

CHƯƠNG TRÌNH OCOP

Mở lối ra biển lớn

Thái Bình có nhiều đặc sản truyền thống nổi tiếng mang thương hiệu riêng. Tuy nhiên, câu chuyện đưa sản phẩm ra thị trường dường như vẫn quanh quẩn trong "ao làng". Chương trình mỗi xã một sản phẩm (OCOP) được kỳ vọng là "cú hích" góp phần thay đổi cách nghĩ, cách làm truyền thống, nâng cao giá trị sản phẩm và chất lượng cuộc sống cho người dân.

KỶ 1: TỰ HÀO SẢN PHẨM ĐỊA PHƯƠNG



Các loại khăn của làng nghề Phương La, xã Thái Phương (Hưng Hà) được xuất khẩu ra nhiều nước trên thế giới.

Phát triển kinh tế nông thôn dựa vào thế mạnh vùng miền là điều kiện thuận lợi để Thái Bình triển khai chương trình OCOP, từ đó tạo dựng thương hiệu và "mở lối" cho các sản phẩm không chỉ vươn tầm quốc gia mà còn có cơ hội bước ra thị trường quốc tế.

Phát triển sản phẩm chủ lực

Với 3 mặt giáp sông, 1 mặt giáp biển, Thái Bình có nhiều lợi thế trong phát triển kinh tế nông thôn. Nói đến Thái Bình là nói đến thế mạnh về thâm canh lúa với sản lượng đạt trên 1 triệu tấn/năm; đa dạng các loại cây màu: khoai tây, ngô, bí các loại, hành, tỏi,

ớt... Ngoài trồng trọt, Thái Bình còn có thế mạnh về chăn nuôi và nuôi trồng thủy sản với 54km bờ biển cùng bãi triều rộng lớn ở hai huyện Tiền Hải, Thái Thụy. Đặc biệt, ngao là sản phẩm chủ lực của ngành thủy sản Thái Bình với diện tích nuôi đạt gần 3.000ha, sản lượng ngang thu hoạch khoảng 70.000 - 90.000 tấn/năm (chiếm 50% sản lượng ngao toàn quốc). Thái Bình còn nằm trong vùng kiểm soát nguyên thể hai mảnh vỏ (ngao) của EU với số lượng trên 10.000 tấn ngao xuất khẩu sang thị trường EU, Nhật Bản, Hàn Quốc... Ngoài ra, tỉnh có trên 2.900ha nuôi tôm sú và tôm thẻ chân trắng,

hơn 8.000ha nuôi thủy sản nước ngọt. Cùng với đó, Thái Bình hình thành nhiều làng nghề, làng nghề truyền thống như chạm bạc Đông Xâm, dệt dũi Nam Cao (Kiến Xương), dệt khăn Phương La (Hưng Hà), thêu Minh Lăng (Vũ Thư), gỗ mỹ nghệ Nguyễn Xá (Vũ Thư), nón lá Nam Hải (Tiền Hải)... Toàn tỉnh có 245 làng nghề được UBND tỉnh cấp bằng công nhận, thu hút trên 67.400 lao động. Mỗi năm, các làng nghề trong tỉnh sản xuất 100 tấn bánh kẹo các loại; trên 1.000 tấn bún, bánh đa; 3.000 tấn khăn các loại; 1,2 triệu sản phẩm may mặc; 500.000 sản phẩm máy tre đan các loại; 100.000

sản phẩm chiếu cói... Theo ông Vũ Công Bình, Chi cục trưởng Chi cục Phát triển nông thôn tỉnh Thái Bình thì thời gian qua, tỉnh đã có nhiều chính sách khuyến khích, thu hút các doanh nghiệp, HTX, các hộ gia đình đầu tư sản xuất lĩnh vực nông nghiệp, liên kết sản xuất chế biến và tiêu thụ sản phẩm, tạo chuỗi giá trị bền vững, giải quyết việc làm cho lao động nông thôn, tăng thu nhập, cải thiện đời sống nông dân. Vì vậy, khi triển khai chương trình OCOP, Thái Bình sẽ có nhiều thuận lợi vì đã có nhiều sản phẩm đặc thù, là thế mạnh của địa phương.

