

第八个丰收节！城乡共赴秋日盛会



9月23日,2025年中国农民丰收节全国主场活动在山东省烟台市招远市举办。活动以“庆农业丰收 享美好生活”为主题,组织了城乡群众庆祝丰收联欢,来自全国各地的农民朋友与游客共话丰收,同享喜悦。

■新华社记者 徐速绘 摄

■新华社记者 古一平 叶婧 邵琨

9月23日,农历秋分,第八个中国农民丰收节。

这是属于亿万农民的节日,是对农业发展的礼赞,是对勤劳奋斗的致敬。

最新的数据,让人温暖而振奋!今年,全国夏粮产量2994.8亿斤,实现稳产丰收;作为全年粮食产量的“大头”,秋粮面积稳中有增,夺取丰收有很好的基础和条件。

在节日到来之际,习近平总书记向全国广大农民和工作在“三农”战线上的同志们致以节日祝贺和诚挚问候,温暖人心,催人奋进。

14亿多人要吃饭,是我国最大的国情。

对解决好吃饭问题这件“头等大事”,中国始终不懈努力。设立中国农民丰收节,进一步彰显了“三农”工作重中之重的基础地位。

丰收节里,处处是丰收的舞台。

在山东烟台招远市大户陈家村,今年农民丰收节全国主场活动举办地,沉甸甸的葡萄挂满枝头,饱含乡土气息的节目轮番上演,种业振兴成果展示、乡村特色文化嘉年华、乡村大集精彩不断。

在河南灵宝,“村BA”篮球赛激情开赛;在浙江临海,稻田舞狮赞颂五谷丰登;在广东肇庆,非遗艺术组舞表演吸引目光……欢声笑语、人头攒动,“农”味儿十足。

粮食安全,国之大事。目前我国人均粮

食占有量达到500公斤,14亿多中国人的饭碗端得更牢。

丰收,离不开好政策。

严格开展包括耕地保护和粮食安全在内的党政同责考核,进一步完善粮食生产各项支持政策,三大粮食作物完全成本保险和种植收入保险政策已经实现全面覆盖;完善粮食储备收购等措施,让农民“粮食丰收,票子到手”。

中国式现代化离不开农业农村现代化。丰收,科技打头阵。

放眼大江南北,农业生产一线“新”风扑面。农业科技进步贡献率已经达到63.2%。

“攥紧”中国种子。“中玉303”“中黄301”“中农粳11”……一系列由中国农业科学院培育的玉米、大豆、水稻品种,广适、高产、耐密植,从源头上为粮食增产提升潜力。

生产一线,多种性能先进的国产农机装备登台亮相。混合动力拖拉机、大喂入量谷物联合收获机、果园机器人……正为农业生产高效“服务”。

广袤农田,良田、良种、良机、良法“四良融合”,推进粮油作物大面积单产提升,努力将试验田的高产量变为大田里的实在产量。

2024年全国粮食播种面积比2020年增加3800多万亩,亩产达到394.7公斤,比“十三五”末提高12.5公斤,单产对粮食产量增长贡献超过60%。

这是农民的节日。

秋高气爽,山东省德州市夏津县苏留庄镇西闫庙村村民,曾经的贫困户王金山,一大早就走进村里的古桑树林,动手清理落叶。

王金山现在担任夏津黄河故道古桑树群管护员,负责看护生长在黄河故道的30多棵古桑树,不仅每月能领到工资,“靠卖桑椹还能带来每年近6000元的收入”。

做好农业农村工作,增加农民收入是关键。

今年是巩固拓展脱贫攻坚成果同乡村振兴有效衔接5年过渡期的最后一年。过渡期内,接续发力的政策帮助脱贫县农村居民人均可支配收入从2020年的12588元增

加到2024年的17522元,并帮助地方培育打造特色乡村产业。

中国实践向世界证明,贫困是可以战胜的,而且是可以阻断、不再复发的。

对于广大农民,丰收不只五谷满仓,也是越来越红火的生活。

道路修到家门口。农村公路总里程超过464万公里,相当于绕地球110多圈,串起农民致富新希望。

随时用上自来水。目前农村自来水普及率达到94%。截至2024年底,农村生活污水治理率达到45%以上。

家底越来越厚实。农村居民人均可支配收入达到23119元。农产品加工业提质增效,2024年,全国规模以上农产品加工企业超10万家。

这是城乡的盛会。

丰收喜悦,城乡共乐。城与乡,正在相互滋养,共同繁荣。

对农民来说,农产品种出来,得丰收,还要卖得出、卖得好,效益高。

就市民而言,云南咖啡、柞水木耳、延安苹果……这些沾泥带露的农产品是“心头好”,到农村住民宿、吃美食、赏美景是消费新时尚。

如何“两好并一好”?需要顺畅城乡消费链路。

今年农民丰收节,促消费成了重头戏。金秋消费季再次启动,电商企业竞相促销,金融机构推出农产品消费券,消费满减、积分兑换等优惠措施接连不断……

让农产品顺畅出村进城,让城里人在望山看水中共享丰收。

今年7月,农业农村部、国家发展改革委、商务部等10部门联合印发了《促进农产品消费实施方案》,推动优化供给,促进流通,激活市场,既扩大农产品消费,也为乡村聚集人气,释放出拓消费、扩内需的积极信号。

