

辐射四方 通联全国

省部共建内蒙古牛羊肉市场交易额超 54 亿元

据自治区农牧厅消息,截至6月10日,省部共建内蒙古牛羊肉市场线上线下累计交易额突破50亿元,达到54.11亿元。平台注册交易商增至294家,活畜电商平台注册用户375个,标志着平台在市场组织、资源集聚、产业服务和交易承载能力等方面实现新的提升。

省部共建内蒙古牛羊肉市场作为内蒙古农牧业领域的重点项目,总占地520亩,建筑面积达12.5万平方米。省部共建内蒙古牛羊肉市场着眼全国牛羊肉交易流通大局,以“线上交易+线下展销+电商服务”的运营模式,实施

从线上信息发布、电子竞价、支付结算到线下检验检疫、智慧物流的全流程闭环运作机制。其创新融合竞价交易、供应链金融、区块链溯源等功能的“线上交易+线下交割”体系,通过数字化手段显著提升了交易效率与市场透明度,有效破解了传统牛羊产业长期存在的信息不对称和物流保障等瓶颈问题,是推动畜牧业现代化转型升级的重要实践创新。

目前,省部共建内蒙古牛羊肉市场已向南延伸至广东深圳及大湾区,向西覆盖陕西延安等西北重镇,向北辐射东北三省,形成“南联粤港澳、西接陕甘

宁、北通黑龙江”的全国性交易辐射圈,全面提升了内蒙古牛羊肉大宗交易的规模化、数字化水平。

作为省部共建内蒙古牛羊肉市场的运营单位,内蒙古青城国有资本运营有限公司持续拓展区外合作资源,积极参与粤港澳大湾区产销对接活动,并与广州羊之道集团等企业围绕产销对接、供应链流通、科技赋能等重点领域达成合作。同时,坚持多模式协同推进,在开展挂牌、竞价、协议交收等线上交易方式的同时,还通过重点客户对接、业务场景拓展和渠道资源协同等方式持续提升交易活跃度和平台承载能力。还坚

持主动拓展客源渠道,持续优化线上交易体系,不断精简交易流程,完善交收、风控等配套服务,全力保障交易平稳有序开展。

下一步,省部共建内蒙古牛羊肉市场将继续围绕乳业和牛羊肉两大板块,持续丰富交易品类,完善交易规则,优化交收、结算、物流、检测等配套服务,进一步增强平台招商能力,市场组织能力和产业协同能力,推动更多优质资源、优质交易、优质交易向平台集聚,助力内蒙古优质农畜产品走向更广阔市场。

(韩雪茹)



机场货站

南北物流空中牵手 深圳—呼和浩特异地货站揭牌赋能双向开放

本报讯(记者 张鑫)日前,“深呼异地货站”在呼和浩特机场正式揭牌启用,标志着粤港澳大湾区与内蒙古自治区航空枢纽实现深度联动,搭建起高效畅通的南北空中物流大通道。

据了解,深圳—呼和浩特机场异地货站是深圳机场在国内合作的第5家异地货站。此次异地货站的设立,为呼和浩特开通了直连大湾区的稳定航空货运通道。依托该通道,呼和浩特机场与深圳机场实现双向联通,内蒙古自治区产品充分借力深圳机场区位优势直通大湾区并联通东南亚,深圳机场可以充分借力内蒙古毗邻俄蒙的区位优势,面向俄蒙市场畅通跨境物流。双方明确将以异地货站为纽带,探索“区内集货+枢纽中转”等创新模式,吸引更多航空公司和货代企业选择呼和浩特作为中转节点。双方还将在国际快件、跨境电商等领域开展务实合作,加快推动业务落地。

深圳依托珠三角先进制造业与跨境电商产业优势,电子产品、精密仪

器、电商快件、高端制造货物运输需求旺盛,国内货运规模与枢纽能级位居全国前列,具备强大的货物集散与全国分拨能力。呼和浩特地处中蒙俄经济走廊核心节点,是内蒙古自治区重要航空货运枢纽与我国向北开放关键空中门户,在农畜产品、冷链生鲜、生物医药、特色消费品等领域货源充足、辐射能力强劲。

当前内蒙古自贸试验区已正式获批,将呼和浩特片区定位为向北开放重要桥头堡的核心枢纽,此次合作正是抢抓自贸试验区建设机遇、打造高效畅通航空物流大通道的有益实践。

此次与深圳机场合作设立异地货站,是发挥内蒙古向北开放重要桥头堡辐射带动作用、深化干支联动与跨区域协同的具体举措。深圳—呼和浩特异地货站的投用,将有力增强区域产业链供应链韧性,助力高端制造、生物医药、跨境电商、农畜产品、冷链生鲜等重点产业提质增效。

