

# Nông dân ứng dụng khoa học kỹ thuật trong sản xuất



Mô hình ứng dụng khoa học kỹ thuật trong sản xuất cây họ của chị Nguyễn Thị Vân Anh, xã An Đông (Quỳnh Phụ).

Việc ứng dụng tiến bộ khoa học kỹ thuật vào sản xuất, kinh doanh theo hướng hàng hóa, bền vững đang được nhiều địa phương trong tỉnh chú trọng. Nhờ đó đã xuất hiện nhiều mô hình của nông dân bước đầu mang lại hiệu quả kinh tế cao. Tuy nhiên, do nhiều nguyên nhân, việc ứng dụng khoa học kỹ thuật vào sản xuất của người nông dân vẫn còn nhiều hạn chế.

## Bài toán đầu tư

Anh Hoàng Văn Vương, xã Song An (Vũ Thư), Giám đốc Công ty TNHH Thực phẩm Bảo An T&V là người tiên phong sản xuất các sản phẩm xúc xích, giò, chả theo hướng chuyên nghiệp hóa với số lượng lớn. Nhờ ứng dụng khoa học kỹ thuật vào sản xuất, trung bình mỗi tháng Công ty xuất ra thị trường trong và ngoài tỉnh từ 15 - 20 tấn xúc xích, giò, chả các loại. Nhưng để chuyển đổi từ phương thức sản xuất thủ công truyền thống sang sản xuất hàng hóa với công nghệ hiện đại, anh Vương phải đầu tư hệ thống máy móc, thiết bị hàng tỷ đồng. Anh Vương cho biết: Hiện tại, trên 90% công đoạn sản xuất, chế biến, đóng gói sản phẩm được thực hiện bằng máy. Vì vậy, Công ty phải đầu tư trên 3 tỷ đồng lắp đặt máy móc, trang thiết bị hiện đại như máy xay thịt công suất lớn, máy làm xúc xích, lò xông, lò hấp, lò tuần hoàn, kho bảo quản... Ngoài ra, để có nguồn nguyên liệu đầu vào an toàn và chất lượng, việc tìm kiếm, lựa chọn nguyên liệu các lò mổ uy tín, các hộ chăn nuôi

theo tiêu chuẩn VietGAP trong tỉnh cũng không thể trong một sớm một chiều.

Nếu như trước đây, hầu hết các cơ sở sản xuất trong làng nghề mây tre đan truyền thống ở xã Thượng Hiến (Kiến Xương) đều làm thủ công, sử dụng máy móc công nghệ cũ, bán tự động khiến hiệu suất lao động thấp thì đến nay một số gia đình đã đưa máy móc vào và ứng dụng tiến bộ của khoa học kỹ thuật, đổi mới công nghệ để gia tăng số lượng, nâng cao chất lượng sản phẩm. Vợ chồng chị Phạm Ngọc Mai, xã Thượng Hiến đã đầu tư trên 1 tỷ đồng để xây dựng nhà xưởng, mua máy móc hiện đại, kho đối lưu để bảo đảm sản xuất ổn định. Chị Mai cho biết: Khí hậu miền Bắc là rào cản khiến các sản phẩm mây, tre đan không được ưa chuộng tại thị trường trong nước. Tuy nhiên, các mặt hàng này lại nhận được sự quan tâm rất lớn của khách hàng quốc tế. Mỗi năm, chúng tôi xuất ra thị trường hàng trăm nghìn sản phẩm mây tre đan các loại và cho doanh thu khoảng 20 tỷ đồng. Thế nhưng để đáp ứng những yêu cầu khắt khe của khách hàng nước ngoài, doanh nghiệp của chúng tôi buộc phải đầu tư máy móc, kho chứa hàng hóa hiện đại và đào tạo nhân công có tay nghề kỹ thuật cao. Việc mẫu mã của hàng hóa liên tục thay đổi theo xu hướng thị trường cũng khiến chúng tôi phải "đọc hầu bao" để tham gia "cuộc đua" đổi mới công nghệ rất tốn kém.

