

推广林下食用菌 铺开致富新路子

1月27日,位于商酒务镇薛杨线赵官营段的经济林内,200亩林下大棚静悄悄地排列在雨雪中,像一个个拉长的银锭。张伟峰在4号冷库为客户打包好种植基地最后五斤赤松茸后,算是为这忙碌的一年画上了句号。

“这蘑菇叫赤松茸,又叫大球盖菇,是我国近几年刚兴起的食用菌新秀。我这近200亩林下种植的赤松茸已销售一空,订单都排到明年7月了。”张伟峰拿着一个又肥又大的赤松茸介绍道。

今年49岁的张伟峰是商酒务镇赵一村人,2019年,他通过考察,看中了赤松茸这个致富项目,由于赤松茸营养价值高,食用范围广,符合现代消费时尚,市场前景看好,第二年,他开始着手试种。

据张伟峰介绍,赤松茸和其他蘑菇的共同特点就是喜阴湿,适合在树林里种植。在树林里种赤松茸能让双方优势互补,循环利用。树冠可以为赤松茸生长遮阳,降低温度;同时,赤松茸废料可以作为树木的有机肥,促使树木生长。

“赤松茸每亩效益在2万元,商酒务镇现有经济林6000多亩,如果都能种上赤松茸,每亩最低按1万元计算,全镇增加农民收入就是6000多万元,将是一笔不小的收入。”商酒务镇党委书记郭书东在林下经济现场观摩会上如是说。

为更好盘活闲置林下资源,不断引导群众创业致富,该镇把乡村振兴与发展特色产业结合起来,紧紧围绕“调整结构、产业富民”的发展目标,大力推广林下食用菌、林下养殖项目,积极引导群众发展赤松茸蘑菇产业,为当地群众铺设了一条产业致富的新路子。目前,该镇的林下和大棚两种方法种植的赤松茸蘑菇菌群,都成功地解决了菌种、种植管理、后期加工等难题,实现了产业化种植。该镇食用菌规模也从70亩发展到了200余亩,每亩可产近万斤,增收2万余元,年产值达到700万元以上,净利润300万元。产品已经销往北京、上海、广州等大中型城市,而且供不应求。

“赤松茸特别皮实,稻糠、麦秸等都是种植原料,而且今年种,明年还能出,下种、管理和采收都非常简单,老的少的都能干,现在已经有6家农户跟着我试种了。”张伟峰说,今后他想多发动一些农户种植,带动一大批群众,让他们“钱包鼓鼓的”。

张伟峰只是我县大力调整产业结构,壮大“归雁经济”的一个缩影。近年来,我县注重吸引返乡人士创业,不断强化特色种植,以食用菌、秋月梨、生姜、艾草、辣椒、花椒、迷迭香、花生、油菜、小杂粮等为主的农业产业正蓬勃发展,遍地开花。

(柳真真 马俊歌)

防疫生产两不误 帽子厂里女工忙

“做帽子靠的就是细心,平常在家也没事,还不耽误照顾家里,来这儿赚点儿零花钱贴补家用……”1月25日,笔者走进石桥镇石桥村制帽厂生产车间,村民余英英拿着手中正在制作的帽子,满脸喜悦地说道。

交谈中了解到,该村制帽厂是一家专门以生产运动帽为主的代加工厂,主要以来料加工、订单生产经营方式为主,自成立以后,累计带动了周边400余名村民就近就业。

临近春节,由于受疫情影响,该村制帽厂订单迟缓,企业生产举步维艰。石桥镇党委在得知情况后,第一时间到车间实地查看,以“能力作风建设年”活动为契机,积极为小微企业牵线搭桥,帮忙解决燃眉之急。经过查验各种设备设施合格后,在严格执行疫情防控措施的前提下,有序恢复生产,确保防疫生产两不误,使制帽厂渡过难关。

如今的制帽厂生产车间,机械运转的“哒哒”声不绝于耳,50多名女工在经过门口测温、消毒、扫码后,娴熟地端坐在缝纫机前,忙着剪线头、缝布料,实现了在家门口“上班”的美好愿望。

帮助帽子厂有序恢复生产只是石桥镇靠前服务企业的缩影。2021年以来,该镇以发展强村富民产业为抓手,充分发挥留守妇女在乡村振兴中的“半边天”作用,扶持帮助假发厂、服装厂等10家小微企业落地生产,带动了六百多户群众就业增收。

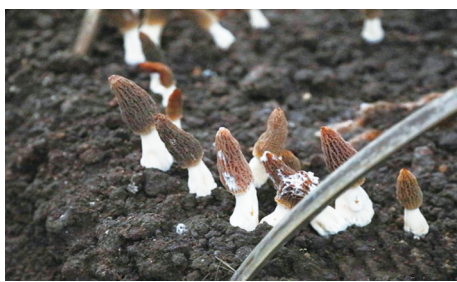
“一手抓疫情防控、一手抓复工复产。下一步,石桥镇将持续落实惠企政策,主动发扬‘店小二’精神,强化责任担当,积极主动作为,拿出更多的实招和硬招,切实为企业办实事、解难题,助力我镇镇域经济高质量发展!”石桥镇党委书记马中奎表示。