京蒙协作让低洼地变为水稻良田

夏日的老哈河,碧波荡漾,润泽沿岸沃野。连日来,通辽市奈曼旗苇莲苏乡安庄村连片水田如镜,田机声隆隆,农户们正抢抓农时,全力推进水稻插秧作业。

依托老哈河水位上涨、灌溉条件优化的有利契机,今年村里盘活改造低洼地块,新增水稻种植面积300亩,全村种植总面积达1300亩。村民刘殿虎流转30亩水田,每亩投入700元左右,预计亩产稻谷1200斤,亩均毛利润超2000元。

自2019年起,村里争取京蒙协作资金,建起12栋标准化育秧大棚,配齐育秧、插秧、收割全套农机,实现全程机械化。大棚和设备租给种植大户

经营,每年为村集体增收3.3万元,壮大了集体经济。

机械化耕作解放了劳动力,村民农闲时间可就近参与治沙、零散务工,单日增收200至300元,实现种地、务工双向增收。与此同时,村办企业“粒粒香”米业打通粮食加工、销售全链条,村民不用出村即可加工售卖稻谷,稳稳攥住产业链增值红利。

良种、良机、良田结合,推动水稻产业提质增效、稳产增收。据悉,2025年,苇莲苏乡水稻种植面积6080亩、产量3320吨,今年已增至9200亩。标准化、机械化发展路径越走越宽,特色水稻产业正持续为乡村振兴、群众增收注入强劲动能。(鲍庆胜 马玲玲)

冷凉蔬菜迎丰收 宁城鲜菜俏销京津冀和大湾区

本报讯(记者 张鑫)眼下,赤峰市宁城县冷凉蔬菜迎来集中采收期,菜田遍地是丰收图景。

田野里,农户们分工协作,麻利收割、分拣装筐,农用拖拉机往来穿梭转运菜箱,一筐筐新鲜脆嫩的娃娃菜、大白菜整齐码放,整装启程发往京津冀各大市场。作为北方重要蔬菜生产基地,宁城反季节蔬菜稳定外运,有力筑牢“北菜南运”保供防线。

宁城县既是京津冀反季节蔬菜核心供应地,也是内蒙古粤港澳大湾区“菜篮子”定点生产基地,每年向外输出蔬菜数百万吨。每年夏季,京津冀本地高温蔬菜减产,宁城依托高海拔冷凉气候错峰种植,产出的蔬菜口感佳、耐储运,精准填补市场供应空白,常年占据稳定市场份额。

大批量蔬菜稳产外销的底气,来自当地持之以恒深耕设施农业。近年来,宁城县围绕扩面、提质、均衡供应的发展思路,持续扩增设施农业种植面积,大力推进田间智慧管控、采收机

械化、节水灌溉改造升级。结合山地、平地不同水土条件因地制宜优化种植布局,不断夯实蔬菜产业根基,种植规模、蔬菜品类实现多点开花,产业发展后劲十足。

规模化蔬菜产业,更是带动群众增收致富的富民产业。连片菜地吸纳大量本地村民就近务工,采收、搬运、装车全流程提供就业岗位,农户既能拿到土地流转收益,又能赚取务工薪金,双重收入稳步提升。全程标准化田间管理严把品质关口,绿色无公害的种植标准,让宁城蔬菜收获获青睐,采购商持续青睐,长期订单络绎不绝。

从田间菜地到城市餐桌,成熟的种植、采收、冷链外销一体化体系,让宁城蔬菜品牌越擦越亮。

守好北方“菜篮子”,稳住两地“菜篮子”,宁城县正在继续完善设施配套,延伸仓储、初加工产业链条,持续为京津冀、粤港澳大湾区输送优质放心鲜菜,以特色蔬菜产业驱动乡村振兴稳步前行。



农民正在收获娃娃菜,准备外运 李富

展示“双碳”新成果 内蒙古作为唯一主宾省参展“碳博会”

日前,2026上海国际碳中和技术、产品与成果博览会(以下简称“碳博会”)在上海新国际博览中心开幕。本届“碳博会”聚焦“零碳变革,要素赋能”主题,由主题展览、系列活动、贸易对接三大板块构成,展会规模4万平方米,汇聚近300家企业。内蒙古作为唯一主宾省设置专区参展,集中展示我区“双碳”成果。

内蒙古围绕本届“碳博会”主题,按照“突出主题、先行示范、凸显特色”等原则,制定了“2+4+3+1+11”的布展体系;即2个国家级零碳园区——鄂尔多斯苏家经济开发区、包头稀土高新技术产业开发区;4个国家碳达峰试点——呼和浩特市、包头市、鄂尔多斯市3个碳达峰城市和赤峰高新技术产业开发区;中国(内蒙古)自由贸易试验区3个片区——呼和浩特片区、满洲里片区、二连浩特片区;1个国家生态产品价值实现机制试点——呼伦贝尔市;11个全区重点企业,其中,2个为内蒙古自治区国企,即内蒙古电力(集团)有限责任公司和内蒙古能源集团有限公司,9个盟市重点企业,覆盖能源、新材料、农牧、碳服务等领域,全面展现内蒙古深耕“双碳”的实干成果。

