

长江日报讯(记者宋涛 通讯员周争明)节水抗旱稻复垦地应用项目研讨及现场观摩会,近日在黄陂区王家河街道白龙寺村举行,来自武汉市农业科学院、华中农业大学、湖北大学等科研机构、院校的专家,各区的农业经营主体代表和种植大户,以及市、区农业部门相关人员共70余人参加。

活动现场,与会人员参观了市农科院与武汉乾农农机合作社合作的节水抗旱稻种植示范基地。合作社负责人周建新介绍,示范基地种植的是节水抗旱品种“楚糯3号”,采用旱播旱管种植模

式,对水源、追肥的要求比较低,能大幅降低种植成本,产量能达到亩产1000斤以上。同时,这个品种属于高品质糯米,收购价格较高,每亩能增收二三百元,“再加上种植成本减少一半,经济效益显著”。

在随后召开的交流座谈会上,市农科院作物所朱永生博士对节水抗旱稻复垦地应用项目的进展和下一步规划做了详细介绍。参加活动的行业专家对示范基地的种植模式给予充分肯定,各经营主体和种植大户也表现出浓厚兴趣,纷纷表示考虑试种。

物联网规划、汉服直播、方言说唱……

“武汉农匠”大赛上演多元竞技



农播客初赛,评委为选手打分。



农播客比赛中,选手展现各自优势。



农播客比赛中,选手将汉服穿到比赛现场。(本组图片均由长江日报记者余康庭摄)

■长江日报记者余康庭
通讯员王璐 吕巍

“江城赛农技,匠心铸样板。”10月30日至31日,第三届“武汉农匠”职业技能大赛的农播客、农业经理人、农机手初赛,在东西湖区鑫三江田园综合体、江夏区大诚联合社举行。本次大赛由武汉市农业农村局主办,各区农业农村协办。来自全市“三农”战线的创业精英带着“农技绝活”同台比拼,最终前10名进入决赛。

赛道竞速: 田间地头的“文武较量”

在鑫三江田园综合体,农业经理人与农播客两项比赛同步展开。农业经理人赛场上,选手们围绕“市场需求分析”“商业模式创新”“助农增收实效”等核心议题展开路演。

蔡甸新农人赵秀梅曾在武汉中心城区经商多年,2018年回乡创业,建起洪子山家庭农场。凭借“生态优先、打造多元田园综合体”的新思路,这个项目现场直接圈粉评委。虽常住光谷,但她每天凌晨四五时就驱车往农场赶,目标很明确:让更多市民走进绿水环绕的乡野小院——推窗

见山、开门见田,再尝口本地匠心农家菜,在慢节奏里品足乡土本真。如今,农场年产50吨优质水稻,3吨相连,还出产有机果蔬、生态禽蛋,以及猕猴桃、果冻橙等鲜果,生态产业链已具雏形。

本土茶品牌如何靠价值重构成长?江夏龙壹茶叶的农业职业经理人王建,在现场亮出了实践答案:“产品端踩准节奏,跟着时令走,结合茶叶生长周期和消费者需求,用常规产品打底,限定款添彩,实现‘全年有爆款,四季有特色’的好局面。”他带着企业走创新路:靠生态创新、技术创新破解行业痛点,还拿下“一种生物饼肥的烘干装置”发明专利技术,给行业绿色发展提供实践参考。值得一提的是,龙壹茶叶还是武汉本土唯一有茶园出口备案基地资质的品牌。

多维考核: 从理论考场到云端战场

户外广场的农播客赛场,烟火气裹着活力扑面而来。选手们支起设备,洪山菜薹、汪集鸡汤、蔡甸莲藕、黄陂荆蜜等武汉特色农产品,直接变成直播间“流量密码”。“洪山菜薹紫红脆嫩,还含原花青素!武汉人冬天最馋的,就是妈妈炒的腊肉菜薹!”主播赵兰举着刚采的菜薹带货,吸引了不少粉丝下单购买。

比赛现场,选手们不仅拼话术,更在创意上“卷”起来:有人穿汉服演绎农耕故事,有人即兴编农产品RAP(说唱),把直播间变成了热闹的

“田间小舞台”。

据悉,初赛采用“理论+实践”“线上+线下”结合的考核体系,确保评审科学严谨。

如农业经理人赛道选手,需先通过涵盖现代农业经营、农业政策法规等内容的理论测试,结合前期短视频初评成绩,确定晋级资格。晋级选手在路演环节需在5分钟内完成项目价值阐述。面对评委“实现联农助农增收的途径方法”“品牌营销如何实现线上破圈”等提问,选手们以扎实的一线基层专业知识从容应对。

