“农文旅”融合发展模式探索“盐碱发展”广工样板。

■采写:新快报记者 曾贵真 通讯员 关千浩 黄书赞 郭宝茵 谢睿毅 彭宇

驻梅州市五华县华城镇工作队:

“娘家人”来探访,捐赠20余万修房子

新快报讯 记者潘芝珍 通讯员汤建联报道 “老人身体还好吧?家里最近有困难吗?”8月2日,广州市番禺区新造镇镇长郭小霞率队到梅州市五华县华城镇开展巩固脱贫攻坚成果专题调研,调研组一行先后到华城镇兴一村、高华村,通过实地查看、听取介绍等方式,深入农户家中详细了解贫困户的住房、饮用水安全,与贫困户面对面交谈了解收入构成、医疗保障、子女教育等情况。五华县华城镇党委书记曾映贤,华城镇工作队队长胡晓明陪同调研并座谈交流。

入户探访后,调研组前往黄埔村稻虾共作基地、新新学校运动场改造等重点帮扶项目进行调研,与

养殖户详细交流了解稻虾共作现状,与学校探讨进一步落实教育帮扶措施。

在座谈会上,调研组对华城镇因地制宜以“公司+农户”模式集约了五百多亩深度撂荒地发展稻虾共作产业,带动农户增产增收,在昔日的撂荒地上展现出美丽乡村新图景给予了高度评价,并就乡村振兴驻镇帮镇扶村阶段性建设成果、稻虾共作产业发展现状、如何进一步深化拓展驻镇帮镇扶村工作进行了充分的交流和讨论。

曾映贤对广州市番禺区新造镇调研组对华城镇乡村振兴工作的大力支持和帮助表示感谢,希望能一如既往地支持华城的乡村振兴工作,特别是在防返贫



■“海底小纵队”乡村振兴实践队实地调研预制菜加工厂。

■“乡旅逐梦”乡村振兴实践队参与人工采收海陵珍珠马蹄。

化的突破,打造“公司+合作社+基地+农户+商超+消费者”的新发展模式,推动海陵珍珠马蹄产业升级。同时,着力打造“农文旅”融合发展模式,挖掘产业新元素,借当地作为旅游胜地的游客吸引力扩大珍珠马蹄的知名度,并大力提倡“深度游”“沉浸式旅游”等游玩方式,为乡村振兴添砖加瓦。

调研预制菜产业:

建议打好“特色牌”

闸坡镇海洋资源丰富,同时拥有成熟的“种苗-养殖-采购-加工-销售”预制菜产业链。近日,“海底小纵队”乡村振兴实践队(简称“海底小纵队实践队”)先后参观了阳江市鸿运种苗繁育有限公司、永昊食品有限公司、红树林湿地生态养殖基地等预制菜产业链基地,深入了解水产品预制菜生产活动,包括原料采购、加工处理、调味调配、包装封装等各个环节。

“通过调研,我们了解到,对预制菜一定要严把质量关,必须坚持‘即收即加工’的模式,落实每个环节高精度加工,才能确保预制菜产品具有优质的口感和营养价值,适应市场发展。”海底小纵队实践队表示,下一步,将围绕海陵水产品预制菜产业园规划建设,持续助力闸坡镇水产品预制菜提升自主创新能力,不断探索深海网箱技术、冷链运输技术等,以技术赋能生产效率,助力海陵水产在预制菜产业路上走好“精准棋”,打好“特色牌”,念好“品牌经”。



■“利涉大川,治碱兴农”乡村振兴实践队在盐碱地上采样。

把脉珍珠马蹄产业:

建议以自动化提质增效

海陵珍珠马蹄是闸坡镇独有的特色农产品,岛内种植超千亩,建成了海陵珍珠马蹄产业基地,并成功创建市级现代农业产业园,形成成熟的“产-供-销”产业链条,但存在明显的发展短板。

近日,“乡旅逐梦”乡村振兴实践队(简称“乡旅逐梦实践队”)联合闸坡镇党委,来到闸坡镇田中宝蔬菜种植农业合作社走访调研,在合作社负责人余振形的带领下,深入产业内部调研并到珍珠马蹄试验田进行实地考察,了解到珍珠马蹄产业链目前包括插秧、种植、打捞采收、清洗、包装、销售等十六道工序,并切身参与成熟马蹄的打捞采收作业。

乡旅逐梦实践队了解到,闸坡镇作为珍珠马蹄的主要产地,具有先天优势,目前珍珠马蹄销量大、销售范围广,珍珠马蹄产业具有光明的发展前景。但珍珠马蹄的整条生产链包括插秧养殖、打捞采收、清洗削皮等多道工序,皆需大量的人工劳动力辅助器械实施,其大部分采用半自动采收及半机械削皮技术,存在着实现全自动化难度高、回收率难以提升、成本高、效率低等问题。“如人工打捞马蹄耗时长、效率低、劳动力需求大,且运用冷链技术对珍珠马蹄进行全过程储藏,大大提高了采收成本。”乡旅逐梦实践队说,闸坡镇的珍珠马蹄产业亟需专业的技术支持。

乡旅逐梦实践队告诉新快报记者,下一步,将致力于珍珠马蹄机械化自动

■采写:新快报记者 曾贵真 通讯员 关千浩 黄书赞 郭宝茵 谢睿毅 彭宇



■广州市番禺区新造镇向五华县华城镇捐赠20.6万元用于贫困户房屋修缮等民生工程。

调研结束后,广州市番禺区新造镇向五华县华城镇捐赠20.6万元用于贫困户房屋修缮等民生工程。