6月10日开展当天,内蒙古展区宾客络绎不绝。“赤峰高新技术产业开发区是全国碳达峰试点园区。此次展会,我们展出了碳达峰试点园区的建设成果,以及园区内2家重点企业,分别

是慕帆动力和梅捷新能源。慕帆动力是全球首家自主研发生产氨氧双燃料燃气轮机的企业,使用绿氨和绿氧作为燃料,可实现零碳排放;梅捷新能源则是电储暖行业的标杆企业。上午开展不到2小时,已有400余人前来咨询,部分企业表达了合作意向。”赤峰高新技术产业开发区管委会工作人员张雅迪在现场介绍。

“参加本届‘碳博会’,是深化沪蒙等区域合作、拓展绿色经贸渠道、提升我区绿色低碳影响力的重要契机。通过集中展示,能够提升我区‘双碳’工作在国内外、国际影响力与示范效应;通过论坛交流、贸易配对等方式,展现我区推动绿色产业升级发展新路径;以展会为桥梁,可以搭建跨区域‘双碳’产业协同发展新渠道,同时,展现我区2个国家级零碳园区和中国(内蒙古)自由贸易试验区3个片区绿色低碳发展进程。”内蒙古自治区发展改革委资源节约和环境保护处三级调研员朱大玮介绍,“下一步,我们将持续深化沪蒙全方位绿色协同合作。借鉴上海零碳园区数字化管理、碳普惠及投融资经验,在碳达峰试点、自贸试验区建设上互学共鉴。同时,借力‘蒙电入沪’,打通绿色通道,促进沪蒙技术、人才、市场互通。”

本届“碳博会”同时举行四大主题活动,分别为零碳园区、绿色出海、循环经济及能源转型主题活动。

(李永桃 王智华)

传承中华文化 弘扬中华文明·地域与美食



资料图片

一碗河套凉面里的情怀: 吃到连汤都不剩

本报记者 王丰 实习生 王智超

“夏至一碗面,快活似神仙。”

6月21日,夏至即刻至。在巴彦淖尔,人们迎接这个白昼最长的日子,不是靠空调,不是靠冰棍,而是靠一碗地地道道的凉面。

“师傅,来碗凉面,多放点烂腌菜、汤也要啊!”晌午时分,临河区的一家小店门口,食客们的吆喝声此起彼伏。只见师傅抄起一挂现擀的面条扔进沸锅,三两分钟捞起,过凉水,浇上秘制的调料汤,撒一把黄瓜丝、香菜、烂腌菜,再淋上一勺红油——那香味,隔老远就能把人勾过去。

凉面一口下去,清凉从牙缝串到脚后跟。

外地人不懂,以为河套凉面吃面不喝汤。其实河套大地的凉面精华,全在那一碗汤里。河套凉面的汤是用陈醋、酱油、蒜水、香油,再加上本地特有的扎蒙花炖锅调出来的,酸辣爽口,喝一口,整个夏天都不上火。

巴彦淖尔,有“富饶的湖泊”之意。这里是黄河“几”字弯顶端的河套平原,素有“塞上粮仓”之称。得天独厚的水土条件,让这里的小麦蛋白质含量高、筋道十足。当地人常说:“河套的面粉不用加盐,擀出来就有筋骨。”

夏至吃凉面,不光是当地的习俗,更是老祖宗的智慧。

夏至过后,天气进入“烧烤模式”,人们容易食欲不振。凉面经过

“过水”处理,面凉心热,好消化不说,配上酸辣的调料汁,开胃解暑,还能补充出汗流失的盐分。

河套凉面里的烂腌菜,那是过去老百姓为了储存蔬菜想出的办法。黄瓜丝、水萝卜片,都是当季的。红油是提味儿的,扎蒙花是防暑的。这一碗面,其实就是河套人对付酷暑的“生活方案”。

在巴彦淖尔,吃凉面从来不分场合。农忙时节,地里干活的农民,晌午歇工就着水壶拌一碗;城里上班的年轻人,午休时间挤在小店里面呼噜一碗;逢年过节,家家户户的餐桌上也要摆一盘。

河套人对凉面有种近乎“虔诚”的热爱。无论男女老少,吃完面后,必定端起碗把汤喝个精光。有人打趣说:“检验一碗河套凉面好不好,就看汤剩不剩。”

其实,这“连汤都不剩”的背后,透着河套人骨子里的实在——好东西,一点儿都舍不得浪费。面是汗水换来的,调料是地里长的,汤是精心调的,哪个能被糟蹋?

