



深化拓展“三争”行动 推动“四领一促”工作

市领导赴泰宁、建宁调研 推动“三争”行动和“四领一促”工作

本报讯 5月18日,市委书记李兴湖到泰宁县、建宁县调研,推动“三争”行动和“四领一促”工作。市领导郭海阳参加。

李兴湖深入泰宁县金湖下坊码头和大龙乡里坑村,实地察看金湖

游船“油改电”和老虎际古村落保护利用情况,强调要加强大金湖水

位精准调度,持续提升电动游船人

思政课是落实立德树人根本任务的关键课程。

近日,习近平总书记对学校思政课建设作出重要指示,强调各级党委(党组)要把思政课建设摆上重要议程,各级各类学校要自觉担起主体责任,不断开创新时代思政教育新局面,努力培养更多让党放心、爱国奉献、担当民族复兴重任的时代新人。

我市高度重视思政教育,在体制机制建设、师资培育、教学改革中守正创新,把思政课堂搬到爱国主义教育基地、新时代文明实践中心等场所,通过课内课外相结合、校内校外相结合的方式,让学生们现场感受思政课的魅力,学思践悟新思想,争做新时代好青年、好少年。

培育思政教育中坚力量

“作为思政课教师,立德树人是根本任务。我们要不断加强自身的政治理论学习和专业知识素养,做到浇花浇根、育人育心,引导学生扣好人生第一粒扣子。”5月17日,在三明学院学习习近平总书记对学校思政课建设的重要指示精神座谈会上,三明学院马克思主义学院专任教师余佳樱说。

余佳樱长期从事马克思主义理论教学和科研工作,2017年被聘为“中国教育发展战略学会人文教育专业委员会理事”,2018年参与省级“千个示范课堂”建设。她大胆打破原有的课本教材内容体系,推进专题式和“以问题为导向”相结合的教学方法,不断推动党的创新理论最新成果入脑入心。

“比如,将习近平文化思想、习近平生态文明思想结合三明红色文化、生态文明建设创新实践等作为典型案例推进课堂,丰富《马克思主义基本原理》课教学内容,讲好新时代故事,引导学生感悟党的创新理论的实践伟力。”余佳樱介绍。

思政课能否讲深、讲透、讲活,教师至关重要。近年来,我市加强配齐大中小学思政课教师队伍,根据学校班级数量和课时量,配足思政课专职教师,构建思政课教师综合素质提升体系。同时,推行导师制与“结对子”相结合的培养教师模式,提升思政课教师的课程意识、教学技能和德育能力,着力培养一批教学骨干、教学能手。市教育部门推出一批市级思政示范课,晒出一批思政“金课”,引导广大思政课教师抓住思政教育的本质,让高品质思政课成为广大学生听起来能“解渴”,学起来引“共鸣”,品起来增“回味”的精品课。

在课堂内外学思践悟

立德树人,思政先行。在列东中学的多媒体教室里,师生们正聚精会神地聆听《人生的一粒扣子》专题讲座。这是市教育系统创新开展“开学第一课·我的未来不是梦”系列宣讲活动的第一站。北京大学经济社会学博士、挂职市委发改委副主任的张惠强,风趣幽默地与同学们一起追忆青春往事、分享学习心得,激励大家“心有龙志,云自聚之”,把自己的梦想融入国家和民族的伟大事业中,不负韶华,砥砺前行。

“开学第一课”是全市教育系统不断提升思政课教师队伍建设和创新思政课程体系、拓展实践育人成效的重要抓手,也是发挥挂职干部引领作用、构建山区特色的“大思政课”格局的重要实践探索。

走出教室的“移动”思政课成为三明特色思政育人的品牌。“有谁能说出几个关于车的成语,或者诗句,都可以……”尤溪县实验小学的科学教师、

守好思政教育主阵地

全媒体记者 朱丹宇

菌,草下一个困,困即谷仓。古人造字时就告诉我们,“菌”里藏着粮食—— 小菌菇绽放“致富伞”