Đặc sản đã có thương hiệu

Với sự đa dạng về chủng loại, sản phẩm như lúa gạo, đỗ uống, thảo dược, nội thất trang trí, dệt khăn... Thái Bình có nhiều tiềm năng để phát triển chương trình OCOP. Nói đến Thái Bình không thể không nhắc đến bánh chưng làm bánh cây truyền thống, Nguyễn Xá đã trở thành một trong những xã đi đầu về phát triển kinh tế của huyện Đông Hưng. Đến nay, giá trị sản xuất công nghiệp, thương mại, dịch vụ của xã chiếm trên 80% cơ cấu kinh tế, thu nhập bình quân đầu người đạt trên 45 triệu đồng/năm, tỷ lệ hộ khá, giàu chiếm 80%.

Nằm trong top 10 loại nước mắm truyền thống



Chương trình OCOP được Thủ tướng Chính phủ phê duyệt với mục tiêu phát triển kinh tế nông thôn theo hướng phát huy nội lực và gia tăng giá trị; trọng tâm là phát triển sản phẩm nông nghiệp, phi nông nghiệp, dịch vụ... có lợi thế của từng địa phương; góp phần chuyển dịch cơ cấu kinh tế, nâng cao thu nhập, đời sống cho nhân dân và thực hiện hiệu quả nhóm tiêu chí "Kinh tế và tổ chức sản xuất" trong Bộ tiêu chí quốc gia về xã nông thôn mới.

liệu là những nông sản địa phương: nếp cái hoa vàng, lạc, vừng, dưa, mít bí, gừng, cà rốt, vỏ quýt tươi, mỡ lợn... theo tỷ lệ và quy trình tỉ mỉ, công phu tạo nên hương vị rất đặc trưng cho thứ bánh này. Nếu như xưa kia bánh cây làng Nguyễn được làm hoàn toàn thủ công thì những năm gần đây, nhiều hộ sản xuất đã đầu tư kinh phí mua máy móc về sản xuất đáp ứng nhu cầu tiêu dùng. Tuy nhiên, để sản xuất ra những chiếc bánh ngon lại thuộc về tâm huyết của những người thợ. Ông Nguyễn Hữu Viên, Phó Chủ tịch UBND xã Nguyễn Xá cho biết: Toàn xã có khoảng 1.000 hộ làm bánh cây, trong đó trên 50 cơ sở lớn, với dây chuyền sản xuất khép kín; tạo việc làm cho hàng nghìn lao động địa phương với thu nhập từ 3 - 4 triệu đồng/tháng. Bánh cây được chứng nhận "Sản phẩm tin cậy" của Tạp chí Số hữu trí tuệ và sáng tạo; được chứng nhận "thương hiệu nhãn hiệu nổi tiếng năm 2018". Nhờ phát triển nghề làm bánh cây truyền thống, Nguyễn Xá đã trở thành một trong những xã đi đầu về phát triển kinh tế của huyện Đông Hưng.