丰收节搭台,让我们一起努力建设宜居宜业和美乡村,共同奔向中国式现代化的美好未来。

新华社济南9月23日电



山东省新能源电池产业链供需对接活动(济宁专场)举办 刘斯杰出席并致辞

本报济宁9月23日讯(全媒体记者 杜文闻)今天,山东省新能源电池产业链供需对接活动(济宁专场)在圣都国际酒店举办。省政府副秘书长刘斯杰出席并致辞,省工业和信息化厅党组副书记、副厅长安文建出席,副市长李天东致辞。

李天东在致辞中说,近年来,我市全力推动、重点打造由新能源电池、发电装备(绿色能源)组成的2000亿级新能源优势产业集群,为全市工业经济高质量发展和绿色转型提供强大动力。诚挚欢迎广大科研院所、行业专家、链条企业与我开展深度合作,携手开创互利共赢美好未来。

活动中,举行了山东省新型储能制造业促进会揭牌和山东省新能源电池产业链供需平台——“锂链通”上线仪式。我市签订了7个宁德时代上下游供应链协作项目、7个新能源招商项目。

兖州区

织密野生动物“保护网”

本报济宁讯(通讯员 王慧)为有效保护野生动物资源,维护生物多样性,近年来,兖州区自然资源局持续强化野生动物监测体系建设,科技赋能与人工巡查相结合,全面掌握辖区内物种动态,为生态保护提供精准数据支撑。

制度引领,织密野外巡护防线。该局制定科学监测方案,组建专业巡护队伍,规划合理的巡护路线,严格按照监测方案进行巡护监测,通过开展实地巡护,重点掌握野生动物种群变化及动态信息。

人机协同,构建智慧监测网络。该局在保护地重点区域布设红外相机,依托物联网技术,实现野生动物监测智能化、捕捉活动影像实时化,同时结合人工勘察,全面掌握野生动物活动信息。

数据支撑,夯实科研监测基础。该局建立监测数据库,及时保存各类监测数据,包括监测物种、监测数量、物种状态等信息;定期上报监测数据,为野生动物保护提供第一手资料。

下一步,该局将持续提升野生动物监测能力,以更科学、更严格的监测措施,守护好珍贵的野生动物资源,进一步筑牢生态安全屏障。

傅村街道

举办“米饭的成长故事”科普活动

本报微山讯(通讯员 胡允昕 付修善)为让儿童亲身体验粮食种植的艰辛,树立珍惜粮食、尊重劳动的意识,9月22日,微山县傅村街道科协在傅村新区幼儿园开展了“米饭的成长故事——谷物的由来”科普活动。

活动围绕“稻谷→大米→米饭”的奇妙转变过程展开。在“认识谷物朋友”环节,孩子们通过触摸稻谷、观察生大米和熟米饭,直观感知食物的不同形态;在“稻谷变变变”环节,孩子们通过聆听老师讲解《一粒米的故事》感受稻谷的生长历程与农民伯伯的辛勤劳作,伴随着《悯农》的旋律,大家用稚嫩的声音表达了对粮食的珍惜。此次活动不仅让孩子们在触摸与观察中提升了感知能力,更使他们深刻体会到“一粥一饭,当思来之不易”。

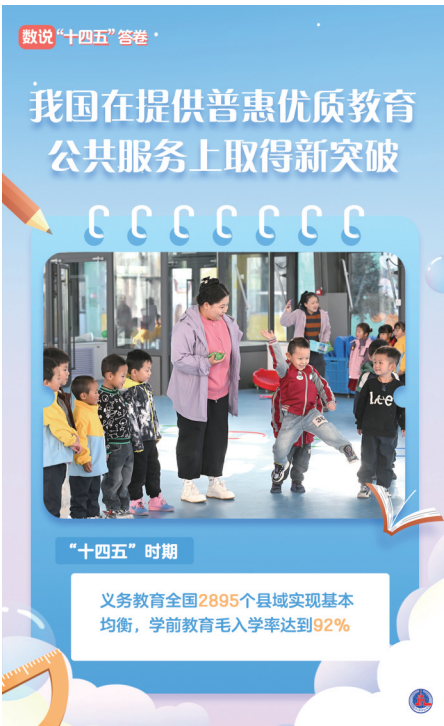
下一步,傅村街道将继续开展形式多样的科普活动,为孩子们提供更丰富的学习资源和体验机会,进一步深化儿童对自然科学和生活常识的认知,助力孩子们成长为全面发展的新时代好少年。



近日,记者在城区景区暗访时发现,随着景区内观赏树木果实陆续成熟,一些不文明现象也随之发生。图为个别市民拉拽树枝,肆意采摘果实,这样的不文明行为,不仅破坏城市绿化景观,还严重影响了城市形象。