农播客赛道考核则包含短视频创作与现场直播两部分:短视频需在3分钟内完成农产品推广,现场直播则为时1小时,系统实时抓取直播时长、销售额、有效订单量等数据,结合“产品讲解精准度”“互动感染力”“个人特色”等三个维度进行打分。

江夏区原浆酒酿造非遗第三代传承人、“95后”选手柯进是农播客赛道的亮点之一。2017年大学毕业后,柯进返乡继承古法酿酒手艺,通过社交平台发布生产过程实现“透明化经营”。比赛中,他以方言段子结合实景直播的形式推广农产品,获网友广泛互动,其“让农产品体现土地温度”的直播理念得到评委认可。

匠心传承: 培育乡村振兴生力军

作为武汉市农业农村局重点打造的技能

品牌赛事,“武汉农匠”大赛已累计培育数百名农业领军人才。本届评委阵容兼具“实战派”与“学院派”——既有深耕农业电商的资深专家,也有高校农经学者。

“选手们的数字化运营思维太令人惊喜了!”评委们表示,“有人用物联网数据做产销规划,有人把农耕文化搬进直播间,这就是现代农业的无限可能。”大家一致认为,赛事能激发农业从业者的创业创新热情,将为武汉农业农村现代化培育更多“懂技术、善创新、有匠心”的新农人。

据介绍,本届大赛吸引了全市200余位农业从业者参与,参赛项目覆盖农业生产、“江城百臻”品牌建设、农业社会化服务、农产品加工、农文旅融合、乡村建设六大领域,经前期审核与初评,147名选手进入初赛阶段。

目前,第三届“武汉农匠”职业技能大赛农播客、农业经理人初赛已完成角逐。农机手初赛活动分为农用无人机和农用拖拉机两个子赛项,也将于今日在江夏区大诚联合社开展。最终晋级选手涵盖智慧农业、休闲农业、农产品品牌、新品种推广、农机驾驶等多元化领域。大赛决赛将于11月举行。

全市总动员,铲除“一枝黄花”

长江日报讯(记者宋涛 刘帅 通讯员李万里 王璐 吕巍)10月28日,在东西湖区将军路街道的一片路边空地,街道与马池墩社区共同组织的10余名志愿者正忙着清除“加拿大一枝黄花”,这是该街道今年以来第3场社区参与的“加拿大一枝黄花”防除活动,也是当前正在开展的全市外来入侵物种秋季防除工作中的一幕。

武汉市农业农村局科技与种业管理处工作人员李元元介绍,当前正值“加拿大一枝黄花”开花期,易于被发现和识别,是防除“加拿大一枝黄花”的关键期。近日,市农业农村局召开会议,对外来入侵物种秋季防除工作进行了全面部署,将对全市辖区内所有农田、荒地、农村住宅四周、林地、湿地、自然保护区、河、湖、库区及岸边,城乡绿化区域、高速、国道、省道、铁路等沿线,特征或已征未建地块、建筑工地、厂区、产业园区,风景名胜及主要景区景点“加拿大一枝黄花”、福寿螺进行综合防除,尤其是对去年已发生地块、闲置用地、荒地、待征地进行重点整治监管。

全市各区也积极行动,全力开展“加拿大一枝黄花”防除行动,全力遏制其扩散态势。蔡甸区河街社区发动热心居民志愿者用砍刀、镰刀切断茎秆,再用锄头深挖根系,对社区周边“加拿大一枝黄花”进行清除;洪山区碧水文旅公司清理管辖区域巡河河活水公园“加拿大一枝黄花”1500余株;东湖风景区联合多部门持续开展“加拿大一枝黄花”秋季防除工作。

活动现场,将军路街道工作人员李玉鹏拿着刚拔出来的一株“加拿大一枝黄花”介绍:“这种植物的根系特别发达,清理的时候最好连根拔起,否则第二年还会长出新的植株。”

据了解,由于福寿螺、“加拿大一枝黄花”等外来入侵物种生长迅速、扩散能力强,为更好地完成清理工作,各区各单位想了不少办法。东西湖区住房和城市更新局在城市绿地、公园绿地创新实施“人工诱捕+天敌投放+绿色药剂”组合治理,通过人工诱捕打捞、投放麻鸭等天敌动物、喷洒绿色药剂等多种手段进行综合治理。东山街道则结合大田整治和高标准农田建