## Rào cản của nông dân

HTX Kinh doanh nông sản làng Keo, xã Duy Nhất

(Vũ Thư) thành lập tháng 10/2021 và được đầu tư nhà xưởng, trang bị, máy móc hiện đại với tổng kinh phí 800 triệu đồng chế biến sản phẩm bảo đảm chất lượng. HTX hiện đang phát triển 2 sản phẩm chủ lực là gạo nếp bở và lạc đỏ. Sau hơn 2 năm ứng dụng khoa học kỹ thuật vào quy trình bảo quản, chế biến sản phẩm, HTX đã đưa ra thị trường 80 tấn gạo nếp, cho lợi nhuận trên 150 triệu đồng/năm. Ông Nguyễn Hữu Cảnh, Giám đốc HTX Kinh doanh nông sản làng Keo cho biết: Mặc dù sản lượng đã được nâng lên nhưng sản phẩm của HTX vẫn gặp khó khăn trong khâu tiêu thụ do chịu sự cạnh tranh của các sản phẩm trôi nổi trên thị trường, chưa thể chủ động về đầu ra. Ngoài ra, khó khăn trong việc mở rộng diện tích sản xuất và biến động về giá cả cũng là rào cản rất lớn ảnh hưởng tới hoạt động sản xuất, kinh doanh của đơn vị.

Cũng gặp khó khăn về đầu ra cho sản phẩm rau sạch nên vợ chồng chị Nguyễn Thị Vân Anh, HTX Nông sản và được liệu Đống Tâm, xã An Đông (Quỳnh Phụ) đã buộc lòng phải tháo dỡ hệ thống nhà màng sau 3 năm kiên trì hoạt động. Chị Vân Anh cho biết: Năm 2019, chúng tôi đã học hỏi và lắp đặt hệ thống nhà màng, hệ thống tưới nước tự động với kinh phí trên 150 triệu đồng để phát triển mô hình trồng rau sạch. Có thể khẳng định, việc áp dụng khoa học kỹ thuật mang lại nhiều thuận lợi trong quá trình sản xuất. Tỷ lệ sâu bệnh giảm hẳn so với trước

đây. Chúng tôi cũng giảm được tiền thuê nhân công, tiết kiệm được sức lao động và nâng cao sản lượng, cho ra đời sản phẩm rau an toàn. Tuy nhiên, mặt hàng rau sạch có giá thành cao nên khá kén khách. Bên cạnh đó, quy trình, thủ tục để sản phẩm rau sạch vào được kệ hàng của các siêu thị, trung tâm thương mại là vô cùng khó khăn.

Một vấn đề nữa khiến người nông dân Thái Bình chưa thực sự hết lòng với ứng dụng khoa học kỹ thuật trong sản xuất là do các hộ đa phần sản xuất trên diện tích đất nhỏ lẻ, manh mún. Về nguồn lực tài chính, lượng vốn tiết kiệm để đầu tư tài sản xuất thấp, cơ hội tiếp cận nguồn vốn vay cũng ít do thiếu tài sản bảo đảm. Đối với nguồn lực lao động, đa phần lao động ở các hộ là người cao tuổi và phụ nữ, tỷ lệ lao động chưa qua đào tạo khá cao. Bên cạnh đó, những yêu cầu cao hơn về truy xuất nguồn gốc, an toàn vệ sinh thực phẩm, mẫu mã, chất lượng sản phẩm mà người tiêu dùng mong muốn khiến nhiều nông dân chưa đủ tự tin để áp dụng khoa học kỹ thuật vào mô hình của mình.

Ông Lê Hồng Sơn, Chủ tịch Hội Nông dân tỉnh cho biết: Thời gian qua, Hội Nông dân tỉnh đã đẩy mạnh tuyên truyền nhằm thay đổi tư duy, tạo chuyển biến trong nếp nghĩ, cách làm của nông dân theo nhu cầu thị trường, xu hướng lựa chọn, tiêu dùng nông sản sạch, an toàn. Nhằm hỗ trợ các hộ dân, doanh nghiệp, Hội Nông dân tỉnh đã tổ chức ký thỏa thuận hợp tác với Bưu điện tỉnh nhằm đưa các sản phẩm lên sàn thương mại điện tử postmart.vn. Cùng với đó, các cấp hội nông dân cũng chủ động phối hợp tổ chức các lớp tập huấn chuyển giao tiến bộ khoa học kỹ thuật cho hội viên nông dân; hỗ trợ, hướng dẫn nông dân xây dựng các mô hình đạt tiêu chuẩn chất lượng VietGAP, GlobalGAP.

