

十项行动见行见效

——乡村振兴全面推进行动——

蓟州区凭借三把“金钥匙”加速向现代都市型农业转型

从“靠天吃饭”到“智慧兴农”

■ 记者 徐杨

科技赋能

让种养告别“靠天吃饭”

走进蓟州区下窝头镇青甸村西的天津依差水产科技有限公司养殖基地，一座占地3000多平方米的工厂化循环水养殖车间格外引人注目。温室大棚内，16个直径10米的铁皮圆桶整齐排列，随着清澈的水体循环流动，数万尾加州鲈鱼正欢快游弋。

“温室大棚养鱼最大的好处是温度可控，通过大棚和水的双向调节，水温可始终保持在最适合鱼类生长的20℃至25℃，鱼苗的生长就不受季节限制了。”该公司总经理吴良玉介绍，他们过去一直以坑塘养殖为主，主要养殖鲫鱼、草鱼、鲤鱼等常见品种。如今，市场对中高端鱼类的需求不断增加，对养殖模式提出了新要求。

在下窝头镇的支持下，该公司建成了这座工厂化循环水养殖车间，有效破解了北方养殖鱼类的“越冬”难题。目前，车间年产新鲜鲈鱼32万斤，年创经济效益500多万元。依托下窝头镇正在推进的产业强镇项目，该公司计划新建一个20亩的温室大棚，定位为苗种繁育中心，预计2027年建成。

“目前，北方鲈鱼苗主要从南方购进，二两规格的鱼苗5元左右一条，实现自主繁殖后成本能降到2元多。”吴良玉算了一笔账，该公司苗种年繁育能力已达800万尾，新中心建成后 will 更好满足全镇及周边鱼苗需求。

记者了解到，该公司2023年就被认定为天津市“菜篮子”产品稳产保供园(区)，现有养殖水面800亩，年产鲈鱼480万斤，年销售活鱼产值3200万元，产品主要销往北京物美超市等商超，并在北京新发地批发市场开设档口。如今，该公司正依托天津农学院等高校科研力量开展苗种抗病性研究，从源头提升成活率和品质。

在距离下窝头镇几十公里的出头岭镇，天津润和顺食用菌科技有限公司的智能蘑菇方舱里，一簇簇色泽金黄的金耳正整齐地撑开肥厚的菌瓣。

记者看到，随着技术员在控制屏前轻轻点击，温度、湿度、光照、二氧化碳浓度等参数便自动调节到位。“过去靠经验，现在靠数据。”技术员刘海军说，每个方舱可放置4500个菌棒，依托智能控制系统实现远程监控，一年能种12茬，单舱年收益超过15万元。这一珍稀食用菌的成功量产，填补了我市金耳规模化生产的空白。

据了解，该公司总占地面积1100多亩，拥有温室大棚300多个，冷库1万立方米。2025年，他们依托蔬菜优势特色产业群建设项目提升改造菌棒厂，建成后菌棒未接种污染率由20%降到2%，年销售约350万包菌棒，节省成本200余万元。

不远处的另一座方舱内，该公司自主培育的白参菌已进入试种阶段。据该公司经理陈国华介绍，他们已独立完成原种分离、菌种扩繁、菌棒制作、无菌接种、恒温发菌、标准化种植等全流程作业。“下一步，还将在方舱内种植牛肝菌、榆黄菇等品种。”陈国华说。

蓟州区农业农村委主任金福鹏说：“‘十五五’时期，我们将实施‘科创增效’工程，持续深化产学研协同，扎实推进种源培优，计划试验推广5个至7个粮油新品种、引进30个果蔬新品种，推动金耳、蓝莓等高附加值特色农产品全年生产、错峰上市。同步推广水肥一体化、环境智能调控等智慧农业技术装备，力争主要农作物耕种收综合机械化率提升1.5个百分点，全面实现农业生产降本、提质、增效。”



融合发展

让产业链在沃野上“拔节生长”

沿着蓟州区北部蜿蜒的山路来到穿芳峪镇，天津鑫佳源农业科技有限公司的梅花鹿养殖基地位于青山绿树之间。鹿舍里，随着饲养员将新鲜的草料撒进食槽，一头头体态优美的梅花鹿悠然踱步而来。

“我们公司总占地面积260亩，存栏梅花鹿700余头，开发了鹿茸、鹿血酒、鹿油膏等24种深加工产品，年产值达300万元。”该公司负责人张兰香说。她还进一步介绍了该公司“健康鹿上”梅花鹿主题农场提升改造项目，“项目建成后，将增加生态鹿舍、观光鹿棚、散养梅花鹿基地、萌宠互动园等多个板块，养殖规模将达到800头至1000头，深加工产品增加至48种，年接待游客可达10万人次，年收入达500万元，提供就业岗位70余个。”

从单纯养鹿卖鹿茸到“养殖+种植+休闲观光”多元发展，该公司走出了一条“生态+特色养殖+产业融合”的新路：园区种植了樱桃树、桃树、柿树等，采摘期从5月持续至10月；农场升级改造完成后，将推出别具特色的全鹿宴；康养板块拟与相关中医机构合作；研学板块将面向青少年开展自然教育和互动体验。