设,将外来入侵物种防除纳入土地平整、机械翻耕等前置环节,通过对农田沟渠开展清淤灭螺,对重点地块实施“深耕深翻+旋耕灭茬”,从源头掐断外来入侵物种入侵通道。

此外,还有企业在探索对外来入侵物种的综合利用。2021年开始,蔡甸区香草花田景区就以“加拿大一枝黄花”为原材料,尝试利用蒸馏法提取纯露和精油,目前该景区已成功运用这些提取物生产了香皂、沐浴液、洗发液等个人日常护理产品。这些尝试体现了武汉从“单一防除”转向“防治与利用结合”的创新思路,为未来深入研究入侵植物的资源化开发路径提供了有价值的参考。

据介绍,自2021年武汉市全面启动“加拿大一枝黄花”防除工作以来,全市累计筹措防治资金6000余万元,动用机械7000余台次,全市100多个企业和高等院校、近2000个社区志愿团队积极参与,累计参与人数达到9万余人次,“加拿大一枝黄花”蔓延态势得到有效遏制。如果市民看到“加拿大一枝黄花”,可顺手拔除,为全市外来入侵物种防除工作尽一份力。

大地 秋色

金秋时节,黄陂区罗汉寺街道的大地上,农田、村庄、道路、水渠构成一道迷人的秋日风景。

张兵 摄

大地丰味·连接城市 服务乡村



红光村的“红美人”迎来丰产期。
长江日报记者余康庭 摄

金秋时节,正是吃柑橘的好时候。长江新区六指街道红光村的柑橘大棚里,“红美人”已挂满枝头。“大地丰味”第五站便寻到红光村林福昇果园农场,探一探这款“能吸的新鲜橙子”。

没走进基地深处,清爽的橙香就裹着阳光飘来,像把橘子糖融在了风中。往棚内一看,果树的枝条全被果子压得垂向地面,挤挤挨挨的“红美人”裹着黄澄澄的薄皮,沉甸甸的分量里,满是果汁攒着的劲儿。

“这果子金贵娇气着呢!”棚角飘来带着浙江口音的话语,农场主林百通正蹲在果树下摘果。他介绍,眼下正是挂果旺季,采摘期能一直持续到明年1月。

今年是农场“红美人”挂果的第八年,30亩果树正好迎来丰产期,预计能收6万多斤果子。他掏出糖度计,切了块果肉榨汁上去,糖度显示13度。“去年最高到16度,今年这时候就有13—15度,再晒几天,会更甜!”

林百通说,“红美人”被誉为“柑橘皇后”,把橘的清甜、橙的爽利和柚的绵密糅在一起,果肉细得入口即化。要种出好吃的“红美人”,管护的秘诀在于善于疏果和使用有机肥。得“狠心”剪掉那些相对差些的“歪果”,把更多养分和呵护留给更强壮的“优果”。给果树增肥则使用由鸡粪、牛粪腐熟发酵后的有机肥,“黑乎乎的有机肥,凑近闻只有土腥味,让这些成熟的‘红美人’更美更香甜”。林百通拿起一个橙子,果皮一撕就开,嫩黄的果肉像果冻似的,果汁顺着指缝往下淌,“你尝!果肉细得能吸着吃,体验感很棒!”

林百通朝着镜头扬了扬手里的竹篮,“欢迎大家来园里尝鲜,亲手摘最甜的!”

(长江日报记者余康庭 邹卓然)



一挤便爆汁的“红美人”。
邹卓然 摄

大地丰味第五站档案

丰味地点:长江新区六指街道红光村
丰味产品:“红美人”果冻橙
丰味时间:每年10月底至次年1月
丰味联合主办:《大地》武汉乡村振兴周刊、武汉市农业农村局、长江日报长江严选

大地丰味开售

让武汉的优质农产品,滋养武汉人的幸福生活。本期丰味好物“红美人”果冻橙,在“大地丰味”社群亮相,想尝这口“能吸的新鲜橙子”,就来林福昇果园农场。

“红美人”果冻橙“大地丰味”社群专享价:现场采摘8元/斤;礼盒包邮到家价5斤/50元、10斤/100元。

购买方式:扫描右方社群二维码进群即可购买。

咨询电话:15167612215
温馨说明:“大地丰味”推荐优质农产品价格均为农场直供价,主办方不向农场收取任何费用与差价,请市民朋友通过“大地丰味”唯一通道购买。



社群二维码



扫码观看“红美人”视频

每周 一景

“每周一景”面向公众征集反映武汉乡村新变化、新成就及乡村生活美图,投稿邮箱3362994750@qq.com,邮件请注明“每周一景”,写明图片的拍摄时间、地点、简单介绍,以及拍摄者姓名、电话。

