

我省评选农民满意农技员

近日,安徽省农业农村厅、安徽省委宣传部等联合开展第六届“安徽省农民满意农技员”推介活动,旨在贯彻落实《关于加快推进乡村人才振兴的实施意见》,稳定安徽省农技人员队伍,增强广大农技人员工作积极性、主动性、创造性,助力实施乡村振兴战略和农业强省建设。

评选面向全省县、乡(镇)两级公益

性农技推广机构中,从事种植、畜牧、水产、农机、能源生态等工作在编在岗的农业技术推广人员,不包括行政、参公编制人员以及农业综合执法人员。从各市推荐的候选人中推介出10名“安徽省农民满意农技员”,其余候选人作为提名人选公布。

候选人须认真践行社会主义核心价值

观,爱岗敬业,模范遵守法律法规、社会公德、职业道德和家庭美德,并具备以下条件:熟悉农业先进技术和有关产业发展趋势,有丰富的农技推广服务经验,业务能力强;勤勉敬业、实干担当、作风扎实,为当地粮食增产、农业增效、农民增收以及乡村振兴工作作出突出贡献;服务意识强,业绩突出,推广农业先进技术,在提高农产品产量品质、确

保质量安全、推进农业绿色发展等方面发挥显著作用,未发生农技推广责任事故;连续3年开展包村联户服务、农民培训、技术指导及农业科技试验示范等工作,出色完成各项农技推广工作任务;在基层从事农技推广工作连续15年以上,近5年年度考核为合格及以上等次。

(杨丹丹)

“种”出乡村振兴“致富果”

5月21日,在合肥市肥东县八斗镇九店社区上社村民组合肥青蓝生态园,一簇簇颗粒饱满、色泽纯正的蓝莓果缀满枝头,引来合肥周围居民组团前来体验采摘乐趣。近年来,该镇立足当地现有资源,积极鼓励农民专业合作社、家庭农场和种植大户发展独具特色的乡村新兴产业,拓宽群众增收渠道的同时,实现了以产业带动就业,为乡村振兴注入新的活力。

高德升 摄



让夜校新潮也能惠及农村需求

据媒体报道,浙江省某高校近日召开县域学习型社会建设暨夜校工作现场推进会,提出将大力推进夜校工作。该校“青蓝夜校”推出以来引发了当地抢课热潮,随着更多学校加入夜校课程培训,上夜校成为一股新潮流。

夜校学费不高、课程丰富,能够满足人们多元化的学习需求,帮助实现终身学习梦,这几年来越受到年轻群体欢迎。不

【乡村时评】

过要看到的是,当前开办夜校的地方不少,但大多数都开办在市区,距离农村较远,农民上夜校并不方便。但实际上这几年农村迎来了许多返乡就业创业的年轻人,他们有接触新知识、学习新技术的现实需求。而本次夜校推进会选择以县域为开办载体,有利于在农村营造终身学习的氛围,方便农民了解夜校课程。从课程上来看,当地夜校推出了烘焙、茶艺、手机短视频制作等内容,其中有的与农村茶产业发展有关,有的和农村电商联系紧密,切合农民实际需求,对农民来说有很大的学习价值。

随着各地各类夜校班涌现,地方政府

和校方应合理确定夜校的运行机制和服务体系,使夜校潮流也能惠及农村需求。在确定培训课程之前,校方可以通过问卷调查、座谈会等方式,了解本地农民的学习需求和兴趣点,使得夜校的教学内容与农民的兴趣相投、实际需求相连。在开展线下学习的同时,也要利用好互联网,开发在线课程、短视频自媒体、收音广播等形式,让农民可以远程学习。在农业生产等与农民切身相关的课程上,可以引入农业专家、企业家等作为讲师,将课程地点选在农村附近,便于农民学习实用的知识和技能。

(陈新宇)

歙县推进食用菌产业发展,带领农民增收致富——

秸秆废变宝 育出好菌菇

近日,在黄山市歙县绍濂乡的晖宏食用菌种植基地里,菌农们在采收赤松茸。

“现在是赤松茸最鲜美的季节,菌柄呈白色,伞面呈赤红色,高度5厘米至6厘米就代表着成熟,可以采摘了。”歙县晖宏食用菌种植专业合作社负责人程日晖告诉笔者。

赤松茸是近年来菌菇类兴起的新品种,被誉为“菌类贵族”,也是国际菇类交易市场上的十大品种之一。赤松茸生长条件较为苛刻,温度需在15摄氏度到25摄氏度之间,湿度需保持在80%至90%。皖南山区3月到5月,是赤松茸生长和收获的最佳季节。

去年11月,在农技人员的精心指导

下,歙县晖宏食用菌种植专业合作社试种了两个大棚的赤松茸。基地利用秸秆、稻壳、木屑等农业废弃物作为基料,在实现秸秆综合利用的同时,又降低了种植成本。

“赤松茸长势良好的关键在于秸秆分层覆盖技术,不需要施任何肥料,接近于野生生长条件。”歙县农业技术推广中心副主任童秋云表示,该基地种植出来的松茸菇品质非常好,肉质细嫩、色美、味鲜、嫩滑,切片之后,烤、烧、炖汤都可以。