Ứng dụng khoa học kỹ thuật vào sản xuất, kinh doanh không chỉ giúp nâng cao năng suất, chất lượng, sức cạnh tranh của sản phẩm mà còn góp phần nâng cao thu nhập cho nông dân. Hy vọng trong thời gian tới, các ban, ngành và hội nông dân các cấp sẽ có những hoạt động thiết thực để hỗ trợ nông dân dễ dàng tiếp cận với khoa học kỹ thuật, thúc đẩy liên kết sản xuất theo chuỗi giá trị, tạo ra các sản phẩm an toàn từ sản xuất tới tiêu thụ nhằm mang lại giá trị kinh tế cao hơn so với phương thức sản xuất truyền thống.

NGUYỄN TRIỆU

# VIETINBANK THÁI BÌNH Kinh doanh hiệu quả

Là 1 trong 5 ngân hàng thương mại chiếm thị phần lớn trên địa bàn, thời gian qua, Ngân hàng Thương mại cổ phần Công thương Việt Nam Chi nhánh Thái Bình (VietinBank Thái Bình) phát triển kinh doanh hiệu quả, an toàn, đóng góp tích cực vào phát triển kinh tế - xã hội của tỉnh.



Hoạt động giao dịch tại Ngân hàng TMCP Công thương Việt Nam Chi nhánh Thái Bình.

Công ty TNHH Thương mại dệt may An Nam (cụm công nghiệp Tây An, huyện Tiên Hải) được thành lập từ năm 2010 với ngành nghề kinh doanh ban đầu là buôn bán phụ liệu may mặc, bông, tơ, xơ, sợi dệt. Năm 2016, Công ty xây dựng nhà máy sản xuất sợi quy mô 450 tấn/tháng và đến năm 2021 tiếp tục xây dựng nhà máy sản xuất sợi thứ hai với quy mô 700 tấn/tháng. Sản phẩm chủ yếu xuất khẩu sang thị trường Trung Quốc, Thái Lan, Ấn Độ, Bangladesh. Trung bình hàng năm doanh thu của Công ty đạt từ 800 - 900 tỷ đồng, tạo việc làm ổn định cho 250 lao động với thu nhập bình quân 6 - 7 triệu đồng/người/tháng. Anh Đỗ Văn Nam, Giám đốc Công ty chia sẻ: Được hợp tác với VietinBank Thái Bình là một trong những thuận lợi lớn trên con đường phát triển của Công ty suốt thời gian qua. Tôi thấy sản phẩm dịch vụ của VietinBank rất đa dạng với nhiều chức năng vượt trội như chuyển tiền điện tử eFAST dành cho doanh nghiệp và qua app VietinBank iPay dành cho cá nhân đã góp phần tăng hiệu quả hoạt động của Công ty. Cùng với đó, ban lãnh đạo và cán bộ, nhân viên Ngân hàng rất chuyên nghiệp, tận tâm phục vụ,

- ### NHỮNG THÀNH TÍCH NỔI BẬT CỦA VIETINBANK THÁI BÌNH
- Cờ thi đua của Chính phủ (năm 2019);
  - Bằng khen của Thủ tướng Chính phủ (năm 2021);
  - Cờ thi đua của Ngân hàng Nhà nước Việt Nam (năm 2016, năm 2018);
  - Cờ thi đua của UBND tỉnh (năm 2022);
  - Tập thể lao động xuất sắc giai đoạn 2016 - 2021.

luôn đồng hành cùng Công ty, đặc biệt là trong các giai đoạn khó khăn Ngân hàng đã có chính sách giảm lãi suất và cung cấp kịp thời vốn tín dụng mua nguyên liệu phục vụ sản xuất, kinh doanh, từ đó hỗ trợ Công ty

ngày càng phát triển. Tôi tin tưởng sự hợp tác giữa Công ty và VietinBank Thái Bình ngày càng phát triển và hy vọng sẽ ngày càng có nhiều doanh nghiệp sử dụng giải pháp tài chính của VietinBank Thái Bình.

