

北京农学院科技创新助力乡村振兴

“博士农场”带动京郊农民增收致富

□本报记者 任洁 通讯员 张丽萍



记者从北京农学院了解到，近日，北京农学院生物与资源环境学院副教授任争光负责的平谷区金海湖镇茅山后村“博士农场”，以及植物科学技术学院副教授赵波负责的平谷区夏各庄镇贤王庄村的甘薯工厂化育苗“博士农场”迎来大丰收。这是市属高校发挥智力优势，通过科研力量助力乡村振兴的生动实践。

推广绿色技术 提高当地梨的产量和品质

在平谷区金海湖镇茅山后村的果园里，佛见喜梨挂满枝头、果香四溢。佛见喜梨是茅山后村的特产，也是村里的“金招牌”，因其特别的营养价值、口感和外形，价格是一般梨的2-3倍，但前些年佛见喜梨病虫害频发，果农尝试了各种办法，效果都不理想。

自2021年起，北京农学院任争光副教授作为科技特派员，在茅山后村建立科技工作者驿站，

通过深入细致的调研，摸清了佛见喜梨主要病虫害发生情况，为当地果农制定了病虫害绿色防控方案。“授人以鱼不如授人以渔，我得通过技术培训把病虫害防控方法教给他们。”任争光先后开展技术培训多次，在村里培养了20多位技术骨干。

病虫害问题解决了，任争光继续研究怎么帮助果农进一步提高佛见喜梨的产量和品质。2023年，任争光申报创建了茅山后佛见喜梨病虫害绿色防控与专业化管理“博士农场”，在50亩种植示范园全面测定梨园土壤有机质含量，集中推广示范以生物防治技术为主的病虫害绿色防控技术，为佛见喜梨的品质提升和高产稳产持续保驾护航。

今年，在任争光的指导下，果农开始施用微生物菌肥和菌剂，通过害虫天敌等绿色防控手段降低化肥和化学农药的使用，佛见喜梨的品质得到很大提升。

“我们在任老师的指导下施

用微生物菌肥和菌剂，通过释放天敌昆虫、悬挂昆虫诱芯、喷施微生物菌剂，林下生草栽培等绿色防控手段，降低了化肥和化学农药的使用，佛见喜梨的品质有了保证，果农的“钱袋子”更鼓了。”茅山后村党支部书记马小勇高兴地说。

如今，佛见喜梨已成为茅山后村稳定创收的支柱产业，种植户年平均收入可达15万元左右，让果农尝到科技的甜头，也感受到新的发展机遇。

引入育苗新技术 带动甘薯大丰收

平谷区夏各庄镇贤王庄村的甘薯工厂化育苗“博士农场”由北京农学院甘薯专家赵波与夏各庄镇贤王庄村联合申报创建，其中专家团队提供甘薯育苗新技术，村集体负责提供土地和农业设施等，搭建了20个育种棚，共同开展甘薯工厂化冷床育苗，从设施选择、苗床建造、种薯码放、覆土厚度、温度控制、病害防治等方面进行系统改进，规模生产高质量甘薯壮苗，满足平谷及周边农户对优质甘薯苗的需求，并为农民提供技术培训与就近就业机会。

“有科技就是不一样，今年的甘薯实现大丰收，收入肯定要涨不少。”正在收获甘薯的平谷区夏各庄镇贤王庄村农民笑得合不拢嘴。

“‘博士农场’今年一茬薯苗收益60万元左右，明年计划成倍育苗，持续带动农民增收致富。”赵波对通过新品种新技术推动平谷区甘薯产业蓬勃发展充满信心。

帮助农户增收 带动当地就业

石景山区助力内蒙古莫旗打造生猪全产业链

□本报记者 周美玉

走进呼伦贝尔大红门肉类食品有限公司，一排排厂房排列整齐，室内机器快速运转，职工们正在操作台前忙碌工作……自北京市石景山区与内蒙古自治区莫力达瓦达斡尔族自治县结对帮扶关系以来，聚焦生猪产业链的建设和发展，石景山区累计引导1.3亿元京蒙协作资金陆续投向莫旗。如今，一条集饲料加工、生猪养殖、生猪屠宰和生鲜猪肉食品销售等环节于一体的全产业链已在当地形成，预计今年莫旗生猪产量将突破50万口大关，销售额有望突破10亿元大关。

莫旗三面环水背靠青山，拥有丰富的农牧业资源和水资源，当地居民一直从事生猪养殖业，但产量低、周期长、抗风险能力弱等问题一直制约产业进一步发展。多年前，当地曾启动了一处生猪屠宰产业项目，但因为企业自身因素，项目最终被搁置下来。两地开展协作后，石景山区在充分研判莫旗特色资源与产业发展的基础上，着力延链、补链、

强链，“产供销”三端发力，帮助当地构建从牧场到餐桌的肉食全产业链。在石景山区挂职干部的多方协调下，北京二商集团参与了当地生猪屠宰项目的重启，2021年1月，呼伦贝尔大红门肉类食品有限公司正式生产运营，公司迅速成为莫旗当地甚至呼伦贝尔市的生猪产业龙头。

针对当地传统生猪养殖业规模小、品质差的现状，石景山区累计投入3400余万元，帮助当地建设高标准生猪生态养殖示范基地。2022年莫旗生猪出栏达40万口，今年预计将突破50万口大关。

