

# 三合镇多措并举发展壮大新型农村集体经济 因地制宜力促资源变现



“以上是三合镇发展壮大新型农村集体经济的典型经验做法，在这里作总结推广，希望能引导鼓励各村(社区)主动作为，坚持因地制宜、创新模式、拓宽渠道，大力发展壮大新型农村集体经济，同时促进农民增收致富。”这是台山市三合镇2024年发展壮大村级集体经济现场推进会的一幕，会上，三合镇党委书记赖开颜为各村(社区)鼓劲加油。

三合镇党委贯彻落实“党建引领 富民兴村”部署，在全镇探索建立村干部奖励报酬与村级集体经济发展成效挂钩机制，发挥优秀先进村的引领作用，带领落后村共同进步，进一步激发村干部干事创业热情，促进村集体经济发展壮大，推动乡村振兴。

这也是三合镇大力培育农村集体经济特色产业，积极探索农村集体经济多元发展新模式，不断推动“百千万工程”落地见效的缩影。

文/图 江门日报记者 李嘉敏 通讯员 三合宣

三合镇将发展壮大村级集体经济现场推进会开在希望的田野上，鼓舞士气。



三合镇全力推动撂荒地复耕复种工作，发展特色种植业。

## 因地制宜 凤歧村发展魔芋种植业

“随着健康饮食普遍流行，魔芋在市场上受捧，区别于传统农产品，魔芋的应用前景广，通过多方合力，我们在北联凤歧村探索打造魔芋种植产业。”源野种养专业合作社负责人许联辉介绍道。

北联村位于三合镇北部，主要以种植水稻为主，兼生产花生、番薯、火龙果等特色农产品，曾获评“广东省乡村治理示范村”“台山市文明村”等荣誉称号。

为进一步将撂荒地复耕复种工作作为深入实施“百千万工程”、助力乡村振兴、提高北联村集体经济的重要抓手，去年，北联村与台山市源野种养专业合作社合作开展魔芋种植项目，积极探索“合作社+村经联社+农户”发展新模式。

“多次走访乡村企业，深入基层群众，实地调研了解，以‘政企合作’的模式，探索出一条魔芋种植道路。”三合镇镇长陈革锋介绍，魔芋种植由北联村委会负责种植区域内的土地平整、起垄、施肥、搭建遮阳棚、购买农膜并盖膜、日常田间管理等，源野种养专业合作社负责

提供种植各环节的技术指导、提供和种植种苗、采收种子与成品以及保底收购等。

北联村通过整合土地资源，利用凤歧村约4.43公顷(66.5亩)撂荒地作为试点建设魔芋种植示范基地，引进珠芽金魔芋品种，带动周边村民参与魔芋种植，提高农民经济收入，带动农户就业致富。

“项目预计总投资66.5万元，预计每年为村集体带来13万元收益。目前，项目已完成土地起垄，正在播种，预计月底前完成种植。”北联村党委书记、村委会主任朱振扶介绍。

## 开拓创新

### 西华村探索种植佛手果

佛手果口感清脆清爽，含有丰富营养，既是蔬菜，又是水果，还具有较高的药用价值，具有良好发展前景。

西华村位于三合镇西部，由于产业基础较差、社会资本投入力度不足等原因，西华村集体经济基础比较薄弱。

如何充分利用耕地，提高西华村集体经济? 2023年底，经西华村“两委”干部共同商讨，决定以“村党组织+农户”的合作模式探索发展佛手果种植项目，并与村民签订土地租赁合同，积极探索一条带动群众增收致富奔小康的路子。

“这个项目前三年预计总投资成本约56.9万元，总收入约95万元，总利润约38.1万元。”西华佛手果项目负责人、西华村党委书记黄树昌介绍，西华佛手果项目引进种植广佛手果品种，按佛手果市场收购价1元/公斤(市场价1-2元)计算，首年佛手果产出约600公斤/亩，预计收入11.4万元;次年产出约2000公斤/亩，预计收入38万元;第三年产出约4800公斤/亩，预计收入45.6万元。