MINH HƯƠNG



Nguồn vốn tín dụng của VietinBank Thái Bình đã giúp Công ty TNHH Thương mại dệt may An Nam (cụm công nghiệp Tây An, huyện Tiên Hải) phát triển sản xuất, tạo việc làm cho 250 lao động địa phương.

# Nông nân hương cốm Chi Lăng

Cùng với đậu phụ làng Kênh (Tây Đô), bánh chưng phố Lê (Phúc Khánh) hay bánh rần Đô Kỳ (Đông Đô), Hưng Hà còn có một sản phẩm mang đậm hồn quê, gắn bó với người dân từ bao đời, đó là cốm Chi Lăng - món ăn dân dã nức tiếng gần xa. Không ai nhớ rõ cốm Chi Lăng xuất hiện từ bao

giờ, chỉ biết rằng người dân nơi đây từ khi sinh ra cho đến lớn trưởng thành đã lớn lên cùng tiếng chày giã cốm và mùi hương dịu dàng của lúa nếp. Trước đây, người dân chủ yếu làm thủ công nhưng đến nay, hầu hết các hộ trong xã đều áp dụng máy móc hiện đại vào sản xuất.

Để tìm hiểu rõ hơn về

cốm Chi Lăng, chúng tôi tìm tới gia đình anh Trần Đình Bình, thôn Thống Nhất, người đã gắn bó với nghề làm cốm 30 năm nay. Với diện tích 200m<sup>2</sup>, anh Bường đã đầu tư hơn 1 tỷ đồng trang bị máy móc hiện đại như: máy xay, máy lọc hạt, máy rang, máy tách màu và hệ thống máy cán... để nâng cao hiệu quả sản xuất và chất lượng sản phẩm. Anh Bường cho biết: Nếu như trước đây làm cốm bằng phương pháp thủ công một ngày chỉ làm được 50kg thóc nhưng khi sản xuất bằng máy một ngày gia đình tôi sản xuất được trên 2 tấn thóc, thu về 1,2 tấn cốm thành phẩm gồm cốm mộc và cốm xanh với giá bán 30.000 - 40.000 đồng/kg. Một năm, tôi thu mua hàng trăm tấn thóc nếp của người dân địa phương và các xã lân cận để sản xuất. Làm cốm không chỉ mang lại thu nhập ổn định mà đó còn là niềm tự hào của người dân khi gìn giữ và phát triển

được nghề truyền thống.

Ở Chi Lăng, cốm được sản xuất quanh năm, tuy nhiên thời điểm cốm cho chất lượng ngon nhất là vào dịp tháng 5 và tháng 8 âm lịch vì đây là lúc lúa mới, hạt gạo còn giữ mùi thơm sữa non, có độ dẻo vừa tầm. Các tháng còn lại trong năm, người dân sử dụng làm cốm bằng lúa nếp chín già. Để làm ra hạt cốm ngon phải trải qua rất nhiều công đoạn. Đối với thóc nếp già, trước khi làm cốm, các hộ đem ngâm nước nóng 12 giờ sau đó vớt ra đãi sạch (riêng thóc nếp non không phải ngâm nước). Tiếp theo, cho thóc vào rang, nếu rang thủ công thì mỗi chảo rang khoảng 5kg thóc, còn rang bằng máy mỗi mẻ khoảng 50kg. Sau đó đưa vào máy tách vỏ, máy sấy khô, máy bóc cám, máy tách màu và công đoạn cuối cùng là cho cốm vào máy cán, máy sàng lọc để cho ra những hạt cốm mộc dùng chế biến bánh cốm, chấy cốm, chả cốm, làm bánh mochi, bánh phu thê... Đối với cốm xanh, người dân sử dụng nếp, lá gừng... giã lấy nước

