

构建农村沟渠网络体系

打通田间排水「最后一米」

我市启动农村沟渠连通整治三年行动

本报讯（记者王爱红）沟渠是农田水利设施的“毛细血管”。提高农业防灾减灾抗灾能力，筑牢粮食生产基础，瞄准打通重点区域、重点农田易涝地块“毛细血管网”，我市又有新动作。

11月26日，全市冬春农田水利建设暨农村沟渠连通整治推进会召开，对农村沟渠连通整治、高标准农田建设工作作出部署。我市启动农村沟渠连通整治三年行动，全力构建“河相通、渠相连、旱能浇、涝能排”的农村沟渠网络体系。

目前，我市累计建成高标准农田238.73万亩，占耕地面积的87.5%。其中，193.43万亩是2018年之前建成的，部分田间沟渠与骨干渠系配套不足、衔接不畅，农田防涝排涝功能需要进一步提升。

冬春是农田水利建设的黄金期。为打通农田旱能浇、涝能排的“最后一米”，从11月起，我市以县域为单元，以高标准农田、蓄滞洪区、低洼易涝地块为重点，采取疏浚、补短、贯通、成网、配套等方式，通过开展农村沟渠连通整治三年行动，实现沟渠排水除害能力显著增强、管护运维机制基本建立、防灾减灾能力明显提升，形成系统完备、循环通畅的农村沟渠网络体系。

据了解，我市分三个阶段推进农村沟渠连通整治工作，集中整治阶段从11月到明年5月，明年5月底前，各县（市、区）要完成重点区域、重点农田的易涝地块沟渠连通工作；完善提升阶段从明年6月到2026年5月，市级将对全市农村沟渠连通情况开展全面核查，巩固提升整治成果，确保农村“三沟四渠”排涝渠系完整通畅；强化巩固阶段从2026年6月到2027年5月，开展农村沟渠连通整治三年行动总结，形成沟渠连通运维常态化机制。

在集中整治阶段，我市重点对农村田边沟、路边沟、村边沟和干渠、支渠、斗渠、农渠“三沟四渠”进行整治，全面打通排水沟渠系统，建立四级排水网络，确保农村农田来水即排、排水即通。各县（市、区）要逐村逐块开展农村沟渠网络摸底调查，形成沟渠堵点“一张表”，消除堵点卡点难点；编制集沟渠排水、汇水泄水于一体的县、乡、村三级排涝网络图，画好农田水网“一张图”，解决“怎么干”问题；建立沟渠整治“一本账”，形成农村沟渠连通方案和农村沟渠常态化运维办法，做到底数清、账目明、问题准，为整治工作打牢基础。

沟渠整治，要用好真金白银，钱从哪儿来？我市想方设法统筹各类资金，破解投入难题，强化资金保障。今年在建和谋划实施的高标准农田项目以及灌区改造、水网建设等水利项目，要把实施好沟渠连通作为重中之重。对能列入高标准农田建设、水利建设等项目计划的，优化申报条件和流程，支持县级采用“以奖代补”“先建后补”等方式实施沟渠整治工程。

农村沟渠建好连通后，谁来管？我市将在推进沟渠治理的同时，建立以乡镇、行政村、沟渠段为单元的三级管护网格，与农田水利设施管护相结合，开展汛前农村沟渠隐患排查维修，每年5月上旬开展“排查周”、11月开展“管护月”活动，做好渠道疏浚、设施设备检修等工作，及时消除安全隐患，有效解决田间排水“最后一公里”问题。

为切实推进全市农村沟渠连通整治工作，我市坚持高位推动，成立市农村沟渠连通整治工作专班，为夯实粮食生产根基提供坚实支撑。

小微企业“跨界”掘金

本报记者 董 蕾
本报通讯员 杜海珠

11月29日，走进孟州市化工镇石井村“王园线”沿路的标准食用菌生产车间，一排排菌架上的杏鲍菇长势喜人，工人有条不紊地采摘、修整、打包。这些杏鲍菇一部分被发往北京、济南、郑州、洛阳等地，另一部分被送到旁边的河南省康联食品有限公司生产车间进行深加工，供应给快餐连锁企业。

“那边采摘的杏鲍菇，一部分在这里加工后发给我们合作的快餐连锁企业。”在河南省康联食品有限公司的生产车间，工人在生产线上忙碌，新鲜的杏鲍菇经过高温油炸，披上了焦香酥脆的“外衣”。该公司建成投产后达到日产能杏鲍菇4吨的能力，截至目前，已累计营业收入1820万元，成为孟州市规模化预制菜加工企业之一，实现了“跨界”掘金。

三联种植专业合作社负责人、河南省康联食品有限公司总经理梁志勇介绍，为了延长杏鲍菇深加工产业链，2023年1月联合河南省熙康食品有限公司成立了新公司，集菌种研制、栽培、生产、加工于一体，成为豫北地区主要的杏鲍菇供货商。