“目前，项目正在进行土地平整工作，预计在春节前后种植树苗。等收成时，黄灿灿的果实挂满枝头，将成为带动村民致富的‘黄金果’。”黄树昌期盼道。

## 科学谋划

### 走出发展新路子

除了凤歧村打造魔芋种植产业，西华村探索种植佛手果，三合镇还有不少村积极探索新型农村集体经济新路子。

如新安村委会推进魔芋种植项目，在新安永昌村种植珠芽金魔芋，项目首年生产成本低约1万元/亩，项目预计总投资15万元，预计总收入21万元，总利润6万元;次年种植成本降低(剔除魔芋种子购买成本)，项目效益较首年有所增

加。因地制宜发展特色种植业，三合镇温泉村委会与该镇海洋苑主题餐厅合作在温泉松咀村、安乐村开展鸡爪芋种植，项目首年生产成本低约6000元/亩，预计总收入10.8万元，与海洋苑主题餐厅签订保底收购合同，以保底价1元/公斤收购，预计总收入18万元，总利润7.2万元。

以“供销社+村委会+农户”模式，那金村委会拟开展花生种植项目，在那金永华村种植面积约3.33公顷(50亩)，项目生产成本低约1800元/亩，农户保底收益300元/亩，预计总收入10.5万元，收购价格约2.35元/公斤，预计总收入11.75万元，总利润1.25万元。

接下来，三合镇将通过多渠道、多路径，持续壮大农村集体经济。一是盘活资源。东联村盘活闲置的洋澜小学校舍，引入专业机构打造军事体育培训基地;二是做强产业。引进高经济价值项目——凤乡玉怀文旅项目，推动温泉村周边村民就业、实现增收;三是拓宽思路。鼓励和引导各村创新思维，转变观念，变单纯依靠收取承包租赁费为采取合作入股、保底分红的模式，逐步提高产业性收入的占比。如将市级扶持薄弱村发展壮大集体经济资金，投入至河东禽业有限公司产业扶贫收益项目，以促进东联村集体经济薄弱村的发展;四是村企合作。引进企业、农民专业合作社，种植大户进行规模经营、连片开发，以北联魔芋项目为试点建设魔芋种植示范基地，积极探索“公司+村经联社+农户”发展新模式;五是三级联动。积极探索以镇主推、村主抓、供销社辅助的三级联合发展模式，高效推进农业生产、销售一条龙服务。如那金充分发挥驻村第一书记帮扶效能，整合零碎分散的撂荒地，与台山市供销社共同探索建设保价订单花生种植试点项目，依托台山市供销社系统为农服务平台，为农产品提供稳定的销售渠道。

# 深井新闻

## 依山傍海美食众多 深井镇成“吃货的天堂”

俗话说“民以食为天”，地方特色美食是天南海北“老饕”们热议的话题。

台山市深井镇濒临南海，地处珠三角西南端，山海相连，水天一色，资源丰富，素有“鱼米之乡”美称，是“吃货的天堂”。

“四方食事，不过一碗人间烟火”。地道的深井美食取材山海，四时风物皆能入菜，蚝、虾、蟹、鸡、烧鹅、浪糍、豆沙……深井的美食，以其鲜活的色香味烙印在的每位食客感官记忆中。

文/图 江门日报记者 陈方欢 通讯员 黄豆 钟健聪

### 深井生蚝：鲜甜味美让人垂涎

深井镇地处镇海湾北部，全镇有75公里海岸线，有着极其宽广的咸淡水流域，是理想的天然蚝场。乘着快艇，向红树林深处驶去，沿途看到海面上漂浮着整齐的浮排，蚝苗寄生在上面，自然生长。

