

# 拒绝农药和化肥 “崇明大米”再升级

“崇明大米”今年再升级:1万余亩水稻田严格采取不用化学肥料、不施化学农药的“两无化”生产模式,近3万亩水稻田全程采取绿色生产模式培育种植……2018中国·崇明“两无化”大米战略合作日前启动,即将进入种植阶段,预计今秋香飘沪上。

## 地产稻米走上精品路线

定位世界级生态岛,崇明坚持生态优先、绿色发展,全域范围执行最严苛的环保标准,确保农产品优质的生长环境。去年10月,崇明协调8家大米综合生产基地,推出全新的“崇明大米”——统一优质种源、生产规范、加工流程、冷链储运、包装设计、品牌推广、销售平台和售后服务,实现从“售谷”向“售米”的转变,让优质大米“抱团”进入市场。

今年,崇明按照“在农业生产中做到全岛不用化学肥料,减少农药的使用,最终不使用农药”的要求,主动对标最高标准,在全区水稻规模种植基地中遴选约4万亩优质水稻田和18个有技术、有信誉、有规模的新型农业经营主体种植优质水稻,其中“两无化”大米生产规模10445亩,不施用化肥的绿色标准化大米生产规模28456.4亩。

上海市水稻产业技术体系首席专家曹黎明介绍,上海水稻生产不仅从“稻谷”到“大米”转变,地产稻米更是向高端、精品发展,崇明探索上万亩“两无化”大米生产,有助引导本地农产品生产、对接市民高品质需求。此次选种的“沪软1212”“南粳46”和国庆稻米“沪早香软1号”等品种,均捧得各类金奖,享有较高声誉,注重品质尤其是吃口好,香、软、糯

等指标突出。不用化学肥料、不施化学农药,产量比普通栽培降低10%-15%,但食味和口感会有提高,而且注重生态平衡。“相信通过严苛种植标准,突出自身优势特色,地产稻米将对标国际顶级大米。”

## 从生产到销售全流程管控

“两无化”水稻要怎么种?崇明已有探索:崇明北湖公司通过使用有机肥、少量生物农药、太阳能杀虫灯等方式生产有机大米,全程不施化学肥料和化学农药;春润合作社、新平合作社等探索“稻虾”“稻蟹”种养结合模式,通过将水稻种植与小龙虾、蟹养殖相结合,形成自然生态循环模式,植物、动物-微生物共生互利,大幅度降低化学肥料、农药用量。

据悉,崇明区将建立“两无化”大米生产专

家库,全程为优质大米生产提供技术支持;将运用物联网和人工智能等先进技术,不断完善农产品安全监管措施,实现崇明大米从产前、种植、入库、加工、流通、销售及追溯等全流程的智能管控;将主动对标国家、欧盟、日本产品质量认证指标,邀请第三方进行品质鉴定监测分析,确保崇明大米品质;将建立优质大米生产的技术指导组和环境监测组,对水稻生产进行动态跟踪、数据采集和指导服务。

今年秋天,千家万户的餐桌上就将飘起更浓郁的稻米香。万亩“两无化”优质大米将全部以订单化、网络化、新零售等方式销售,崇明区农委正与高端电子商务平台展开合作,共同打造崇明农产品区域公共品牌,提升崇明优质农产品的品牌知名度和产品附加值。 首席记者 范洁

## 美丽乡村

奉贤区青村镇,有家生意火爆的农家料理名叫“小胖子”,以烹饪非常地道的本地“老八样”而闻名。但这家深受喜爱的小饭店,却在前不久传出可能会被拆除的消息。日前,记者从青村镇政府获悉,“小胖子”不但不会被关,还有可能迁入正在规划修缮中的青村历史风貌保护区。据了解,青村镇通过大调研挖掘承载乡土文化元素的优质老店,在进行规范的基础上,助其提升经营水准,把老招牌越擦越亮。

“小胖子”是一家位于青村镇的普通农家料理餐厅,环境不佳、服务一般,但味道却是极好的。由于老板十多年如一日,坚持用“吃力不讨好”的传统手艺亲手烹制菜肴,使这家

## 留住“农家味道” 擦亮“田头招牌”

餐厅在青村镇乃至整个奉贤区都非常有名。不少食客对它的评价是:如今已经难得一见的“奶奶菜”,可以吃到小时候的味道。

针对这家小饭店要被拆除的消息,青村镇相关部门负责人告诉记者,这次被拆除的,只是饭店的部分违法建筑物,并不影响经营。虽然关店被证实为一场虚惊,但小店的就餐环境、后厨整洁度等都需要改进。

青村镇地处上海远郊,原生态、未开发的乡土文化资源相对较为丰富。通过本次大调研,青村镇正挖掘梳理辖区内优秀传统文化资源,包括乡间美味、田头作坊、农家手艺等等,它们或多或少都存在经营不够规范、环境不佳、生命力脆弱、酒香也怕巷子深等问题。