“在龙头企业带动下，合作社加快了转型升级的步伐，已经顺利进入预制菜生产赛道。大企业不仅为我们提供了先进的研发创新平台、畅通的市场渠道，更带来了专业化的管理服务团队，让我对未来的发展更有信心了。”梁志勇说。

三联种植专业合作社搭上龙头企业发展的“快车”，是化工镇大力推动小微企业转型发展的生动缩影。洁美塑业有限公司“搭上”了锅圈食汇，稻夫食品有限公司“搭上”了杨掌柜方便面……该辖区多家小微企业通过“抱大腿”延长企业产业链，拓宽产品销售渠道，发展成效显著，增加产值8000余万元。

主办单位：焦作日报社 市农业农村局
总策划：宋振宇 王静峰
总统筹：郭松涛 吕正军
主编：李英俊 统筹：王爱红



我市农业企业组团参加农交会，优质特色农产品及其加工产品亮相广州。



孟州市香麦原农业开发有限公司展位前，石磨面粉蒸制的馒头麦香浓郁，吸引与会嘉宾驻足并品尝。



农交会上，焦作展台前参观者络绎不绝。
(本组照片由市农业农村局提供)

怀川好物香飘珠江 签约额620余万元 焦作优质特色农产品亮相农交会

本报讯（记者王爱红）11月28日至12月1日，第21届中国国际农产品交易会（以下简称“农交会”）在广州举行。市农业农村局组织我市8家农业企业参展，30余种优质特色焦作农产品香飘珠江，铁棍山药、怀姜、闹汤驴肉、石磨面等30余种农产品及其加工产品亮相，焦作展台前参观者络绎不绝。

本届农交会由农业农村部主办，主题为“加快发展现代农业 推进乡村全面振兴”，共设省区市品牌农产品、乡村帮扶产业精品、智慧农业、农耕文化、农机等12个展区。

展会期间，怀山堂生物科技股份有限公司、怀健元生物科技有限公司、河南谷道食品科技有限公司、温县豫珍农业发展有限公司等我市8家企业参展，精选铁棍山药、怀姜、闹汤驴肉、石磨面等30余种农产品及其加工产品亮相，焦作展台前参观者络绎不绝。

在河南省综合展区，我市怀药企业集中展示了铁棍山药粉、山药片、山药挂面、山药粉条、山药粉皮、山药麻花等山药制品，琳琅满目的产品吸引众多游

客和参展商驻足体验、咨询洽谈。孟州市香麦原农业开发有限公司用自己生产的石磨面粉现场蒸制馒头，暄软热乎的大馒头一出锅，浓郁的麦香味就弥漫整个展区。“这种面粉蒸出来的馒头有小时候的味道！”人们争相品尝、赞叹不已，现场销售火爆。工作人员还现场教学，为大家讲解如何挑选真正绿色无添加的面粉。

在绿色有机地标农产品展区，温县谷特怀药种植合作社、沁阳市王庄晶品农庄展

位前也颇具人气。沁阳市王庄晶品农庄负责人郜世豪详细介绍了怀姜姜块大、姜丝细、姜色黄、螺纹密、调味鲜、香辣浓、耐烹煮、富含硒的特点，久负盛名的怀姜产品备受青睐，新鲜怀姜以及姜酱、姜糖膏等被抢购一空。

农交会既是农产品展示舞台，也是交流学习的平台。孟州市香麦原农业开发有限公司负责人感慨：“这次参加农交会，在石磨面馒头热销的同时，我们也从其他展位的产品

和销售模式中获得不少灵感，对今后改进和完善产品销售有很大帮助。”

“温县铁棍山药作为区域公共品牌、怀山堂铁棍山药粉作为优质农产品代表分别入选本届农交会会刊，通过参加农交会，我市特色农产品知名度进一步提升。”市农业农村局相关负责人介绍，农交会期间，我市参展企业现场销售产品7.5万元，签订采购合同13份，签约额620余万元，并与60余家企业达成初步合作意向。

一周动态

武陟县

11月18日，武陟县举行巩固拓展脱贫攻坚成果档案资料观摩会，现场观摩了龙源街道梁徐庄村、圪垱店镇秦伊村、乔庙镇后赵村、龙泉街道南贾村2024年度档案资料，通报近期重要指标情况，安排部署2024年度档案资料规范提升工作。会议强调，要补齐问题短板，全员上阵抓落实；细化三类职责任务，对照两项工作标准，开展一轮提升活动，全力以赴夯基础；对照目标逐项提升，全面冲刺争先进。

马村区

11月23日，马村区召开农业农村重点工作调度会议，审议2025年乡村振兴项目库建设情况，听取各街道在自查、入户、村容村貌整治等方面汇报，对下一步重点工作进行安排部署。会议强调，要结合辖区实际和示范村创建情况，谋划好一批特色突出、优势明显、带农能力强的富民产业，充分发挥项目撬动作用；进一步做好问题整改工作，加快补齐短板弱项；在推动落实上下功夫，全力抓好返贫监测帮扶、项目建设、人居环境整治等重点工作，确保既定目标顺利完成。本报记者 王爱红