■济宁日报全媒体记者 陈硕 摄

数说“十四五”答卷



新华社发

一箸济宁味 千载文明香

——美食盛宴助推济宁“食”力出圈

■济宁日报全媒体记者 王桢

仲夏暑气未消时,“良友·圣府第杯”2025济宁美食联赛于6月20日在济宁启幕。这座浸润孔孟文化的千年古城,以美食为纽带串联文化传承与创新活力,让“食在济宁”的味道弥漫全城。

金秋之际,联赛决赛与“金色中秋 喜迎国庆”运河金秋消费季无缝衔接,将美食盛会升级为集竞技、体验、消费于一体的文旅狂欢,书写济宁以食为媒赋能发展的生动篇章。

市井烟火碰撞高端厨艺 传统美味焕发新活力

油锅“滋滋”作响,香气随风飘远,名雅经纬大饭店的夹饼摊一开张,便吸引市民排起长队。不同于普通夹饼,这里售卖的“鲍鱼夹饼”曾在美食联赛中一战成名,征服了评委与食客味蕾。作为30年老牌星级酒店,饭店打破固有思维,集结大厨研发出鲍鱼、三文鱼等7款夹饼,搭配12种秘制酱料。首场对决中,16元的“鲍鱼夹饼”两小时创收3200元,“臭美榴莲”新品也成功夺冠。

当夹饼摊的烟火气渐浓,孔府菜正以另一种方式诠释文化传承。在联赛现场,“毛竹南荠”惊艳亮相,炸至金黄的荸荠被精心修成竹节形状,暗合孔子教育子路“百炼成钢”的典故。孔府菜研究会从数千道菜品中精选15道参赛,既有传统经典,也有创新之作,每道菜都承载中华传统美德,让食客品

味美味时感受文化力量。

济宁家宴的参赛菜品同样兼具内涵与风味。非遗佳肴“峰岫晴云”用芦花鸡、桂鱼经八小时文火慢熬,成就清醇浓汤;“三斤甲鱼二斤鱼”是团队历经三个月打磨的“妈妈的味道”。此外,济宁家宴还打造“古八景菜”“十二城风味菜”,让古都风韵与地方特色在唇齿间交融。

赛事点燃城市热度,济宁也因美食吸引八方食客,他们跨越山海奔赴而来,亲尝这一道道藏着济宁本真风味的特色佳肴。

决赛竞技彰显菜系魅力 消费季打造多元体验

9月15日至21日,联赛决赛在济宁运河文化广场举行,8支晋级队伍每日19时“两两对决”,孔府菜、运河菜、渔家菜等特色菜系轮番登场,尽显地域风味。

孔府菜研究会带来的“孔府一品八珍盅”,选用多种珍贵食材,烹制得口感醇厚、造型典雅,既展现“食不厌精,脍不厌细”的精髓,又融入儒家文化,荣获最佳创意奖;运河菜依托运河沿线丰富物产,融合南北烹饪手法,鲜鱼、时蔬在厨师手中变为一道道或鲜香浓郁或清爽可口的佳肴,尽显“运河之都”独特风情;渔家菜聚焦微山湖水产,“微山湖香辣鲤鱼”刚出锅,鱼鲜、芝麻香与辣椒味便扑鼻而来,让人垂涎欲滴。

赛场之外,运河金秋消费季展销区同样热闹非凡。传统中秋商品展区里,非遗美食

金乡红三刀外酥内松、沙甜可口,孔府贡点现烤现卖、色香俱佳,各式月饼、酒水琳琅满目,吸引游客驻足选购。文旅体验区中,剪纸、面塑制作体验让游客亲手感受民间艺术魅力,汉服换装让人沉浸式穿越回充满古韵的年代,猜灯谜等互动游戏更添趣味。

文化赋能推动文旅融合 美食名片擦亮城市品牌

这场纵贯仲夏与金秋的美食盛会,不仅是济宁舌尖上的狂欢,更是济宁以美食为纽带,推动文化、旅游与商业深度融合的生动实践。

走进活动现场,运河文化的气息扑面而来。舞台背景融入运河古桥的飞檐翘角与漕运船只的古朴轮廓,仿佛将千年运河风光定格于此。各展区以图文、实物相结合的方式,生动讲述运河饮食文化的演变历程。餐饮企业更是精心打造“运河渔歌宴”“丝网捞鲜”“漕船满载”等特色菜品,将运河风情藏进餐盘。此外,山东梆子、杂技表演轮番登场,市民与游客在大快朵颐之余,更沉浸式感受济宁地域文化的独特魅力。

联赛创新构建“全域联动+文化赋能+多维激励”三位一体赛制,通过市县乡村四级联动,汇聚企业、企业、非遗传承人之力,深挖孔府菜、运河菜、渔家菜、水泔菜等资源,打造“一菜一故事”的美食IP。同时,创新融合“美食+演艺+体验”模式,为不同菜系赋予独特文化表达,营造出“周周有活动、月月有亮点、年年有高潮”的竞技氛围。