眼下正是生蚝上市时节，工人们从水里拉起已经可以上市的生蚝，通过渔船运到岸上，守候在岸上的工人，有的用斧子砍去生蚝外壳的淤泥，有的则负责用刀子从蚝壳中分离出蚝肉。随着一只只生蚝从黝黑的蚝壳里亮出真容，柔软的蚝肉在阳光下呈现通透润泽的牛奶色。

那么深井镇出产的生蚝为何为上品?好事的食客总结出“一大、二肥、三白、四嫩、五脆”五大评判标准。

深井出产的生蚝品质佳，吃法也有多种选择，生蚝鲜食、蒜蓉蒸生蚝、香煎生蚝、姜葱炒生蚝、胡椒水浸生蚝……各种做法，各吃各的味。

此外，深井生蚝还可以制作成蚝油、蚝豉、生晒金蚝等产品。其中蚝油是生蚝经煮熟取汁浓缩，加辅料精制而成。蚝油味道鲜美、蚝香浓郁、黏稠适度，营养价值高，亦是配制蚝油鲜菇牛肉、蚝油生菜、蚝油粉面等传统粤菜的主要配料。生晒金蚝则是

生蚝没有经过水煮，在阳光和北风的作用下，晒至六成干的海味干货。生晒金蚝的口感和香味非常独特，是粤菜中烹饪佳肴的高级食材。

### 浪糍：长在滩涂上的美味

万亩红树林，鹭鸟翩翩起舞。初到深井镇，很多人都被这里优美的自然生态环境所吸引。

深井镇红树林面积约1000公顷，是广东省内面积最广、规模最大的红树林区之一。辖区内的广东台山海湾红树林国家湿地公园，是江门首个红树林湿地公园，于2017年底成功获批成为国家级湿地公园试点。

红树林除了具有观赏性外，其果实也是一种美食。每年7-9月，一串串像蚕豆一样的果实挂满红树林枝头，当地人称之为“浪糍”“浪果”“榄钱”。浪糍虽然相貌平平，但极具营养价值且药用价值高，富含维生素C、维生素E和一些超氧化物歧化酶，具有清热、利尿、凉血败火功效。浪糍常用于与鲜虾、白贝或排骨等一起煲汤，汤水入口清甜，回味无穷。此外，晒干的浪糍还是当地人十分重要的汤料，多数搭配黑豆来煲汤，如黑豆浪糍干陈皮煲猪骨、黑豆浪糍干老姜

煲汤等，有人还会用浪糍干、黑豆、老葱头煲水当凉茶饮用，据传有预防感冒的功效。

### 柴火豆沙：细腻香甜的“牛屎饼”

豆沙作为一种特色食品，历史悠久，在我国各地广受欢迎。在台山深井、海宴、川岛等沿海各镇，豆沙制作技艺流传已久，其中深井柴火豆沙最为广为人知。

柴火豆沙的制作大致需要11天时间，每一步均为人工制作，工序有选料、洗豆、浸豆、煮豆、搅拌成浆、3次过筛、压榨、炒制4小时、回油3天、煮糖浆、糖浆静止7天。

煮好的柴火豆沙，有色泽黑红光亮、细腻香滑的特点，因远观与以前农村常见的湿牛粪相似，在台山民间戏称为“牛屎饼”。经称馅、包馅、木格打饼、抹蛋液、烘焙等工序做成的豆沙月饼，同样被唤作“牛屎饼”。名虽俗气，但在二十世纪八九十年代，“牛屎饼”仅出现于中秋、婚嫁等重要场合，被赋予团团圆圆、甜甜蜜蜜等美好寓意。

目前，深井柴火豆沙制作技艺已是江门市非物质文化遗产之一。为更好保护传承深井柴火豆沙制作技艺，以陈超雄为代表的年轻人正积极和政府沟通，结合台山



深井柴火豆沙色泽黑红光亮，细腻香滑。



深井生蚝鲜甜味美。



浪糍虽然相貌平平，但极具营养价值和药用价值。



朝饮露，暮宿林，食野草，深井镇出产的生态鸡肉质紧实、鲜美。