有人问,中华文化到底是什么?是长城黄河,是唐诗宋词,也是藏在二十四节气里的一碗面。

夏至吃凉面,这个看似简单的习俗,却串起了农耕文明的节奏、地域风物的特色、百姓生活的智慧,还有一代代人对家的记忆。河套凉面没有高大上的摆盘,没有天花乱坠的故事,它就是用最朴实的味道告诉你:好好吃饭,就是好好生活。

内蒙古三大赛事聚力培育技能人才

记者从自治区政府新闻办举行的新闻发布会上获悉,内蒙古自治区第三届职业技能大赛将于6月25—28日在鄂尔多斯市举办。同步举办“创赢未来”2026创业大赛内蒙古选拔赛和内蒙古第四届公共就业服务专项业务竞赛。

本届大赛由自治区人力资源和社会保障厅、鄂尔多斯市人民政府共同承办。技能大赛设置50个赛项,包括世界选拔项目18个、国赛精选项目23个和我区特色产业项目9个,超1200人参赛。创业大赛设置主体赛和专项赛,分“科技成果+创业”“产业发展+创业”“职业技能+创业”“民生需求+创业”和青年创新专项5个赛道,超300人参赛。公共就业服务专项业务竞赛设置个人赛和团体赛,个人赛分职业指导、基层公共就业服务、求职能力实训、直播带岗4个赛道,共60人参赛。全区12个盟市全部组队参加三项赛事,实现盟市全覆盖。

三项赛事设个人奖和团队奖,技能大赛对各赛项前三名选手颁发奖金、银、铜奖,分别给予3万、2万、1万元奖金奖励,并对各赛项排名前1/2的其他选手颁发优胜奖,为符合条件的获奖选手核发相应职业技能等级证书,对优秀指导教师予以奖励。创业大赛对各赛道前三名项目颁发一、二、三等奖,并给予奖金奖励,对其他符合获奖条件的项目,分别给予优秀奖、“创业之星奖”和“创业潜力奖”。公共就业服务专项业务竞赛对各赛道的前四名个人颁发一、二、三等奖,对赛道的前四名团队颁发奖金、银、铜奖。

据了解,“十四五”以来,全区有超百万人参加各级各类职业技能竞赛。自治区人力资源和社会保障厅将从建立梯队储备机制、强化重点选手培养、深化产教融合、提升技工教育质效、完善竞赛发展政策支撑等方面持续发力,不断培养更多技能人才,推进赛事成果转化,助力高质量发展。(梅刚)

陆基循环水养殖打造“草原海味”



捕捞肥美的鱼

初夏,兴安盟科右前旗智慧渔业路基循环水养殖基地的养殖车间里,大西洋鲑在清澈水体中游弋,南美白对虾在智能养殖箱里茁壮生长。这片北纬46度的寒旱内陆草原,正凭借陆基循环水养殖技术打破“内陆无海难养鲜”的桎梏,产出独具特色的“草原海味”。

“过去没有标准化的养殖体系,全凭经验,养殖效益和品质不稳定。”基地负责人关鹏飞介绍,2024年以来,科右前旗依托优质水源建设陆基循环水海鲜养殖基地,打造了集技术研发、种苗培育、生态养殖、加工销售于一体的完整产业链,并联合国内顶尖水产科研院所,制定《陆基循环水养殖操作规范》等10余项企业标准,实现从种苗检测到销售全程贯标,填补了寒旱地区规模化陆基工厂化海鲜养殖标准空白。

养殖车间内,智能监测设备实时监控水温、溶解氧、pH值等核心指标,循环水系统通过生物净化、

物理过滤实现水体95%以上循环利用,1立方米水体可养殖南美白对虾55斤,单位水体养殖密度较传统模式提升10倍以上。

“智能化养殖让水产品生长更可控,品质也更优。”养殖车间技术员王晓峰感慨道。

目前,基地养殖的三文鱼、海鲈鱼、虹鳟鱼、南美白对虾等特色品种已成功上市。

养殖模式创新实现了品质提升与降本增效双赢。基地内一个养殖池年产出南美白对虾1200斤,四季轮作可带来6万至8万元收益。石斑鱼养殖“含金量”更高,单池年产量2000斤,市场价突破17万元。

“从‘内陆无海难养鲜’到‘陆基筑池养海味’,我们要持续深化标准化建设,全力打造全国寒旱地区陆基养殖产业标杆,让更多优质的陆基海鲜走向全国。”科右前旗委书记刘海涛表示。

(高敏娜 王晓博)