nổi tiếng cả nước, cùng với bánh cây làng Nguyễn, nước mắm Diêm Điền (Thái Thụy) là sản phẩm để làm quà không thể thiếu với những khách phương xa khi đến với Thái Bình. Bất kỳ ai khi thưởng thức nước mắm Diêm Điền đều cảm nhận được hương vị thơm ngon, đậm đà mang phong cách riêng của Diêm Điền, vùng quê biển yên bình. Trải qua nhiều thăng trầm của lịch sử, những bí quyết làm nước mắm truyền thống vẫn còn được lưu giữ và phát triển, hoàn toàn không có chất xúc tác hóa học nào. Những loại nước mắm hào hạng như mắm chắt, mắm cá nhám, mắm cá cơm được chính đôi bàn tay người dân vùng biển Diêm Điền chế biến đã làm mê đắm biết bao thực khách đã từng một lần thưởng thức. Gia đình ông Hoàng Ngọc Khang - một trong những hộ tại làng nghề Vinh Trà, thị trấn Diêm Điền (Thái Thụy) nhiều đời nay chuyên làm nghề chế biến nước mắm cá nhám, một loại nước mắm đặc sản của thị trấn Diêm Điền. Ông Khang cho biết: Làm nước mắm ngon nhất vẫn là khi được ủ dằm vào chum, vại, hũ bằng gốm nung già vì đó giúp khí bốc nặng sẽ thu và giữ nhiệt tốt, bảo đảm việc ủ dằm có hiệu quả hơn. Với sản lượng khoảng 5 - 7 triệu lít mỗi năm, nước mắm Diêm Điền trở thành thương hiệu nước mắm truyền thống được thị trường trong và ngoài tỉnh ưa chuộng.

Tiến sĩ Trịnh Minh Tuấn, Giám đốc Trung tâm Nghiên cứu và Phát triển hệ thống nông nghiệp Việt Nam



Thái Bình là tỉnh có lợi thế về sản xuất nông nghiệp với nhiều mặt hàng nông sản đặc trưng, nếu khai thác, phát huy tốt sẽ góp phần quan trọng phát triển kinh tế - xã hội khu vực nông thôn. Tham gia OCOP là cơ hội tốt cho các nông sản vùng miền đến với thị trường dễ dàng hơn. Đặc biệt, đây là cơ hội lớn trong phát triển sản xuất, nâng cao thu nhập, thúc đẩy phong trào xây dựng nông thôn mới ngày càng đi vào chiều sâu, đạt hiệu quả thiết thực.

Ông Nguyễn Xuân Dương, Chủ tịch UBND huyện Hưng Hà



Hưng Hà là địa phương có nguồn lực khá mạnh và đa dạng về các sản phẩm, nhất là các sản phẩm nông nghiệp, tiểu thủ công nghiệp. Tuy nhiên, các sản phẩm chủ yếu sản xuất, tiêu thụ qua các kênh truyền thống nên giá trị chưa cao. Việc triển khai chương trình OCOP giúp các chủ thể tiếp cận được thị trường nhanh hơn, hiệu quả hơn, qua đó góp phần tái cơ cấu nền kinh tế khu vực nông thôn, nâng cao chất lượng cuộc sống người dân.

Bà Phạm Thị Ngân, Giám đốc Công ty TNHH Sản xuất và xuất nhập khẩu hàng thủ công mỹ nghệ Tây An, xã Tây An (Tiền Hải)



Sản phẩm của doanh nghiệp thuộc nhóm hàng lưu niệm, nổi bật, trang trí sử dụng những nguyên liệu hoàn toàn tự nhiên ở địa phương như bèo bồng, dây giấy, bẹ ngô... chủ yếu phục vụ thị trường xuất khẩu. Tuy nhiên, trong xu thế ưa chuộng sử dụng sản phẩm tự nhiên, thân thiện với môi trường đang nở rộ hiện nay, tôi tin rằng các sản phẩm thủ công của chúng tôi sẽ được thị trường trong nước đón nhận. Sản chơi OCOP chính là cơ hội để doanh nghiệp quảng bá sản phẩm, mở rộng thị trường tiêu thụ trên toàn quốc.

(còn nữa)

NHÓM PHỎNG VẤN

Giàu lên từ nghề truyền thống



Nhiều hộ dân ở thôn Me, xã Tân Hòa (Hưng Hà) đầu tư máy móc để sản xuất bánh đa.