全媒体记者 陈睿 通讯员 饶永斌

近年来,我市充分发挥省级现代食用菌产业园、产业集群的辐射带动作用,推动食用菌产业向规模种植、精深加工、品牌营销和技术创新协同发展,提升食用菌工厂化、规模化、专业化、标准化发展水平,促进食用菌一二三产业融合发展。

2023年,全市食用菌鲜品总产量98.03万吨,总产值达56.1亿元,食用菌生产规模在省内排名第三,食用菌全产业链产值超140亿元。

驯化菌菇 丰富餐桌

“目前,我们已经在10个自然保护区开展野生菌物资源调查工作,共采集、保藏、分类鉴定野生菌物标本400多份,发现并报道了‘干巴菌’在三明地区的新分布记录,为摸清我市菌物资源分布情况,开展菌物资源保护与开发利用提供了重要支撑。”5月15日,三明市农科院食用菌研究所负责人王圣楠向记者介绍。

三明市地处闽西北,山高林密、溪流纵横,拥有77.12%的森林覆盖率,连续多年位居“中国绿都”榜首。

优越的自然条件孕育了丰富的菌菇资源,红菇、鸡枞、松果伞、牛肝菌等众多美味野生菌成为三明的特色名片。

20世纪60年代初,以黄年来研究员为代表的三明真菌研究工作者,成功研发银耳混种栽培技术,将银耳出耳率提至100%,全国银耳产量迅速提升,2019年,三明真菌研究闻名全国。

在一代又一代食用菌工作者的接续努力下,香菇、木耳、平菇、金针菇、银耳、竹荪等20多种野生菌类被成功驯化,丰富了百姓餐桌。

2019年,三明市人民政府出台文件,安排专项资金支持市农科院食用菌研究所建设。以闽西北特色山区食用菌资源开发、食用菌新品种选育与产业技术推广为己任,市农科院食用菌研究所开始了“向森林要食物、向微生物要蛋白”的新探索。

立足三明资源特色,2023年市农科院食用菌研究所研发团队通过自主研发,以第一育种单位取得食用菌新品种“福芝94号”省级非主要农作物认定,并在建宁、泰宁、大田、尤溪、江西赣州等地建立示范基

地,共计推广新品种80多万袋。通过对野生菌物资源进行组织分离、人工驯化,成功栽培出可食用菌新品种琅口口蘑。个体肥大、味道鲜美的琅口口蘑不仅具有耐高温、高产等特点,还填补我市夏季菌菇市场空缺,助力菇农增收。

琅口口蘑是天然的调味料,口蘑中呈味氨基酸比例高达9.3%。利用这一特性,市农科院食用菌研究所通过技术转化,为沙县小吃配料生产企业新产品研发提供技术支持,开发口蘑腐乳、口蘑调味汁等产品,助力沙县小吃产业绿色发展。

今年6月,市农科院食用菌研究所将再次组织专家,赴宁化县安远镇牙梳山省级自然保护区进行野生菌菇资源考察,并计划在完成我市全区域野生菌物资源调查后,对采集到的数据进行全面梳理,出版三明野生大型真菌图鉴,为下一步全市菌菇产业的科学发展和资源保

护利用打牢基础。

绿色循环 助力增收

初夏时节,将乐县白莲镇小王村的秸秆综合利用示范展示基地内,甜糯玉米茎秆粗壮、叶片肥厚,丰收可期。

73岁的菇农余若琛是宁德市古田县人,1983年到将乐种菇,一转眼已过去了41个年头。去年底,他在科技特派员的指导下,首次利用秸秆综合利用技术建立了“菌粮轮种”的绿色循环栽培新模式。在水稻秸秆的助力下菌菇长势好、品质佳,大球盖菇最高亩产达2500公斤。