为了解决这一问题,让农家味道、田头招牌发扬光大,青村镇政府正计划将这些老店、小作坊等,搬迁至正在规划修缮中的青村历史风貌保护区内。据了解,这一项目计划将拥有数百年历史的青村老街,打造成以文化旅游为特色的沪上新景点。而那些本来就自带人气口碑的农家老店,将是其中的重要组成部分。

对于这一规划方案,“小胖子”饭店老板吴先生拍手称好。他告诉记者,如今“蜗居”在农舍中经营也是无奈之举,他也早就想要另觅他处。如果未来风貌保护区内的新店有助于提升经营环境,他将毫不犹豫地配合搬迁,安安心心地把青村最传统的农家味道发扬光大。 本报记者 李一能

## 周末游



## 哈密瓜采摘 与你甜蜜相约

初夏时节,瓜果飘香。近日,2018第三届上海华亭哈密瓜采摘文化节在嘉定华亭哈密瓜主题公园开幕。

华亭哈密瓜一年种植两茬、采摘两季,与普通种植户不同,主题公园采用一蔓一瓜、立体栽培、蜜蜂授粉的方式,瓜果纯天然、原生态、更绿色,曾获评中国绿色食品博览会金奖。今年,园区哈密瓜年产量约450吨,皇子蜜、华蜜1001、华蜜0625、西州蜜25号等诸多品种,另产甜瓜100吨,包括台湾品种“玉姑甜瓜”。

本届采摘节围绕“生态华亭甜蜜之旅”主题,推出为期70天的欢乐采摘、别具情韵、生态集市、瓜果随手拍等系列活动,邀请市民品味“舌尖上的甜蜜”。 本报记者 范洁 通讯员 顾娴慧 摄影报道

## 新场“文创小镇” 展新图景

浦东新场镇作为全市重点保护的江南水乡古镇,正在徐徐打开“文创小镇”的美好图景。

在新场全国特色小镇集思会暨2018年新场古镇文化体验季闭幕式上,新场镇宣布全面启动特色小镇建设,将打造以文化创意、休闲度假和高端制造为主导功能并具备郊野公园特色的文创小镇。至2020年,文创产业将占新场全镇生产总值约15%。

今后三年,新场镇将聚焦规划引领、古镇更新、特色产业、民生工程等方面,推进43项重点项目。

本报记者 孙云

▶ 宋代制茶表演 徐程 摄



## 郊区新事

### 宝山推废弃食品收运处置系统

过期、不合格的废弃食品如何妥善安全处置?宝山区市场监管局依托“过期、不合格食品收运处置系统”(又称“食安保”),在全市率先实现废弃食品“互联网+退市”的全过程闭环式监管。

“食安保”系统通过产生方、收运方、处置方手机APP二维码扫描,形成废弃食品收、运、处信息流。该系统已在宝山区批发市场、“守信超市”、“放心肉菜超市”、标准化菜市场、肉制品加工企业先行试点。 郭剑烽

### 第二届“寻找淞南符号·旅游摄影周”启动

为推进“都市小镇·文创淞南”建设,第二届“寻找淞南符号·旅游摄影周”日前启动。此次活动一大亮点是借助无人机等设备,对淞南多个文化场馆进行全景拍摄。同时,主办方邀请了同济大学张晨曦教授为淞南社区

居民开展摄影讲座。活动通过摄影爱好者的镜头,记录淞南正在建设的区域,为淞南的发展留下丰富的影像资料。 郭剑烽

### 临港新业坊城工科技绿洲项目启动

日前,宝山城市工业园区与临港集团合作开发的临港新业坊城工科技绿洲项目正式启动。该项目总投资20亿元,集智慧园区、生态产业街区、创新科技社区于一体。建成后,将吸引国内外知名企业和科研单位入驻,并引入中高端商业及生活配套设施,全力打造转型升级的新形象,形成智慧的新高地。 郭剑烽

### 金山:漕泾启动“智慧三夏”

从投入种谷,到播种至大田,全程机械化循环完成。近日,在金山区漕泾镇阮巷村,机械化+信息化的“智慧三夏”让人眼睛一亮。阮巷村今年积极推广农机。新投放的“推芽机”实现了安全、高效推芽,2780亩晚稻也实现了机械化播种全覆盖。 范洁 汤妙兴

## 滴水湖细雨纷飞 皮划艇百舸争流



孙中钦 摄

细雨纷飞中,滴水湖上皮划艇百舸争流。上海城市业余联赛“江、浙、沪皮划艇公开赛(上海临港站)”暨南汇新城划船器比赛日前在浦东新区南汇新城滴水湖上举行。湖畔西岛上,年轻人们在陆上划船器上挥汗如雨。固定好脚蹬,握紧划桨,模拟水上划船运动拉桨发力,大家你追我赶,看谁能在指定时间内把“船”划得最远。湖面上,一条条皮划艇冒雨前进,挑战着艇手们的体能极限。 本报记者 孙云