Thôn Me, xã Tân Hòa (Hưng Hà) từ lâu nổi tiếng với nghề làm bánh đa. Nhưng 5 năm trở lại đây, người dân làng nghề mới thực sự giàu lên từ nghề truyền thống nhờ đổi mới phương pháp sản xuất và chú trọng bảo vệ môi trường.

Về thôn Me hôm nay, ai cũng ngỡ ngàng trước sự đổi thay của một làng quê. Những con đường bê tông phong quang, sạch đẹp, ô tô có thể đi đến bất cứ khu dân cư nào. Không khó bắt gặp những ngôi nhà cao tầng được xây dựng theo kiểu cách biệt thự sang trọng. Tiếng máy móc hoạt động vui tai suốt ngày như bản nhạc ngợi ca cuộc sống sung túc của người dân lao động nơi đây. Là hộ dân sớm đầu tư dây chuyền máy tráng bánh đa, ông Nguyễn Như Quang, thôn Me cho biết: Ngày trước làm theo

phương pháp thủ công, mỗi ngày gia đình tôi có làm vài chục chiếc bánh đa khô mà rất tốn sức, vất vả. Từ khi đầu tư máy móc vào sản xuất, mỗi ngày gia đình có thể làm được gần 7 tạ bánh đa khô, trừ mọi chi phí còn lãi hơn 2 triệu đồng.

Ở thôn Me, không riêng gia đình ông Quang mà 21 hộ gia đình khác cũng mạnh dạn đầu tư mua sắm máy móc để sản xuất bánh đa. Ngoài trực tiếp sản xuất của gia đình, các hộ này còn làm dịch vụ tráng bánh thuê cho 123 hộ khác trong thôn. Nghề làm bánh đa đã tạo việc làm ổn định cho 300 lao động và hàng chục lao động làm dịch vụ cung cấp nguyên liệu, tiêu thụ sản phẩm. Ông Phạm Đình Xá, thôn Me chia sẻ: Trung bình mỗi tháng gia đình sản xuất ra khoảng 15 tấn bánh đa khô, việc tiêu thụ không phải lo lắng vì tiêu thụ rộng đến tận nhà

thu mua với giá từ 18.000 - 20.000 đồng/kg. Có đầu ra ổn định, gia đình chỉ chuyên tâm sản xuất làm sao để sản phẩm đạt chất lượng tốt nhất cung cấp ra thị trường và giữ vững thương hiệu bánh đa làng Me.

Ở nhiệm môi trường là "cần bệnh" chung của các làng nghề chế biến nông sản như sản xuất đậu phụ, bún, phở, bánh đa, miến. Song, hiện nay ở làng nghề Me, xã Tân Hòa, vấn nạn này đã được giải quyết triệt để. Đưa chúng tôi đi thăm làng nghề, ông Đoàn Minh Lâm, Chủ tịch UBND xã Tân Hòa cho biết: Trước đây, bà con nhân dân thôn Me cũng khó khăn như bao thôn khác trong xã, tuy có nghề truyền thống nhưng thu nhập rất thấp vì làm theo thủ tục và sản lượng ít, sản phẩm chỉ tiêu thụ trong huyện. Đáng ngại hơn cả là môi trường

sống của người dân bị ảnh hưởng nghiêm trọng do nước thải từ các hộ sản xuất bánh đa xả ra bờ bãi gây ô nhiễm và mất vệ sinh công cộng khiến nhân dân bức xúc muốn giải tán làng nghề. Thực tế tồn tại đó dẫn tới bà con không dám mở rộng quy mô sản xuất. Nhưng từ cuối năm 2014, với chủ trương xã hội hóa nguồn lực đầu tư, địa phương tổ chức xây dựng hệ thống đường ống thu gom nước thải trong làng nghề và trạm xử lý nước thải với tổng kinh phí hơn 4 tỷ đồng đã giải quyết tốt công tác môi trường làng nghề, góp phần thúc đẩy nhân dân đầu tư mở rộng quy mô sản xuất.

