

# Du lịch thúc đẩy tiêu thụ sản phẩm OCOP



Quầy trưng bày sản phẩm.

**H**oạt động du lịch muốn phát triển cần có sản phẩm đặc trưng, trong khi sản phẩm OCOP vươn xa thì phải gắn kết với du lịch. Với thế mạnh là ngành dịch vụ tổng hợp, thời gian qua, hoạt động du lịch đã từng bước kết nối tiêu thụ sản phẩm OCOP, đưa các sản phẩm đặc trưng của địa phương đến với du khách trong nước và quốc tế.

## Thổi hồn vào sản phẩm OCOP

Là một trong những điểm du lịch nổi tiếng của Thái Bình, khu du lịch sinh thái Cồn Đen, xã Thái Đô (Thái Thụy) thường xuyên đón tiếp du khách trong và ngoài tỉnh đến tham quan, nghỉ dưỡng dịp cuối tuần và ngày lễ, tết. Nỗ lực đưa các sản phẩm OCOP đến với du khách, khu du lịch đã triển khai gian trưng bày sản phẩm OCOP mang tên "Cồn Đen - hành trình cùng OCOP". Gian hàng có nhân viên túc trực để giới thiệu về các sản phẩm với du khách tham quan, mua sắm. Sau thời gian triển khai, các sản phẩm OCOP tại đây đã góp phần tạo nên điểm nhấn đặc biệt của khu du lịch sinh thái Cồn Đen, đồng thời góp phần giải bài toán tìm mua những đặc sản của địa phương về làm quà của du khách. Các sản phẩm có chất lượng bảo đảm, mẫu mã đẹp, giá cả hợp lý đã tạo nên sự an tâm và tin tưởng cho du khách.

Ông Vũ Trung Kiên, Giám đốc Công ty TNHH TMDV Minh Phú, đơn vị quản lý khu du lịch sinh thái Cồn Đen chia sẻ: Hiện nay Công ty Minh Phú có 3 sản phẩm được UBND tỉnh công nhận sản phẩm OCOP là nước mắm Minh Phú Diêm Điển, ngao, don sạch Cồn Đen. Là chủ thể sản xuất sản phẩm OCOP, hiểu được bản trở, mong muốn quảng bá sản phẩm của mình đến với ngày càng nhiều người tiêu dùng trong và ngoài nước, Công ty đã triển khai gian trưng bày sản phẩm OCOP. Đây là nơi quy tụ các sản phẩm OCOP của Thái Bình và một số tỉnh lân cận. Thuận lợi là nhiều đơn vị đã tin tưởng gửi gắm sản phẩm tại đây. Tuy nhiên, khó khăn là với đa dạng các loại sản phẩm, việc "thổi hồn" vào quá trình giới thiệu sản phẩm tới du khách của đội ngũ nhân viên đôi khi còn hạn chế. Mong rằng, các chủ thể OCOP sẽ có sự hỗ trợ nhiều hơn để đội ngũ nhân viên tại khu du lịch có thêm nhiều hiểu biết về sản phẩm cũng như quá trình tạo nên sản phẩm, sự kỳ công từ đôi bàn tay, khối óc của người thợ, ý nghĩa, giá trị của sản phẩm... Để từ đó mỗi sản phẩm OCOP khi được giới thiệu tới du khách sẽ mang những câu chuyện ấn tượng và đặc trưng riêng.

Tham quan gian trưng bày các sản phẩm OCOP tại khu du lịch sinh thái Cồn

Đen, bà Dương Thị Thanh, Chủ tịch Hiệp hội Du lịch tỉnh Ninh Bình đánh giá cao việc giới thiệu đa dạng các loại sản phẩm tại đây. Bà Thanh cho biết: Làm du lịch phải có sự liên kết giữa sản phẩm về du lịch hiện của dịch Covid-19 đã khiến cho nhu cầu đi du lịch gần với thiên nhiên tăng cao đột biến. Đây là thời điểm thuận lợi để các cơ sở sản xuất sản phẩm OCOP trở thành điểm đến du lịch. Đồng thời, thúc đẩy hoạt động liên kết, hợp tác giữa doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ du lịch và chủ thể OCOP.

## Cùng phát triển

Tỉnh Thái Bình hiện có 64 sản phẩm OCOP, trong đó 32 sản phẩm đạt 4 sao. Năm 2022, các địa phương trên địa bàn tỉnh đã tiếp tục đăng ký 42 sản phẩm tham gia chương trình OCOP. Thời gian qua, hoạt động kết nối sản phẩm OCOP gắn với phát triển du lịch trên địa bàn tỉnh đã được triển khai. Thông qua các hội nghị giới thiệu, kết nối sản phẩm OCOP gắn với phát triển du lịch hàng năm do Sở Văn hóa, Thể thao và Du lịch tổ chức, các doanh nghiệp du lịch, cơ sở sản xuất sản phẩm OCOP đã ký kết hợp tác giới thiệu,

tiêu thụ sản phẩm OCOP, từng bước đưa sản phẩm OCOP vào các chương trình tour, qua đó đến gần hơn với du khách trên mọi miền đất nước.

