

我市秋收秋种圆满结束 秋粮收获面积389.5万亩、秋播小麦面积358.8万亩

数说岛城好“丰”景

早报 11月7日讯 记者从青岛市农业农村局获悉,截至11月7日,我市秋收秋种圆满结束,生产形势总体良好,完成秋粮收获面积389.5万亩,预计全年粮食面积稳定在720万亩以上、产量稳定在310万吨以上;已秋播小麦面积358.8万亩,面积稳中有增。据了解,今年全市推进“玉米晚收、小麦晚播”双晚技术落实到位,玉米增产效果明显,小麦实现适期播种,绿色增粮成效显著,为明年夏粮丰收奠定好基础。

我市加大资金支持,市财政统筹资金1.1亿余元,用于购置与应用补贴农机具1.2万台以上,一批高效低损玉米联合收割机、高性能复式精量条播机,投入“三秋”生产,受益农户达8000余户。同时,开展“绿剑护粮安”农资打假专项行动,出动执法人员1530余人次,覆盖全市316家农资经营场所,抽查种子等农资产品80批次,合格率100%。

我市建立“十、百、千”(10个绿色增粮先行区、100个较大规模的种粮大户、1000个50亩以上种粮大户)联系帮包机制,加强与气象部门合作联动,发布秋收秋种服务专报等农情信息30余期。组织1000余名农技人员深入田间地头,围绕小麦玉米滴灌水肥一体全程机械化生产技术等粮油单产提升技术,有效提高农作物结实率和粒重。推广小麦玉米精准滴灌绿色增粮集成技术,实现灌溉水利用率提高20%以上,肥料利用率提高15%以



我市秋收秋种圆满结束。市农业农村局供图

上,每亩年平均增产10%以上。

全市组织上阵农机18万多台(套),玉米机收、小麦机播率接近100%。更新玉米收获机550多台,4800多台高端先进玉米联合收获机一线奋战。开展山东省玉米机收减损技能大比武青岛赛区活动,全市玉米平均机收损失率为1.85%。按照青岛市去年玉米总产量174.3万吨计算,机收损失率每降低1个

百分点,相当于多收玉米1.7万吨以上。全市成立应急作业服务队54支,组织应急机械5000多台,开通6条24小时服务专线,全力保障农机作业有序高效。今年“三秋”生产期间,全市组织各类农业机械上阵16万台(套),有力支撑“三秋”生产农机装备需求。

当前全市冬小麦播种全部完毕,同步抓好冬前麦田管理,充分运用卫星遥

●截至11月7日,我市完成秋粮收获面积**389.5**万亩,预计全年粮食面积稳定在**720**万亩以上、产量稳定在**310**万吨以上;已秋播小麦面积**358.8**万亩,面积稳中有增

●市财政统筹资金**1.1**亿余元,用于购置与应用补贴农机具**1.2**万台以上

●推广小麦玉米精准滴灌绿色增粮集成技术,实现灌溉水利用率提高**20%**以上,肥料利用率提高**15%**以上,每亩年平均增产**10%**以上

●全市组织上阵农机**18**万多台(套),玉米机收、小麦机播率接近**100%**

感等信息化手段,做好苗情监测,确保小麦安全越冬,为夺取明年夏粮丰收奠定坚实基础。与此同时,在加快推进10个绿色增粮先行区建设的基础上,遴选2个先行区,加快推进数智农业新技术、新装备、新模式率先落地,着力打造数智农业的“青岛场景”,示范带动全市粮食均衡增产。(观海新闻/青岛早报记者 孙晶 通讯员 冯志)

这种平度美味喜获丰收

马家沟芹菜迎来收获季 亩产量超12000斤

早报 11月7日讯 随着立冬节气到来,平度市李园街道马家沟芹菜迎来了收获季。在这片充满生机的土地上,“上过天下过海”的马家沟芹菜以它独特的魅力,为寒冷的冬日增添了一抹“芹香”绿意。

马家沟芹菜迎来丰收

走进当地的马家沟芹菜基地,数十名工人身着棉衣,手持镰刀,穿梭在芹菜丛中,砍收、剪根、打捆、装箱……忙碌的身影在翠绿的芹菜丛中绘就了一幅动人的丰收画卷。

“今年的芹菜长势非常好,从收获情况来看,亩产量超12000斤,尤其是8月底移栽以来,雨水偏少,所以芹菜的品质格外好,口感更加甜脆。”马家沟芹菜基地的种植户刘晓英说。

“目前我们主要是通过超市、中高端酒店以及线上进行销售。得益于我们科学的种植技术和精细的管理,今年的这些芹菜品质上乘,销售得非常好。”青岛马家沟生态农业有限公司销售经理葛学海介绍,现在350克包装的马家沟芹菜在超市每份售价9元左右,礼盒从28元到298元不等,在市场上深受欢迎。

在李园街道马家沟芹菜种植区域,各大芹菜种植户干劲十足。“今年我种



当地种植户收获马家沟芹菜。平度市委宣传部供图

了30亩芹菜,因为下半年雨水少,收成好。在市场上,我们卖得也比往年好,这是个丰收年!”种植户贾书忠一边忙着收获一边分享道。

秋冬季上市的马家沟芹菜口感最好,不仅在市内热卖,还将销往北京、上海、广州等各大城市,为全国人民的餐桌增添一份来自平度的美味。

特色菜品曾火出圈

2023年,美国特斯拉公司首席执行官马斯克访华晚宴上,就有马家沟芹菜的身影——马家沟芹菜樱花虾。

平度市商务局指导蔬菜流通协会第一时间召集重点餐饮企业厨师长研究

“马家沟芹菜樱花虾”菜品的制作方法,并且发动多方渠道联系马斯克就餐酒店制作“马家沟芹菜樱花虾”的厨师。挑品质最好的马家沟芹菜,搭配樱花虾,经过多次试验,最终确定了一款令所有人都满意的“马家沟芹菜樱花虾”。

具有平度特色的“马家沟芹菜樱花虾”制作方法为:精选平度产马家沟芹菜芯200克,樱花虾10克;将芹菜嫩芯洗净切3厘米长段,放入冰水中冰镇10分钟,樱花虾放入烤箱260度烤3分钟备用;芹菜芯沥净水分,加入自制花椒油5克,拌匀后,再加入盐2克、味精2克、香米醋2克、糖1克,轻微搅拌均匀淋入自制葱油,装盘后放入烤好的樱花虾即可。这道菜品的特点是颜色鲜艳,口味咸鲜,椒香浓郁,清脆爽口。

“小芹菜”里的“大学问”

马家沟芹菜作为当地的特色农产品,距今已有1000多年的栽培历史。其色泽外绿内黄,芯叶饱满,空心脆筋,散发着清香,植株在80cm—100cm,而且营养丰富,含有胡萝卜素、维生素B1、维生素B2、维生素C、维生素P等多种维生素及膳食纤维,茎叶里钙、铁、镁等多种矿物质含量也非常丰富,具有健胃、降压、排毒、养颜等多种功效。

马家沟芹菜从2003年注册品牌以来,获得过多项荣誉和称号,2007年被评为国家地理标志保护产品,2008年被评为山东省著名商标,同年马家沟芹菜种子搭乘神舟七号进行太空育种实验。

(观海新闻/青岛早报记者 姜丹宁 通讯员 丁梦瑶 袁嘉利)