

深入学习“千万工程”经验 推进乡村全面振兴

建阳回龙乡：

创新轮作模式 力争“两年三收”

本报讯(庄妍 丁健伟 曾庆芬)近日,在建阳区回龙乡西欧浦村菇也食用菌合作社的种植基地,一派丰收忙碌的景象;工人们穿梭在菌棚间,小心翼翼地采摘着鲜嫩饱满的雪茸菇。

雪茸菇是由福建省农科院食用菌研究所与建阳区菇也食用菌合作社联合培育的食用菌新品种,在西欧浦村试种成功并进入采收期。这一历时三年的科研成果,不仅填补了当地特色食用菌种植的空白,更通过创新轮作模式,为乡村振兴注入新动能。

据了解,此次试种的雪茸菇面积约5亩,今年7月完成置棒、10月进行覆土,12月进入采收期,采收周期将持续至明年4月,预计总产量可达4万多斤,按每斤5元左右的批发价计算,可实现产值20余万元。

“雪茸菇的优势很突出,市场竞争力强。”合作社理事长黄振涛介绍,该品种氨基酸含量高,口感清甜脆嫩、爽滑可口,且耐储存性远超普通食用菌,常温下可保鲜3至5天,降低了运输和销售过程中的损耗。

值得一提的是,此次试种创新采用“竹荪+雪茸菇+水稻”的轮作模式,既解决了土地利用率低的问题,又实现了土壤肥力的循环提升。“竹荪采收后土地营养有所流失,种植雪茸菇可有效

修复土壤;雪茸菇采收结束后,土地刚好能衔接水稻种植,实现‘两年三收’。”建阳区级科技特派员、回龙乡乡村振兴发展中心农技站负责人叶玲解释,该模式若全面推广,将彻底改变土地闲置现状,让有限的土地资源产生更大效益,助力农户持续增收。

作为当地新型农业经营主体的代表,菇也食用菌合作社自2022年流转西欧浦村200多亩土地以来,始终以科技为引领,深耕“菌稻轮作”模式,目前已形成竹荪、大球盖菇、猴头菇、茶树菇等多品种协同种植格局,构建起集技术研发、推广种植、收购加工、冷链物流于一体的全产业链体系,每年带动用工约1.4万人次,让周边农户实现“家门口就业”。

“农田忙完了就来合作社上班,一份土地两份收入,日子越来越有盼头。”西欧浦村村民巫秀红的话道出了当地农户的心声。她表示,合作社的用工需求精准匹配农闲时段,让农户在不耽误自家农活的同时,多了一份稳定收入,切实感受到了产业发展带来的红利。

黄振涛透露,下一步将逐步扩大雪茸菇种植规模,进一步完善轮作技术标准,推动“竹荪+雪茸菇+水稻”模式在更大范围内推广,让科技成果更多惠及农户。

邵武金坑乡：

乡村短剧拍摄基地投用

本报讯(王晓云 陈媛盛)1月5日,邵武金坑乡村短剧拍摄基地投用。该基地依托金坑乡独特的红色文化、古村落风貌与生态资源,以“文旅+影视”融合发展模式为抓手,为当地乡村振兴注入新动能,标志着这座红色古镇正式抢抓微短剧产业风口,让“红色金坑·多彩故事”通过镜头走向更广阔的舞台。

金坑乡历史底蕴深厚,拥有弹孔墙、红军桥等多处革命遗址,明清古街、传统民居等历史遗存保存完好,为影视创作提供了得天独厚的实景资源。“这里无需额外布景,每一块砖瓦都自带故事,是拍摄红色历史、乡村生活题材短剧的天然舞台。”乡党委书记黄福文精准道出了基地

的核心优势。

在现场,金坑乡与永春县仙夹镇签署《党建联建·影视赋能共建合作协议》,双方将以乡村短剧为纽带,深化人文历史、经济社会等领域交流,深挖乡土人文资源,实现优势互补,推动微短剧与文旅、农业、非遗等产业深度融合,共同打造具有区域辨识度的微短剧品牌。签约仪式后,基地首部短剧《棋手》随即启动开机,标志着基地运营步入实质性阶段。

下一步,该基地将推进“三个一百”行动计划,通过持续完善配套产业设施、优化全链条服务保障,打造区域特色影视创作品牌,让金坑逐步成为吸引影视创作团队集聚的热土。

科技赋能让茶香飘得更远

——记第九届福建省优秀科技工作者、武夷山茶人方舟

□本报记者 陈冰倩

在武夷山星村镇,茶香浸润肌理。青年茶人方舟出身“茶叶世家”,外公是当地茶产业早期开拓者,母亲游玉琼是首批国家级武夷岩茶(大红袍)制作技艺非遗传承人。耳濡目染中,他与茶结下不解之缘,现任武夷山市永生茶业有限公司总经理的他,早早立下誓言:要将这份制茶事业传承好、发展好。