更值得关注的是，该公司还计划采用“农户领养、统一回收”模式，带动周边七八个村子的农户参与。农户缴纳押金后领养梅花鹿，可利用自有庭院和农作物低成本养殖，该公司负责统一回收销售，实现企业和农户双赢。

在几十公里外的桑梓镇红旗庄村，天津宏齐农业科技发展有限公司的净菜加工车间里，也是一派繁忙景象。

工作人员将刚刚采摘的豆角、香菜等新鲜蔬菜进行抽样检测，随后去根、去蒂、清洗、切分、包装。随着多道工序逐一完结，一箱箱“鲜切净菜”即将发往北京市。

“我们从去年6月正式投产，目前日产精品蔬菜1万份，日均加工吞吐量5吨，月度流水稳定在200万元到300万元，全年订单总额突破5000万元。”该公司负责人冯金刚介绍，他们的产品已入驻盒马鲜生、京东七鲜华北区域门店，线下合作商超企业突破200家，还与小象超市、叮咚买菜等新零售平台深度合作，并同步对接京津冀单位食堂和连锁餐饮企业。

这家扎根乡村的现代化农业科技企业，不仅从本地收购蔬菜，更主动延伸产业链。目前，该公司已买断瑞克斯旺公司甘蓝和辣椒等优质品种的种子权，统一育苗后发放给本地种植户，承诺按保护价回收。“经测算，种植户每亩地可种约6000棵，成品率约5000棵，单茬收入约7500元，每亩地一年三茬的总收入可超2万元。”冯金刚说，他们已与部分种植户签好订单，计划稳步扩大签约规模。

据了解，作为蓟州区唯一从事净菜加工的企业，天津宏齐农业科技发展有限公司已成为区域农业产业融合发展的标杆。

金福鹏说：“我们将实施‘全链条提质’工程，聚焦生猪、肉牛、果品、禽蛋、蔬菜五大优势产业，补齐仓储保鲜、冷链物流等基础设施短板，力争到2030年五大特色产业产值突破50亿元。同时，以国家级和市级宜居宜业和美乡村建设重点项目为契机，重点布局‘田园休闲观光、康养旅居度假、驴韵文旅体验、京东苗木展销’四大特色产业板块，差异化培育多元业态，全力打造京津冀农旅融合发展新高地。”

品牌引领

让“蓟州味道”香飘更远

品牌，是农产品走向更广阔市场的“通行证”。

穿芳峪镇小穿芳峪村南边的山坡上，坐落着天津市沃垚农业科技有限公司的养殖基地。走进基地，自动化生产线正高效运转——玉米等原料粉碎后通过管线自动输送至饲喂系统；产下的鸡蛋经200多米长的传送带直接运至收集库，自动完成清洗和枚重分级。

“我们的核心产品是生态微元素系列鸡蛋，包括富硒、低胆固醇等多种蛋品。”企业负责人邓国旺介绍，在天津农业科学院畜牧研究所指导下，该公司已建成畜禽养殖标准化示范场，养殖过程每个环节可溯源管控，蛋品富含11种人体必需微量元素，百分之百无药残。

目前，该公司鸡蛋存栏22万只，年产值2600余万元，产品立足京津冀，远销长三角、珠三角等地区。“下一步计划引入机器人自动装盘和装箱，实现全流程自动化。”邓国旺说，他们还计划开发有机肥业务，进一步提升资源利用效率。

如果说天津市沃垚农业科技有限公司代表的是科技铸就的品质高度，那么“乡野人家”麻酱鸡蛋书写的则是从土特产到“爆款”的品牌传奇。

在尤古庄镇邓各庄村，天津蓟州齐泰食品有限公司厂房里，一枚枚麻酱鸡蛋正在非透明的罐体中腌制。厂区外墙上，“没有添加才是‘乡野人家’”的标语在阳光下格外醒目。“80后”返乡创业的新农人，该公司创始人赵明向记者道出了背后的故事：“传统的土法腌制，盐水浓度不均，品质波动大。我们历时4年，走访上百家农户，经过上千次试验，耗费50万枚鸡蛋，终于摸索出用罐制法和动态控盐技术代替传统泥腌制法。”

这项“动态控盐腌制盐分调控方法”专利技术，通过底部泵体将盐水循环浇淋，确保整个腌制过程中盐分浓度均匀一致，精准控制温度、盐度和时间，保证产品风味稳定。据介绍，该产品通过了213项安全检测，获得绿色食品标志使用权，并通过ISO 22000(食品安全管理体系)认证。

如今，“乡野人家”麻酱鸡蛋凭借翻沙流油、酱香浓郁的地道口感，远销海外8个国家，年销售额突破2000万元。“我们正创新推出减盐75%的轻盐鸭蛋、零添加鹌鹑蛋、麻酱蛋黄酱等新产品。”赵明说。