Chị Nguyễn Lan Anh, Hiệp hội Du lịch tỉnh chia sẻ: Theo tìm hiểu, có khoảng 65% sản phẩm OCOP tại Thái Bình do hộ kinh doanh cá thể ở các làng nghề hoặc do các hợp tác xã sản xuất ra. Các chủ thể OCOP này có điểm mạnh là làng nghề truyền thống hoặc bí quyết gia truyền nhưng có điểm yếu trong khâu phân phối, phát triển thương hiệu. Vì vậy, nhiều sản phẩm OCOP ra đời bằng kinh nghiệm và tâm huyết của người sản xuất nhưng chưa được nhiều du khách biết đến. Trong khi đó, công ty du lịch với đặc thù thường xuyên năm bắt nhu cầu thay đổi từng ngày của du khách nên dễ dàng tìm ra những sản phẩm, dịch vụ phù hợp với nhóm khách hàng của mình, thậm chí có thể định hướng nhu cầu của khách hàng theo chương trình tour. Ngoài ra, sự xuất hiện của dịch Covid-19 đã khiến cho nhu cầu đi du lịch gần với thiên nhiên tăng cao đột biến. Đây là thời điểm thuận lợi để các cơ sở sản xuất sản phẩm OCOP trở thành điểm đến du lịch. Đồng thời, thúc đẩy hoạt động liên kết, hợp tác giữa doanh nghiệp kinh doanh dịch vụ du lịch và chủ thể OCOP.

Như vậy, sản phẩm OCOP, hoạt động du lịch còn nhiều dư địa để phát triển. Mong rằng từ sự kết hợp này sẽ tạo chuyển biến mạnh mẽ hơn trong phát triển kinh tế nông nghiệp và xây dựng nông thôn mới theo hướng bền vững.

TU ANH

# Kiến Xương Nâng chất lượng tiêu chí môi trường trong xây dựng nông thôn mới

Môi trường là tiêu chí quan trọng trong xây dựng nông thôn mới (NTM), góp phần làm thay đổi diện mạo làng quê, tạo cảnh quan xanh, sạch, đẹp. Để nâng cao chất lượng tiêu chí này, thời gian qua, các xã trên địa bàn huyện Kiến Xương đã triển khai nhiều giải pháp đồng bộ và hiệu quả.

**T**rường phòng Tài nguyên và Môi trường huyện Kiến Xương Ngô Thị Bích Liên cho biết: Xác định hoàn thành tiêu chí môi trường đã khó nhưng giữ vững được tiêu chí này lại càng khó hơn, vì vậy, ngay từ khi bắt đầu triển khai chương trình xây dựng NTM, địa phương đã chú trọng công tác tuyên truyền nâng cao nhận thức, ý thức trách nhiệm của mỗi người dân về công tác bảo vệ môi trường (BVMT), đặc biệt là đẩy mạnh truyền thông nhằm thay đổi tư tưởng, thói quen, tập quán của nhân dân, thực hiện nếp sống văn minh, nâng cao ý thức trách nhiệm trong BVMT từ những việc làm nhỏ nhất. Nhờ đó công tác vệ sinh môi trường, thu gom và xử lý chất thải, nước thải ở các xã, thị trấn có sự chuyển biến tích cực. Phong trào trồng cây xanh, vệ sinh đường làng, ngõ xóm, xây dựng đời sống văn hóa được triển khai và duy trì tốt ở nhiều khu dân cư, góp phần xây dựng cảnh quan, môi trường xanh, sạch, đẹp, an toàn. Các cơ sở sản xuất, kinh doanh trên địa bàn đã cơ bản ý thức được công tác BVMT trong quá trình sản xuất, kinh doanh, có báo cáo đánh giá tác động môi trường, kế hoạch BVMT và thực hiện theo các nội dung được phê duyệt. 12/12 trang trại chăn nuôi đã đầu tư xây dựng bể biogas để xử lý chất thải phát sinh trong quá trình chăn nuôi. Toàn huyện có 20 bãi chôn lấp chất thải rắn sinh hoạt nằm trong quy hoạch NTM, 14 lò đốt rác thải sinh hoạt đặt tại 13 xã, thị trấn bảo đảm khoảng cách đến khu dân cư hơn 300m. 100%

xã, thị trấn duy trì hiệu quả hoạt động thu gom, vận chuyển, xử lý rác thải; tỷ lệ thu gom, xử lý rác thải trên địa bàn đạt trên 95%. Nhiều mô hình "Đàn vận khéo" trong công tác BVMT được triển khai rộng khắp trên địa bàn huyện, thu hút đông đảo cán bộ, đoàn viên, hội viên và các tầng lớp nhân dân tham gia, hưởng ứng, như mô hình "Đường hoa thay thế cỏ dại", "Phân loại rác thải tại hộ gia đình", "Nhà sạch, vườn đẹp", "Đòng sông không rác thải", "Chống rác thải nhựa", "Hàng cây em chăm"...