2016年,留学归来的方舟放弃大城市机遇返乡投身茶产业。这一选择,让不少人心生疑惑:拥有留学背景的科研人才,为何偏偏扎根农业?面对质疑,方舟的回答清晰而坚定:“传统茶产业要突破发展瓶颈,非遗技艺要实现代代相传,必须依靠科技创新的力量。”

怀揣传承创新初心,方舟即刻投身科研,首先聚焦制约产业规模化的采摘“卡脖子”难题。他调研发现,“人工采摘成本高,传统采茶机难分老嫩、易损茶青,直接影响品质。”这一痛点明确了他的攻关方向。

为破解这一难题,方舟牵头启动“乌龙茶智能采茶机研发”项目,该项目于2022年成功入选中央引导地方科技发展项目。该智能采茶机基于多源信息分析,整合了传感器系统、自适应割刀台、负压收集装置与可拆装多轮行走机构四大核心模块,亮点显著:通过机器视觉技术实现新老茶叶精准识别与茶垄定位,专门研发的图像去雾强化算

法,大幅提升了雾气、高湿度等复杂环境下的识别定位精度;融合惯性信息与机器视觉技术,实现行走机构防颠簸补偿及割刀位置自适应调整,让设备对不同湿度环境、颠簸地形和茶垄形态均具备较强适应性。

“研发这款设备,核心目的就是降低茶叶采摘的生产成本与劳动强度,同时提升生产效率和茶青质量。”方舟介绍,随着项目稳步推进,茶叶采摘环节的核心难题逐步破解,为武夷岩茶产业规模化发展扫清了关键障碍。

攻克采摘痛点后,方舟将目光延伸至制茶全流程。他认为,全链条升级才能实现传统工艺提质增效,而非非遗技艺标准化是行业共性挑战。“传统烘焙靠经验,温湿度细微波动影响风味,‘经验依赖’制约品质稳定与规模化。”方舟坦言。

为此,方舟再次带领团队向制茶环节智能化升级发力:通过智能化设备将烘焙温度、湿度等隐性变量转化为直观数据,为传统非遗技艺建立起可量化、可追溯的参考标准;研发的摇青机器人,精准复刻老师师的核心动作,将经验转化为标准化流程,提升制茶品质稳定性。

这些创新与智能采茶机构成全链条互补。“智能采茶机、智能烘焙设备与摇青机器人的组合研发,推动武夷岩茶传统制茶技艺关键节点从经验化向数

据化转型。”方舟表示,用数据解读传统工艺的核心逻辑,能让非遗技艺以更精准、更可持续的科技化方式传承下去。

在推动技艺升级的同时,方舟始终坚守“科研服务产业、惠及农户”初心,搭建产学研桥梁,与福建农林大学联合开展“通过优化萎凋条件改善雨水青武夷岩茶风味”研究,相关成果成功发表于国际权威期刊,为提升茶叶品质提供了坚实的科学支撑。

他还将生态科技融入茶园建设,在星村镇大坪洲生态茶园推行“茶豆间作”,借助物联网、气候监测仪构建全流程精细化管理体系。在其带动下,企业建成5000多亩示范生态茶园,辐射周边2万多亩茶园,惠及4000多户农户,助农增收超1000万元,让科技红利直达农户。

从技术攻关到产业赋能,从非遗传承到助农增收,方舟的一系列扎实成果,赢得了行业与社会的广泛认可。近日,第九届福建省优秀科技工作者名单公布,方舟凭借在武夷岩茶产业科技创新中的突出贡献成功上榜。这份荣誉,既是对他扎根家乡深耕茶产业的肯定,也印证了科技赋能传统产业的可行性。

展望未来,方舟语气坚定:“我将继续深耕传统制茶技艺与现代科技的融合之路,让武夷岩茶的清香飘得更远、惠及更多人。”



新年登高

6日,由市体育局、市直机关党工委、市总工会、建阳区政府主办的2026年南平市新年登高健身活动在武夷新区举行,吸引了近千名登山健身爱好者参与,大家用热情开启新年序章。图为活动现场。

(张行健 摄)

我们的“十四五”·数说

南平经济工作篇

南平加快打造以碳计量、碳监测、碳足迹为重点的产业体系

制定“一元碳汇”方法学和 **全国首个**河湖碳汇方法学

发布 **全国首个**竹制品碳足迹计量领域团体标准

成功列入 **国家第二批**碳达峰试点城市



国家碳计量中心(福建)

闽北日报(宣)

我们的“十四五”·数说

南平经济工作篇

南平市进入中国城市品牌(地级市) **百强榜**

“十四五”期间南平市有效注册商标

由66522件增至 **143545件**, 增长115.8%

全国首家综合类国家地理标志产品保护示范区(福建武夷山)获批成立

核准使用地理标志产品专用标志企业1905家 **全省第一**

武夷岩茶 **连续9年**位列中国茶叶类区域品牌(地理标志)

价值 **第2位**, 品牌强度 **第1位**



武夷山马头岩茶产区

闽北日报(宣)