cốt đem trộn với cốm mới đảo đều và đóng gói xuất bán. Ông Trần Đình Bình, thôn Thống Nhất chia sẻ: Hiện nay, trong quy trình làm cốm, chúng tôi không cần phải dùng quá nhiều sức người vào các công đoạn nặng nhọc vì đã có máy móc hỗ trợ. Mỗi ngày, có số của tôi cung cấp ra thị trường khoảng 1 tạ cốm, chủ yếu là thị trường Hà Nội, Bắc Ninh, Ninh Bình, Hải Phòng và một số tỉnh phía Nam. Các hộ làm nghề đều liên kết với nhau, cùng cải tiến, nâng cao chất lượng sản phẩm, chủ động tìm kiếm thị trường tiêu thụ ổn định. Mỗi năm gia đình tôi thu lãi trên 300 triệu đồng.

Hiện xã Chi Lăng có 1 doanh nghiệp đăng ký kinh doanh sản xuất cốm và trên 20 hộ sản xuất vừa và nhỏ. Để hỗ trợ người làm nghề có nguyên liệu phục vụ nhu cầu sản xuất cốm, xã Chi Lăng đã quy vùng sản xuất gieo trồng lúa nếp cái hoa vàng với trên 60ha tại thôn Thống Nhất và Tiên Phong. Ông Nguyễn Phú Trịnh, Chủ tịch UBND xã cho biết: Thời gian tới, chúng tôi tiếp

tục quy vùng đất các giống lúa nếp có năng suất, chất lượng vào sản xuất để tạo vùng nguyên liệu tại chỗ; đồng thời, có cơ chế khuyến khích hỗ trợ tạo điều kiện thuận lợi nhất cho người lao động từ khâu chuyển giao khoa học kỹ thuật vào sản xuất lúa làm nguyên liệu. Đồng thời, khuyến khích các hộ gia đình mở rộng quy mô sản xuất, trang bị thêm các máy móc hiện đại có năng suất cao vào sản xuất và chế biến; đẩy mạnh quảng bá sản phẩm cốm trên các nền tảng mạng xã hội để đưa sản phẩm cốm Chi Lăng đến với nhiều khách hàng, hướng tới xây dựng cốm thành sản phẩm OCOP của địa phương.

Chi Lăng hôm nay đang đi lên từ chính hạt gạo quê mình, mặn chất giọt mồ hôi của bà, của mẹ. Nông nân trong gió, có mùi hương cốm mới, đậm đà vị cốm hương, thảo thơm mát lành của những con người sớm hôm tảo tần và trở thành niềm tự hào nhớ của người đi, là tình yêu của người ở lại với ước mong người con ngày càng bay cao, bay xa...

## Ông Nguyễn Phú Thứ, Trưởng thôn Thống Nhất



Thôn Thống Nhất có 10 hộ sản xuất cốm. Nghề làm cốm vừa cho thu nhập kinh tế cao vừa tiêu thụ nông sản ngay tại quê hương và tạo việc làm, tăng thu nhập cho lao động nông thôn. Do nghề và làng nghề phát triển nên diện mạo của thôn Thống Nhất cũng thay đổi từng ngày. Chúng tôi mong muốn sớm xây dựng thương hiệu sản phẩm OCOP cho cốm để bà con yên tâm phát triển làng nghề.

## Ông Trần Đình Chế, xã Chi Lăng



Tôi làm nghề cốm được gần 40 năm nay, hiện 2 người con trai của tôi cũng đang theo nghề. Ngày nay, hầu hết mọi công đoạn trong quy trình sản xuất cốm đều do máy móc thực hiện, người làm cốm đã bớt đi những vất vả nhưng không vì "công nghiệp hóa" mà cốm Chi Lăng mất đi hương vị đặc trưng lưu truyền từ bao đời. Tôi cố gắng dạy nghề cho lớp trẻ để nghề cốm truyền thống ở quê hương không bị thất truyền.

THANH TRUY



Xưởng sản xuất cốm của ông Trần Đình Bình, thôn Thống Nhất thu lãi trên 300 triệu đồng/năm.