

水美鱼肥 官厅坝村生态养鱼喜获丰收



完成收网、赶鱼等一系列操作，遂带着被圈进渔网的鱼群向岸边划去，此时岸边早已围满了翘首以盼的村民们。

“出鱼了，出鱼了！”当天下午，村民们合力把渔网抬出水面，一条条肥美的鱼活蹦乱跳着露面了。见到眼前的丰收景象，大家顿时欢呼了起来，场面煞是热闹。

“以前我们村就想发展渔业，但一直没有做起来，没想到合村之后，一下就把这个事情干起来了，而且大家积极性都很高，相信以后会越干越红火。”官厅坝村村民范常树说。

据悉，官厅坝村与青神县青惠农投公司合作，在官厅坝水库发展“人放天养”的生态水产养殖业，通过保底收入和效益分成的方式

进行收益分配，有效解决了资源闲置、管理不专业、管护经费不足等问题，打通了“资源变资本”的新渠道。值得一提的是，养殖的白鲢和花鲢还有净化水质的作用，实现了生态和经济效益的双赢。

“官厅坝水库区域以前属于原栗子村、原官厅坝村和原白庙村共同所有，大家在开发时意见未能达成一致，导致官厅坝水库无法有效开发利用。”官厅坝村党委书记李志祥介绍说，三个村合并后，村“两委”因地制宜推进两项改革“后半篇”文章，找准“资源盘活”突破口，决定以官厅坝水库的水域资源为基础，成立水产养殖股份合作社的方式，发展壮大村集体经济，带领群众一起增收致富。

后来，官厅坝村以书记“坝坝会”、村民大会等形式，动员群众广泛参与，最终163户群众以入股的方式参与其中，共计筹资105.6万元，彻底解决了项目启动资金不足的问题。今年，该村投入鱼苗4万尾，预计年底可收入50万元。

值得一提的是，为巩固脱贫攻坚成果，官厅坝村还将拿出利润的5%，单独给全村的脱贫户分红。这意味着，入股的脱贫户将获得两次分红，实实在在得到了实惠，进一步增加了收入。

“我们村红火起来了，我们腰包也鼓起来了，我入了股，所以过来帮帮忙。”官厅坝村村民唐根金笑着说，大家心情非常好，因为觉得年年有余。

收鱼当天，大部分的鱼都由批发商成批拉走，销往全国各地。“官厅坝村养的鱼是淡水鱼、生态鱼，很受消费者喜欢，送到成都、自贡、内江、宜宾等地都很好卖，预计一天能够销售

一两万公斤。”批发商杨燕辉介绍道。记者了解到，下一步，官厅坝村还将利用当地丰富的水域资源推出垂钓等旅游项目，让村集体经济不断壮大。

(陈甜 易跃东 本报记者 苏文保)

在推进乡镇行政区划和村级建制调整改革(以下简称“两项改革”)工作中，新的官厅坝村盘活了闲置水域资源，发展生态水产养殖集体经济，撬动了农村经济发展，促使村集体经济不断壮大。

近日，眉山市青神县白果乡官厅坝水库热闹非凡，数十名村民齐聚岸边，共同见证村里首次养鱼获丰收的喜悦场景。收鱼当天，官厅坝村负责收鱼的村民们乘坐小船，向集中养殖区域出发，到达目的地后，大家齐心协力地



做大做强蚕桑产业

近日，在南充市高坪区会龙镇老场垭村蚕桑示范基地内，村民正在蚕房取茧、晾晒蚕茧，忙得不亦乐乎。目前，该基地的蚕茧已进入丰收期，预计出产蚕茧9~10吨，产值达50万元以上，实现了当年内栽桑、养蚕并出茧的目标。

据基地负责人介绍，今冬将再建3000平方米的大蚕房，扩建1000亩桑园，进行大规模、高标

(邱海鹰 唐静 摄影报道)



小小无花果，看上去并不起眼，但吃起来却清甜可口，果香浓郁。无花果虽好，但不好保存，摘下来的无花果不到几天就会变质，城里的水果店鲜有售卖新鲜无花果的，导致从事无花果种植的村民头疼不已。然而，近日，泸州市江阳区况场街道普潮村返乡农民朱秀洪的60余亩无花果种植基地内却是一派繁忙景象。

说起返乡种植无花果，朱秀洪一脸笑意地说：“无花果虽然保存时间短，但这两年我变换卖法，通过延长产业链将鲜果制作成果干，1斤无花果能卖出2斤的价钱。”

今年55岁的朱秀洪曾在泸州城区从事了近20年的手机维修工作，一次偶然的机遇，他了解到无花果因药用价值深受人们喜爱的特点，于2014年放弃城区的工作回到交通便捷的况场街道普潮村，开始种植无花果。但几年后，随着朱秀洪的无花果种植面积扩大到60余亩，无花果产量大幅增加，鲜果保存期短的短板就逐渐显露出来。“果子绿色生态的品质是得到了保证，但关键要让无花果卖得出去、卖上好价钱才行。”朱秀洪说，自2017年以来，每当无花果集中上市时，虽然也采取了降价销售的模式，但依然有部分鲜果出现滞销的问题。

于是，朱秀洪开始探索将无花果鲜果进行精深加工制作成果干产品。他订购了一台电烤箱，通过采摘、消毒、切片、烘烤等多个环节，以及10余个小时的烘烤，鲜果就变成了果干，虽然5公斤无花果鲜果只能制作2公斤果干，但售价由鲜果价12元/公斤提高到果干价120元/公斤，足足高出了1倍，名副其实“1斤卖上了2斤的价钱”。

“果干的制作过程不复杂，先利用清洗一体机洗干净，然后切片放置在晾晒盘中晾干水分，再放入烘干机烘干，最后再回软。”朱秀洪说，由于无花果有清热解毒、化痰去湿的功效，烘制后的无花果干糖分浓缩，口感软糯但芳香不变，真空保管保质期可达一年以上。

这两年，朱秀洪加工制作的果干产量超过了500公斤，由于他采取线上和线下同步销售的模式，这些果干基本在年底就能销售一空，轻轻松松给他带来6万余元的收入，也让滞销的鲜果卖出了高价。

“加工无花果干，只是我尝试做好无花果深加工的第一步。我还计划继续推出丰富的产品种类，不断提升制作工艺，尝试加工原味无花果饼等，既能提高产品附加值，也解决了鲜果可能出现的滞销问题。”朱秀洪说。(李庆 周超文)

广告