“不仅菌菇产量上去了,直径在8厘米以上的甲级菇比例也提高了。”老余告诉记者,因为产量大幅提高,今年他还尝试着开拓新产品,将部分鲜菇切片烘干,制成礼盒销售,——下转4版



“大食物观”的三明实践

文旅“上新” 激发消费活力 “5·19中国旅游日”三明分会场活动举办

本报讯 5月17日至19日,“5·19中国旅游日”三明分会场“绿都三明踏歌行”——万寿三元麒麟音乐节暨“沪明缘”国潮文创市集活动在三元区麒麟山举行。

17日的启动仪式上,首发《三明·一路风景一路诗》电子书,进行情景秀三明文旅推介,发布文旅促消费政策,文旅从业者和游客在“文明旅游·美丽中国 百城千景在行动”展板上签名,参与“文明见行动,满意在三明”宣传教育活动,为擦亮

“满意在三明”品牌双向奔赴。

本次活动围绕中国旅游日“畅游中国,幸福生活”主题进行创意策划,亮点纷呈,将见证城市精神文明建设进程、承载市民记忆和情感的麒麟山“543阶梯”,创新打造成为体现三明市区特色的“音乐+文旅”沉浸式体验的户外场景,以文化赋能提升游玩趣味性,培育更接地气的文旅新业态。

结合“麒麟上仙秀”古风旅拍、主题演艺等内容,通过“麒麟上仙”

招募令、“麒麟美陈”打卡点、“麒麟夜秀”沉浸式体验等活动及项目,深挖“麒麟”这一传统符号的文化内涵,融合景区特色打造具有三明特色的“麒麟”文旅IP。

在“沪明缘”国潮文创市集,笔墨官坊、大白兔奶糖、滨江文创、糖塔技艺、明溪熏香、麒麟文创等来自上海和三明两地的各类文创以及非遗产品琳琅满目,网红甜品、手冲咖啡、非遗漆扇DIY、簪花等城市网红美食和手工体验齐聚一堂,激发景

区消费新活力,让麒麟山成为市区文旅消费新热点。

为迎接中国旅游日,各县(市、区)近期将举办60余场文旅活动,涵盖旅游节庆、陈列展览、民俗表演、美食节等多方面,部分景区对游客免门票或推出优惠政策,市文旅集团通过“智慧游三明”小程序推出一系列秒杀活动,为市民游客献上丰富的文旅惠民大餐。

(全媒体记者 陈渴 通讯员 蓝靛 蔡晨尧)

清流县赴京开展招商推介

本报讯 5月18日,“太极水城·福味清流”清流县推介周活动在北京福建大厦举行。当天,现场签约项目4个,总投资超26亿元,为县域经济社会高质量发展注入强大动能。

4个签约项目围绕新兴产业,积极发展新质生产力,分别是总投资22.5亿元的渔光互补光伏发电项目,总投资2.02亿元的豆腐皮现代农业产业园,总投资1.2亿元的1万吨水产品生产线建设项目,总投资0.5亿元的鲜切花代推项目。

其中,渔光互补光伏发电项目利用清流县境内坑塘水面资源,预计可开发建设100兆瓦渔光互补光伏发电项目,同步配套建设智慧化渔业生产辅助系统,打造用能清洁、绿色环保、智慧化生产的生态光伏与渔业生产基地,带动清流县渔业产业高质量发展、规模化发展。

(清流记者站 杨颖)

冰鲜笋制品畅销

5月17日,在位于三明新区的极野食品有限公司打包车间,工人们正忙着分拣笋制品。

极野食品前身为福建三明绿石食品有限公司,有着丰富的笋制品生产经验。近年来,公司创新研发出冰鲜笋工艺,在6小时内,鲜笋经过定制整形加工、零下42℃速冻锁鲜、零下18℃冷库储存等工序,成为生冻冰鲜笋,受到国内外市场欢迎。1月至4月,公司销售额约6000万元,同比增长35%。

(沙县记者站 许琰 摄)



加快发展新质生产力