Mỗi năm các hộ làm nghề sản xuất bánh đa thôn Me hoạt động liên tục trong 9 tháng, chế biến và đưa ra thị trường khoảng 41.000 tấn bánh đa thương phẩm, cho giá trị gần 82 tỷ đồng. Sản phẩm của làng nghề giờ đây không chỉ tiêu thụ trên địa bàn huyện mà thông qua các tiểu thương, thương hiệu bánh đa làng Me đã xuất hiện ở các huyện khác trong tỉnh và một số tỉnh, thành phố phía Bắc. Cả thôn có hàng trăm hộ thu lãi từ làm nghề bánh đa 300 - 700 triệu đồng/năm như gia đình ông: Nguyễn Như Quang, Phạm Đình Sỹ, Nguyễn Duy Hồ, Nguyễn Duy Ất... Hiện nay, thu nhập bình quân đầu người trong thôn Me đạt 45 triệu đồng/người/năm, cao hơn mức thu nhập bình quân đầu người của toàn xã 2 triệu đồng/người/năm. Đời sống của người dân được nâng lên, nhân dân thôn Me phấn khởi chung sức, đồng lòng với cấp ủy, chính quyền địa phương xây dựng nông thôn mới nâng cao và phấn đấu sớm trở thành nông thôn mới kiểu mẫu.

KHẮC ĐUẤN

KIẾN XƯƠNG

Thu hoạch lúa mùa, mở rộng diện tích trồng cây vụ đông

Thời điểm này, bà con nông dân trên địa bàn huyện Kiến Xương bắt tay vào thu hoạch lúa mùa, tích cực chuẩn bị các điều kiện cho sản xuất vụ đông bảo đảm khung thời vụ tốt nhất nhằm nâng cao giá trị thu nhập trên đơn vị diện tích.

Tranh thủ thời tiết thuận lợi, vợ chồng ông Nguyễn Thành Trung, thôn Đông Chú, xã Vũ Lễ xuống đồng chuẩn bị cho sản xuất vụ đông. Ông Trung chia sẻ: Gia đình tôi cấy 8 sào lúa Đai thơm và BC15. Vụ mùa năm nay lúa năng suất cao hơn vụ mùa năm ngoái. Đến thời điểm này, gia đình đã thu hoạch được 4 sào để chuẩn bị làm đất trồng các loại cây màu vụ đông như ngô, khoai lang, khoai tây... Cùng với chuẩn bị quỹ đất, gia đình ươm cây giống, khi làm đất xong sẽ tiến hành trồng ngay. Nhờ tuân thủ đúng lịch thời vụ và chọn giống cây trồng vụ đông phù hợp nên hàng năm gia đình cũng có thêm nguồn thu nhập khá ổn định.

Không chỉ có gia đình nhà ông Trung mà thời điểm này nhiều gia đình ở các thôn Man Địch, Tri Lễ, Đông Chú của xã Vũ Lễ đều tranh thủ thời tiết nắng ráo ra đồng thu hoạch những diện tích lúa đã chín để giải phóng đất, chuẩn bị trồng cây vụ đông. Ông Phùng Đình Chiêu, Chủ nhiệm HTX SXKD DVNN xã Vũ Lễ cho biết: Vụ mùa năm 2019, Vũ Lễ gieo cấy hơn

300ha lúa. Đến thời điểm này, xã đã thu hoạch được trên 30% diện tích, trong đó tập trung tại các cánh đồng sản xuất vụ đông. Để tạo điều kiện cho bà con khẩn trương thu hoạch lúa mùa, HTX đã hợp đồng thuê 9 máy gặt phân bố đều ở các thôn. Năng suất lúa mùa của xã khả quan hơn so với vụ mùa năm trước, bình quân đạt 190kg/sào, có những giống chất lượng cao đạt từ 220 - 230kg/sào. Đối với vụ đông năm nay, Vũ Lễ phấn đấu gieo trồng 240ha, trong đó dưa chuột là cây chủ lực, còn lại là khoai lang, khoai tây, ngô và một số rau màu khác.