金福鹏说：“我们将实施‘品牌强农’工程，持续完善‘区域公用品牌+企业品牌+产品品牌’体系，围绕水库鱼、麻酱鸡蛋、山楂、板栗等特色农产品重点打造2个至3个‘爆款’产品。同时积极布局富硒农业研发与推广，培育富硒玉米、富硒红薯、富硒鸡蛋等系列产品，打造蓟州富硒农产品新名片。紧抓北京‘菜篮子’外溢机遇，深耕‘农产品进京’，深化京津商超直供对接，做到‘早上在田间、晚上到餐桌’，以优质农产品打造蓟州口碑。”

从天津依差水产科技有限公司的工厂化循环水养殖车间到天津润和顺食用菌科技有限公司的智能蘑菇方舱，从天津鑫佳源农业科技有限公司的梅花鹿主题农场到天津宏齐农业科技发展有限公司的净菜加工生产线，从天津市沃垚农业科技有限公司的自动化蛋鸡养殖到天津蓟州齐泰食品有限公司的品牌化运营，三把“金钥匙”正在开启蓟州区农业的崭新未来。

金福鹏表示：“下一步，我们将持续以科技强农、融合兴农、品牌富农为抓手，加快传统农业转型升级，提质增效，做强优势，全力打造特色农业农村现代化样板，为全市农业高质量发展贡献蓟州力量。”



乡村走读

宁河区东棘坨镇

讲好奋斗故事 用活红色资源

■ 记者 辛璇

心，大力发展红色研学、乡村休闲文旅业态。自2025年9月项目启动以来，已累计接待游客万余人次。

“这些老物件，都是老一辈人参加河西大会战时留下的。正是靠着他们苦干实干、治碱开荒，把寸草不生的盐碱滩变成了稳产高产的万顷良田，才有了今天东棘坨镇粮食大镇的好底子。”河西大会战展馆内，讲解员杨艳艳的声音不高，却把40多年前改天换地的奋斗场景带到每一位游客眼前。

依托三大特色场馆串联成线、优势互补，“红色仁家”研学服务中心完整梳理出东棘坨镇实干奋斗、文脉传承、英烈报国三大本土红色脉络，构建起沉浸式、场景化的红色研学体验体系。

其中，河西大会战记忆展聚焦乡土奋斗史，再现当地治碱

拓荒、深耕良田的艰辛历程；梁斌红色印记馆依托图文史料、著作影印件与书画展品，梳理作家梁斌笔耕不辍的一生，回望《红旗谱》诞生历程，读懂文字背后的红色信仰；马明宜烈士故居则以史料讲述英烈赤诚报国、无私奉献的崇高情怀。三处展馆各有侧重、互为支撑，让尘封的本土红色历史鲜活起来，让游客读懂这片土地的奋斗与荣光。

除了让静态史料可看可感，东棘坨镇还不断探索红色文化“活化”新形式，让红色故事从“纸上”走到“台上”。《会战一家人》情景剧以当年治碱开荒的真实往事为创作原型，还原干部群众扎根乡土、并肩作战、改造盐碱地的奋斗日常，生动诠释不畏艰难、苦干实干的会战精神。

“剧本里的人物、故事大多取材于镇里老一辈亲历者的口述回忆，就是想用接地气的舞台演绎，让年轻人更加珍惜现在的美好生活。”《会战一家人》编剧窦国山告诉记者。

与此同时，红色研学体验持续升级，梁斌红色印记馆推出红色主题快闪展演，马明宜烈士故居编排讲述烈士生平的剧目，多角度讲好东棘坨镇的红色故事。

红火的红色研学，也实实在在促进了乡村文旅发展，带动村民增收致富。临近傍晚，服务中心附近的农家院内热闹忙碌，村民张秀香正细心整理各类时令农家食材，准备接待晚上来的游客。

“自从‘红色仁家’研学服务中心投入运营后，进村游玩的人越来越多，店里的接待情况一直很不错。”依托本土地道的乡村风味和清幽的乡野环境，借着本地红色文旅的热度，张秀香的小院客流稳步攀升，家门口的创业生意愈发红火。

“红色仁家”的落地生根，让东棘坨镇的红色资源从“沉睡”走向“鲜活”。下一步，东棘坨镇将持续深耕本土红色文化资源，进一步完善研学配套服务，丰富沉浸式体验业态，延伸红色文旅产业链条，让红色资源转化为乡村振兴的长效动能，把“红色仁家”这块招牌擦得更亮。

本版照片由受访单位提供

杨艳艳为前来参观的游客讲解。

盛夏时节，潮白新河两岸绿意盎然。位于宁河区东棘坨镇的“红色仁家”研学服务中心，接连迎来研学参观团体。游客们在此追忆开荒奋斗岁月，感悟本土红色精神。

近年来，东棘坨镇深挖本土红色底蕴，以河西大会战记忆展、梁斌红色印记馆、马明宜烈士故居三大主题场馆为核心