(窦传阳)



▲1月27日,县乡村振兴事务服务中心联合县文联等部门到县珍稀菌产业园开展“迎新春 话振兴”义写春联活动。义写春联后,大家围坐在小板凳上,对一年来珍稀菌产业发展作了总结回顾。“下一步,围绕珍稀菌全产业链发展,培育良种,发展深加工,补短板、提效益,持续助力产业振兴。”该中心党组书记、主任王晓巍表示。

王双正 牛笑菲 摄影报道



▲1月26日上午,在宝丰县源泉生态农业开发有限公司食用菌种植基地,羊肚菌陆续破土而出,已具备出菇条件。据了解,该种植基地已种植羊肚菌大棚43座。预计2月中下旬开始大面积出菇,产量约为两万到三万斤。

陈桢 董红巧 摄影报道

观音堂示范区：餐桌上的经典年货『千层豆腐』

1月26日,走进观音堂林业生态旅游示范区的一家豆腐作坊,浓浓的豆香扑面而来,“豆腐西施”申巧玲正和工人在忙着制作“千层豆腐”。

豆腐是人们日常的餐桌佳肴,传统经典年货,观音堂的“千层豆腐”更是远近闻名,细腻、嫩滑、紧致、爽口……周边乡镇的居民、城区的市民和慕名而来的游客都会争相预订购买。

“俺们制作的豆腐口感软嫩,但又久炖而不散烂,入口就可以感受到豆子的醇甜和观音堂山泉混合而成的独特口感。”说起自家生产的豆腐,43岁的申巧玲一脸自豪。她告诉记者,她家制作豆腐已有50多年,她从13岁就开始跟着父亲学制作豆腐。如今,靠卖豆腐,申巧玲养活着一家老少。

选料、炕豆、脱皮、浸泡、磨浆、烧浆、过滤、点浆、定型……每天一大早,申巧玲和女儿准时开始她们一天忙碌的“豆腐”生活。用她的话说,日复一日、年复一年,已经不记得这是多少次重复这些流程了,闭着眼都能做出豆腐。说话间,一板板雪白的“千层豆腐”新鲜出炉……

“以前都是爷爷和妈妈挑着豆腐去外面卖,现在家里的豆腐供不应求,很多吃过我们家豆腐的人都开车再来买。”大女儿胡亚捷开心地说,家里豆腐生意越来越好,她们在县城开了一家“观音堂豆腐”门店。

据了解,“观音堂千层豆腐”因其优良的品质、传统的制作工艺,正在申请非物质文化遗产。在加工发展壮大的同时,也有效缓解了当地的就业压力,提高了当地群众的经济收入。“在这干活的都是本村人,离家很近,方便照顾老人和小孩,不用外出务工了,每个月工资有2000至3000元,多劳多得,工作也轻松。”正在作坊中加工豆腐的村民告诉笔者。

“目前,申巧玲的作坊每天生产豆腐1500斤左右,年收入18万元左右,已带动当地3家农户加入,有效增加了群众收入。下一步,示范区将做好‘观音堂千层豆腐’申请非物质文化遗产工作,让豆腐成为当地的特色产业,扩大生产规模,开发豆腐新产品,让更多人了解、品尝‘观音堂千层豆腐’。”示范区党工委书记崔怀凤说。(张浩)

农业农村局:

积极应对恶劣天气 确保农业生产安全

“老张,最近一个星期都是雨雪冰冻天气,把这养殖棚再加固一下,做好保暖,猪仔的饲料要加大营养浓度,同时要加强免疫消毒,这样就可以更好的防寒了。”1月25日,县农业农村局的技术指导人员正在叮嘱观音堂宏顺发养殖场负责人张敏正。

近期,我县出现连续雨雪冰冻天气,给设施农业、蔬菜大棚和简易畜牧养殖大棚生产带来了较大影响。县农业农村局结合省市工作部署,定制了《宝丰县农业农村局关于做好大风雨雪天气蔬菜生产的技术指导意见》,特成立13个雨雪冰冻天气农业生产技术服务指导组,技术人员深入田间地头查看相关灾情,科学分析作物受灾程度、灾害损失及影响,指导群众加强应对降温对生产带来的影响,科学防灾减灾。

指导组成员采取排查与指导相结合,建立排查和指导工作台账,对账逐个研判“销号”。重点指导种植业,提醒农户及时清除积雪,做好棚室保温增温、适时补光,促进蔬菜正常生长发育,对已成熟蔬菜及时采收增加市场供应。指导养殖户做好加固畜禽圈舍、草料机械库房顶棚、立柱及横梁,防止积雪压垮圈舍造成畜禽冻伤和死亡。截至目前,共排查养殖大棚123个,排查蔬菜大棚763个。

“下一步,我局将严格落实24小时值班和领导带班制度,对雨雪冰冻天气进行及时关注,加强预警服务,加强分析研判,指导设施农业、蔬菜大棚和养殖业大棚提高风险防范化解能力,把大雪低温冰冻风险化解在萌芽状态,确保农业生产安全。”县农业农村局局长文胜伟说。

(韩建华)