Sau thời gian kiên trì và đạt được thành quả trong xây dựng NTM nâng cao, diện mạo xã Vũ Hòa thay đổi rõ rệt, đời sống nhân dân được nâng cao, kinh tế phát triển, cơ sở hạ tầng được đầu tư. Ông Nguyễn Văn Long, Chủ tịch UBND xã cho biết: Trong quá trình triển khai thực hiện chương trình xây dựng NTM nâng cao, Vũ

Hòa đã đề ra nhiều giải pháp đồng bộ, sáng tạo, linh hoạt, phát huy sức mạnh của toàn Đảng, toàn dân, diện mạo nông thôn đã thực sự thay đổi toàn diện. Kinh tế - xã hội trên địa bàn phát triển nhanh, bền vững, nhận thức của người dân được nâng lên một tầm cao mới, người dân, nhà nông có ý thức hơn trong công tác BVMT. UBND xã đã ban hành quy chế về BVMT; đẩy mạnh công tác tuyên truyền để người dân thu gom, đổ rác thải đúng quy định, không để tình trạng rác thải, bao bì thuốc bảo vệ thực vật đã qua sử dụng vứt bừa bãi ra môi trường. Đồng thời, tuyên truyền, vận động, nâng cao nhận thức của cán bộ, hội viên về nếp sống vệ sinh gia đình, tạo cảnh quan môi trường xanh, sạch, đẹp. Đến nay, 100% gia đình sử dụng nước sạch, trên 98% rác thải được thu gom, vận chuyển về khu xử lý, trên 50% số hộ phân loại

rác thải tại nguồn, 5/5 tổ thu gom rác thải sinh hoạt duy trì hoạt động hiệu quả, 80% tuyến đường đi qua khu dân cư có rãnh thoát nước được cứng hóa... 6/6 tiểu mục của tiêu chí môi trường trong xây dựng NTM nâng cao đều đạt. Bên cạnh những kết quả đạt được, công tác BVMT trên địa bàn huyện Kiến Xương vẫn còn những khó khăn, hạn chế. Nhiều xã được công nhận đạt chuẩn NTM nhưng kết quả tiêu chí môi trường còn thiếu bền vững. Vì vậy, trong thời gian tới, huyện Kiến Xương tiếp tục chú trọng nâng cao chất lượng tiêu chí môi trường trong xây dựng NTM. Thu hút, khuyến khích các tổ chức, cá nhân đầu tư công nghệ hiện đại, thân thiện môi trường trong xử lý rác thải. Huy động sự tham gia của người dân và cộng đồng cùng chung tay BVMT để tạo nên những vùng quê "đáng sống".

MINH NGUYỄN



Phụ nữ xã Vũ Hòa (Kiến Xương) tham gia vệ sinh môi trường tại trụ sở hành chính xã.

## Ngon như nếp A Sào

Không tẩy trắng; không pha tạp.

Xuất sắc giành giải nhất ở loại gạo nếp trong cuộc thi Gạo ngon Việt Nam lần thứ III năm 2022, nếp A Sào của Thái Bình Seed đáp ứng những yêu cầu khắt khe nhất của các món phổ biến từ gạo nếp như gạo nấu lên xôi, thơm nhẹ, dẻo, dai.

Chị Nguyễn Kim Anh, phường Bồ Xuyên, thành phố Thái Bình chia sẻ: Nấu gạo nếp đòi hỏi kỹ thuật hơn gạo tẻ và không phải ai nấu cũng thành công. Nhưng từ khi biết và sử dụng gạo nếp A Sào, tỷ lệ thành công là tuyệt đối bởi gạo ngon sẵn nên nấu rất dễ dàng. Khi chín, xôi dẻo dai, ngon và ngọt dịu khi tan trong miệng. Khi ăn xong, vị ngọt của hạt nếp A Sào vẫn còn thanh đọng lại trong cổ họng.