“现在赤松茸价格还可以,每公斤8元左右。”程日晖告诉笔者,赤松茸种植每亩成本1万元左右,产量能达到3000多公斤;除去人工等费用,每亩地

有1.5万元左右净利润。今年,合作社将完善产业链布局,适度扩大赤松茸的种植规模。

2023年,歙县共种植食用菌206.5亩,鲜产食用菌441吨,产值488万元,同比分别增长10.78%、37%和22%。歙县农业农村局党组书记、局长吴开秋告诉笔者,当前歙县正在加快推进食用菌产业发展示范县建设,引进赤松茸、秀珍菇、猪肚菌等新品种,合理布局食用菌产业结构。

“在新品种推广中,我们将不断组织农技人员深入田间地头、棚里棚外,在科学种植与管理等方面为菌农提供精心指导,持续带领农民致富增收,助力乡村振兴。”吴开秋说。(袁中锋)

小苔干『种』出亿元大产业

近日,笔者来到亳州市谯城区沙土镇沙土村,村民李庆丰夫妇正在家门前忙着晾晒鲜苔干。

“我家种了两亩春苔干,已经卖了1万元,余下的还能卖2000元。”李庆丰告诉笔者,春苔干长势好、产量高,每斤卖十五六元,总体收入不错。

苔干味美,加工却是个辛苦活。种植户从田里拉回家后,需要经过打叶、去根、削皮、分切、晾晒等多个程序,才能上市出售。

“春季苔干通常是去年11月份栽种,今年4月底或5月初收获。秋季苔干在8月份栽种,10月份收获。”李庆丰说,苔干采收时节,一家人一大早就得要下地砍苔干,再加上打叶、晾晒,常常一忙就是一天。

沙土镇种植苔干已有30多年历史,由于苔干生长周期短、收益高,当地群众一直保持着一年两季种植苔干的习惯,年种植面积近3万亩,每年可为群众带来上亿元的经济收入,同时为当地千余名留守妇女和老人带来家门口就业的机会。

“每天一早起来忙活,在太阳出来前把苔干挂好,一天能挣100多元。”50多岁的村民杨志明说,他每年都会做些苔干刮皮、晾晒的零活,一年两个苔干季能挣七八千元。

产业振兴是乡村振兴的重中之重。近年来,沙土镇以苔干产业发展为纽带,积极探索“合作社+基地+农户”的发展模式,引导广大群众调整产业结构,并在生产管理、技术服务和销售等环节,开展针对性的指导和服务工作,不断提高群众种植苔干的积极性。

“全镇按照‘一村一品’‘一村一特’的发展思路,鼓励和支持家庭农场、种植大户等新型经营主体流转土地、集中连片种植苔干,做强特色产业。”沙土镇镇长张开茅表示,该镇着力在苔干深加工、品牌推广和延伸产业链条等方面下功夫,培育一批走得远、叫得响的农产品特色品牌,助推乡村全面振兴。

(任雷 石保玺)

霍邱县石店镇——

传统工艺久传承 乡村振兴赋新能

本报讯 传统手工艺品是一种特定地域和民族传统文化的延续和表达,乡村工匠是优秀农耕文化的传承人和守护者。培育和扶植乡村工匠,能够激发乡村文化活力,带动乡村特色产业发展和农民就业增收。六安市霍邱县石店镇重视乡村工匠的挖掘、扶植和培育,仅2023年石店镇就有3名乡村工匠被认定为市级乡村工匠名师,他们分别从事文房制作、编筐竹编和紫砂壶制作。

从前,在农村遍地都是会各种工艺的能工巧匠,为农村地区的经济社会发展作出了巨大贡献,但随着时代的发展,大量农村青壮年人口纷纷外出打工,传统工艺面临后继无人的尴尬境况。现在,有了新的舞台供这些乡村名匠发展,他们开拓创新,为乡村建设增添色彩。

为不断提升乡村工匠专业技能,石店镇组织乡村名匠外出培训学习,让传统工艺与现代化发展对接,在传统的根本下紧追时代潮流,实现发展;同时,以乡村工匠为核心,发挥辐射带动作用,将文化产品与乡村振兴紧密结合,帮助群众增收致富。不断尝试网络等新的销售方式,与时俱进,敢于创新,不断提升市场竞争力,实现可持续发展。

农村是乡村振兴的主战场,要实现乡村振兴就离不开乡村工匠为之源源不断注入的活力,也离不开实干创新的工匠精神。接下来,石店镇将继续推动传统工艺与新技术、新思路、新业态相结合,带动乡村产业发展,在互惠共赢中实现共同富裕。(李星星 全媒体记者 付梦林)