本报记者 张璐

“以前最害怕下雨回家，小区道路泥泞，十分难走。现在好了，道路平整，心情舒畅，这还要感谢咱们的驻村干部。”近日，山阳区中星街道上马村小区居民张大爷感慨。

今年9月，山阳区人民检察院安排工作组到上马村小区进行实地考察、测量预算，计划对该小区800平方米路面进行硬化。10月20日，驻村干部和村两委利用一星期时间，清理杂草，对小区土路进行硬化。

自山阳区人民检察院定点帮扶以来，该村路面坑洼被修缮一新，小区推窗见绿，基础设施完备，车辆停放有序……山阳区人民检察院结合“村社帮联1+2”活动，深入上马村走访调研，结合村民实际需求制订帮扶计划，实地考察、测量预算、清理垃圾、硬化地面，对上马村小区的居住环境进行了全方位改造，真正解决了村民的“烦心事”，让群众生活质量得到实实在在的提升。

乡村道路“白改黑”幸福直达“家门口”

本报讯（记者王爱红 通讯员闪梦诗）摊铺机轰鸣着，将滚烫的沥青一层层铺在路面；压路机紧随其后，将路面碾压平整；工人们推着小型机械，对边沿角进行修整……近日，在武陟县小董乡渠下村，村庄环线南大街“白改黑”，热火朝天的施工场景吸引不少沿街居民围观，75岁的柴桂珍老人格外高兴：“家门口这条路终于修好了，以后出门更方便！”

1000米长的南大街是一条1997年修建的水泥路，由于年久失修，路面破损严重，坑洼不平。为解决村民出行问题，渠下村积极申请“一事一议”项目资金50万元，村集体又配套3万元，对南大街进行“白改黑”提升改造。

南大街“白改黑”完成后，该村又对中心北路338米长的排水沟进行明改暗改造，用水泥盖板封填露天排水沟。“路面、排水沟升级改造，既美化了生活环境，又改善了群众出行条件，还为道路安全增添一分保障，一举多得。”渠下村党支部书记、村委会主任张聚杰说。



↑花馍在老艺人手里变得逐渐灵动。

非遗花馍蒸出幸福味



↑老艺人在制作花馍。



↑花馍制作过程。



→村民展示自己的花馍作品。



张羌街道：石磨面粉“拉长”产业链

本报记者 王爱红
本报通讯员 吴文文

“三、二、一，起锅喽！”11月23日，浓郁的香气在温县张羌街道徐沟村的石磨馒头厂内弥漫。

“我隔两天就来这里买馒头，这馒头用的是我们对面粉厂产的石磨面粉，绿色健康，馒头是纯手工制作，味道醇厚，我们全家都喜欢吃。”刚出炉的馒头热气腾腾，吸引众多村民争相购买。

自“五星”支部创建工作开展以来，徐沟村通过盘活存量、做优增量、激活变量，大力发展面粉加工业，壮大村级集体经济。该村延长产业链，建立馒头厂，拓展市场空间，打出绿色品牌，走出了一条特色发展之路。

土地流转开启新篇章。该村立足土地资源，按照“依法、自愿、有偿”原则，采用“党支部+合作社+农民”模式，鼓励农户将土地经营权入股合作社，推动土地有序流转。建了全县唯一以村级股份经济合作社为主导的石磨面粉厂，推动小麦加工向精深优转变，引进先进的生产设备，现已实现日产3000公斤、月产9万公斤、年产99万公斤面粉，为村民提供了20余个就业岗位。

产业链展现新机遇。围绕小麦加工延长产业链条，该村又建了石磨面粉馒头厂，配备成型机、蒸制间等，打造农业全产业链，提高石磨面粉品牌的核心竞争力。采用传统的老手艺子面发，经过擀压、搓条、醒发、蒸制等工序，做出的馒头口感筋道。目前，平均每天生产馒头1000

个，月收益1万余元。

拓展销路促进增收。经营初期，该村负责人主动对接各大超市、粮油店、农贸市场以及农产品展销会等渠道进行销售，并通过材料展示、视频展示、现场品尝等，讲好品牌故事，打响石磨品牌。随着电商直播的兴起，该村将“电商+直播+农特产品”新业态引入村里，与传媒公司合作开通抖音销售账号，开始直播带货，走出一条以“村播”模式带动产业发展的新路径。

徐沟村的变化只是张羌街道全面推进乡村振兴的一个缩影。近年来，该街道学习运用“千万工程”经验，在人才、土地、环境等资源上下功夫，实施了一批集体经济项目，打造了一批特色鲜明、带动力强的示范村、亮点村。