为做强饲料生产与供应，石景山区投入645万元研发以玉米秸秆、大豆为原材料的猪饲料生产技术，填补当地饲料生产环节空白。聚焦优化冷链运输、冷藏储存环节，投入3077万元建设气调库项目，把先进的现代化冷冻冷藏技术引入莫旗，搭建起冷链保鲜技术、运营管理系统、智能物流配送的“智慧市场”运营平台。通过做强生猪全产业链，未

来，莫旗将成为蒙东及东北地区举足轻重的猪肉生产加工输出基地，为全面推进乡村振兴提供有力支撑。

历经多年发展，呼伦贝尔大红门肉类食品有限公司全年可出栏、屠宰加工生猪50余万头，辐射周边14个乡镇，充分带动各乡镇生猪养殖产业的发展。截至目前，每年帮助莫旗1000户从事生猪养殖的农民每户增加收入5000元，带动当地就业170余人。在生猪销售渠道，提供了近百个就业岗位，有效提高了莫旗就业率。

截至目前，石景山区已在莫旗构建起集饲料种植、饲料加工、生猪养殖、屠宰加工、冷链物流、销售于一体的现代化生猪产业体系，有效解决了传统生猪产业发展中产能波动、绿色安全、产销保供、助农增收等问题，切实提升传统产业能级，为巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接奠定了坚实基础，打造出京蒙协作的“石景山样板”。

办好养老“食”事

西三旗街道打造养老助餐中央厨房

□本报实习记者 宗晓畅

近日，位于海淀区硅谷先锋小区的西三旗街道养老助餐中央厨房开始试运行。该厨房借助“互联网+养老”模式，每餐出餐量可达上千份，与分布在28个社区的助餐网点共同构成社区养老助餐服务网络。

西三旗街道养老助餐中央厨房建筑面积近350平方米，围绕一厅十三舍布局展开，主食加工间、副食加工间、主食库、副食库、热力消毒间、外包装清洗间等一应俱全。开业现场，社区老人们赞不绝口：“养老助餐中央厨房价格不贵还能送餐上门，食品质量有保障。”

据了解，中央厨房根据老年人的饮食习惯、健康状况以及行动能力，制作适合老年人，营养健康、时令优先、口味适中、价格实惠的餐品。街道采用公益性与市场化相结合的定价方案，不以盈利为目的，确保低于同类餐品的市场价格。中央厨房设有专人处理订餐信息，科技赋能，利用“互联网+养老”模式，涵盖现场

点餐、线上订餐及电话订餐模式，提供堂食、社区助餐点及配送上门三种用餐方式，支持线上、老年助残卡以及现金多种支付方式。

西三旗街道下辖28个社区，60岁以上老年人共计3.2万余人，80岁以上高龄老人3399人，还有部分失能失智、低保低收入、高龄特困人群。在前期调研中，14个社区1000余名老年人的调查样本显示，将近90%的老年家庭有养老助餐需求。目前，街道建成了覆盖28个社区居民步行可及的助餐服务网点；组建了一支专业团队+社会组织+社区志愿者相结合的养老助餐服务团队，设置营养膳食部提供专业化的服务。

养老助餐中央厨房的建设是西三旗街道在智慧养老服务道路上探索的一个缩影。在完善线下点位功能布局的同时，该街道还搭建起“中央厨房+社区助餐服务网点+配餐/送餐入户”的多层次社区养老助餐服务体系，精准服务老年人需求。

让科技遇见美好生活

雁栖顶秀乐活嘉年华启幕

□本报记者 崔欣 通讯员 王倩

科普展示互动、文创展卖、非遗文化体验……近日，由怀柔区商务局、雁栖镇人民政府主办的2023年“科技遇见美好生活”雁栖顶秀乐活嘉年华开幕。活动期间，将有几十场科普互动体验活动，让市民和科技爱好者体会到科技与生活、科技与艺术的完美碰撞与融合。

记者了解到，嘉年华还得到了来自科学家们的大力支持。来自中国科学院力学所、物理所以及国科大地球与空间科学学院等9所在怀科院所的科学家们通过现场互动的形式进行了化学科普实验、计算机视觉体验、无人机飞行及航模讲解等科技成果展示。“原来芯片是这样制造出来的”“原来计算机是这样处理图像数据的”“无人机飞行真是太酷了”……在科普体验区，前来参加活动的家长和孩子们通

过国科大科学家们的讲解，解开了心中一个个疑惑。在数字艺术品展区，元宇宙商店及3D真人手办店实现了线上数字产品+线下实物产品体验，吸引了众多游客前来打卡。

雁栖镇相关负责人介绍，该镇将镇域内深受市民喜爱的顶秀美泉商业街、燕城古街、科学城创新小镇三个商业地标有效连接、整体打包，推出了此次嘉年华活动，进一步丰富和活跃了市民休闲文化生活，展现了雁栖地区作为科学城核心区特有的科学“金名片”。该镇正在对3个街区进行整体升级改造，在打通交通道路、完善商业配套、引入文化元素上做足文章，为居住和工作在此的市民、科研人员构建一处“雁栖活力地标新商圈”，成为串联美好生活，汇集多要素、多重场景体验的怀柔文旅新目的地。



“前门国潮消费季”开启

近日，由东城区前门街道、北京天街集团有限公司联合主办的“前门国潮消费季”拉开帷幕。本次活动以“匠心轴·会照古今”为主题，聚焦前门“老字号+国潮”街区定位，通过主题活动、氛围营造、文化活动和商业活动四大板块，向市民游客展示前门地区的京味特色和现代活力。

本报记者 边磊 于佳 摄影报道