Cũng bị nếp A Sào chinh phục, chị Đỗ Thị Hồng, xã Tân Hòa (Hưng Hà) cho biết: Tôi cũng như các thành viên trong gia đình thích ăn đồ nếp. Tình cờ biết đến gạo nếp A Sào khi được người thân tặng một túi, ấn tượng đầu tiên của tôi chính là quy cách đóng gói vừa phù hợp với nhu cầu sử dụng vừa thuận tiện vận chuyển lại bảo quản tốt. Sau khi nấu, từng hạt gạo nhỏ bé vẫn giữ nguyên "phom", dẻo mà không dính, rất tơi, ráo từng hạt cơm vì nó nhỏ và tròn nên không nát gãy. Ăn thì

"Xưa kia, những hạt nếp ngon nhất được dành cho mỗi dịp trọng đại. Ngày nay, ăn cơm nếp như lưu giữ nguồn cội. Mấy năm nay, mùa đông về tôi lại nhớ làn khói tỏa trên chõ xôi nấu bằng gạo nếp A Sào. Cái hạt nếp gì mà không to, dài, lại nhỏ xinh và mây mây như gạo Nhật. Nếp A Sào khác thường ở chỗ khi thổi thành xôi, hạt nếp ngậm hơi nước no tròn, cắn từng hạt thấy nẩy tanh tách, ngọt đậm như gạo sữa. Nếp vừa gặt tháng 10 tươi nguyên khi chuyển về Hà Nội, mùi thơm ngát như mình đang cúi xuống hít hà từng bông lúa trên cánh đồng xứ Bắc" - đó là cảm nhận của một trong những khách hàng, người nội trợ khi sử dụng nếp A Sào, loại gạo được ví "ngon nhất trời Nam".

**K**hông chỉ khẳng định vị thế trong ngành giống cây trồng, Công ty Cổ phần Tập đoàn Thái Bình Seed đã và đang thành công trong xây dựng thương hiệu gạo. Với phương châm "Cơm ngon từ giống, gạo sạch từ tâm", các loại gạo của Thái Bình Seed đều sản xuất từ giống lúa bản quyền của Công ty, quá trình gieo cấy tuân thủ nghiêm ngặt quy trình an toàn. Gạo của Thái Bình Seed bảo đảm "5 không": không tồn dư thuốc bảo vệ thực vật; không sử dụng chất bảo quản; không hạt cơm vì nó nhỏ và tròn nên không nát gãy. Ăn thì

thấy rất dẻo thơm, vị đậm đà rất đặc biệt, không giống bất cứ loại xôi nào mà tôi từng ăn. Xôi nguội ăn vẫn dẻo, ngon.

Theo Bà Đỗ Thị Minh Hồng, Phó Giám đốc Công ty Kinh doanh lương thực Thái Bình Seed: Tương truyền, hơn 700 năm trước vùng đất A Sào thuộc huyện Quỳnh Phụ được Hưng Đạo Đại Vương chọn làm nơi đóng quân chống giặc Nguyên Mông. Người dân trong vùng đã tự nguyện góp gạo cho binh sĩ nhà Trần, trong đó có loại gạo nếp ngon đặc sắc của vùng - gạo nếp A Sào. Gạo có màu trắng ngà như sữa, hạt nhỏ và tròn lẳn. Khi nấu lên cho thành phẩm dẻo nhưng không bết dính. Có thể do chất đất của Thái Bình và do giống quý nên

gạo này rất dễ nấu, thuận lợi trong việc nấu khối lượng nhiều và nấu nhiều món nuôi quân. Nếp quý và khác biệt như vậy nên từ xa xưa gạo nếp A Sào đã được đánh giá là loại nếp "ngon nhất trời Nam". Trải qua nhiều năm bình luận, giống gạo nếp quý ấy bị mai một dần. Trân quý giống lúa cổ của cha ông, các nhà khoa học thuộc Viện nghiên cứu giống cây trồng của Thái Bình Seed đã dày công nghiên cứu và phục tráng thành công giống gạo giá trị này. Khác với các loại gạo đặc sản địa phương được gieo trồng tự phát, gạo nếp A Sào được kiểm soát khắt khe: Sạch nguyên chất từ khâu chọn tạo giống, gieo trồng, thu hoạch, chế biến đến đóng gói, bảo quản. Mọi yếu tố

trong quá trình sản xuất như nguồn nước, chất đất, lịch thời vụ... đều được tính toán kỹ lưỡng nhằm đạt chất lượng gạo ngon nhất. Đặc biệt, gạo nếp A Sào không sử dụng chất tạo mùi, chất bảo quản, không pha trộn tạp chất. Gạo được đóng gói 1kg hút chân không, vừa giữ gạo luôn tươi mới vừa phù hợp nhu cầu của các bà nội trợ dùng trong dịp đặc biệt.

Hiện nay gạo nếp A Sào được phân phối nhiều trên các sàn thương mại điện tử, hệ thống siêu thị và các cửa hàng tiện lợi. Không chỉ được chọn dùng trong các dịp lễ tết, nếp A Sào đang trở thành thứ quà biếu tuy dân dã mà nặng nghĩa tình.

NGÂN HUỖN



Gieo cấy nếp A Sào mang lại thu nhập cao cho nông dân xã Thụy Ninh (Thái Thụy).