Cùng với Vũ Lễ, xã Vũ An cũng là địa phương điển hình về trồng cây vụ đông của huyện Kiến Xương trong nhiều năm qua. Ông Nguyễn Giang Đông, Chủ tịch UBND xã Vũ An cho biết: Thời điểm này, bà con nông dân địa phương đã bắt đầu thu hoạch và tập trung thu hoạch từ ngày 15 - 20/10 để chuẩn bị các điều kiện bước vào sản xuất vụ đông. Vụ đông 2019 - 2020, xã Vũ An phấn đấu gieo trồng 140ha trở lên, trong đó 60% trồng khoai tây và 40% rau màu các loại. Để hoàn thành kế hoạch đã đề ra, cùng với việc tích cực chỉ đạo bà con nông dân thu hoạch nhanh gọn diện tích lúa mùa, xã và HTX cũng làm tốt công tác tuyên truyền, cung ứng giống, phân bón, hướng dẫn kỹ thuật cho bà con để

sản xuất vụ đông hiệu quả.

Vụ mùa năm 2019, toàn huyện Kiến Xương gieo cấy hơn 11.100ha lúa, trong đó tập trung chủ yếu là các giống chất lượng cao. Do làm tốt các khâu dịch vụ trong sản xuất cũng như việc kiểm soát, xử lý hiệu quả sâu bệnh hại trên các trà lúa nên năng suất lúa mùa năm nay của huyện Kiến Xương khá cao, ước đạt 61 tạ/ha, cao hơn trên 2 tạ/ha so với vụ mùa năm ngoái. Toàn huyện phấn đấu thu hoạch lúa mùa xong trước ngày 25/10.

Bà Nguyễn Thị Mai, Phó Trưởng phòng Nông nghiệp và Phát triển nông thôn huyện Kiến Xương cho biết: Dự kiến từ ngày 15 - 25/10 là thời điểm nông dân toàn huyện tập trung thu hoạch lúa, đồng thời triển khai sản xuất vụ đông. Cùng với đẩy mạnh tuyên truyền, vận động nhân dân các xã, thị trấn huy động

nhân lực, phương tiện máy móc thu hoạch lúa đến đâu triển khai làm đất gieo trồng cây vụ đông ngay đến đó, huyện cũng chỉ đạo các xã, thị trấn tăng cường quản lý, giám sát hoạt động của các máy gặt lúa ở địa phương mình, tuyệt đối không để xảy ra tình trạng bảo kê, ép giá, tranh giành địa bàn, ảnh hưởng đến an ninh trật tự ở địa phương...

Năm nay, huyện Kiến Xương phấn đấu gieo trồng 3.770ha cây vụ đông, trong đó khoai tây là chủ lực. Huyện đã chủ động xây dựng kế hoạch, đưa ra nhiều chủ trương, giải pháp đồng bộ, thực hiện nghiêm túc lịch thời vụ trong sản xuất vụ đông, triển khai kế hoạch xuống các xã, thị trấn. Chỉ đạo các địa phương có truyền thống trồng cây vụ đông tổ chức tập huấn kỹ thuật cho nông dân, cử cán bộ kỹ thuật thường xuyên chỉ đạo theo dõi sát sao tình hình sản xuất vụ đông... Để tăng diện tích cây trồng vụ đông, tạo vùng sản xuất hàng hóa, huyện Kiến Xương ban hành các cơ chế hỗ trợ trong sản xuất; đồng thời khuyến khích các tổ chức, cá nhân, HTX đẩy mạnh liên kết sản xuất tiêu thụ sản phẩm cho bà con nông dân.

TẮT ĐẠT



Nông dân huyện Kiến Xương chăm sóc cây vụ đông ưa ẩm.