

江南制粉：“小米粉”做出“大产业”

■龚励

生产“沁雪”牌水磨糯米粉的常州金坛江南制粉有限公司，是一家拥有百年历史的“老字号”，也是江苏省农业产业化省级重点龙头企业，经过多年创新发展，走出了一条农业特色产业化发展的路子，如今已成为省内规模最大的水磨糯米粉生产加工企业，市场占有率居全国前三。

从年产1000吨到年产3万吨

江南制粉位于金坛区直溪镇，是一家拥有百年历史的粮食加工企业。“江南制粉最早可追溯到1923年在金坛直溪桥创办的巫恒济油坊，1956年建立公私合营巫恒济油米厂，1966年改为国营直溪米厂，1998年直溪米厂与金坛油米厂以股份制形式组建‘金坛市江南制粉有限公司’，2002年改制成为集稻米、米粉加工、贸易、科研和农民种植合作社于一体的民营股份制企业。”江南制粉公司董事长严俊说。

“著名的宁波汤圆就选用我们的水磨糯米粉，做出来的汤圆软糯香甜，入口一直滑到喉咙口。”严俊告诉记者，江南制粉长期为五丰、三全、思念等著名速冻食品企业提供糯米粉，常州人喜爱的“园外园”汤圆，选用的也是“沁雪”牌水磨糯米粉。如今，“沁雪”产销网络已覆盖全国。

在与国内速冻食品市场著名企业开展合作的同时，江南制粉积极探索规模化生产模式。“在转型发展的过程中，我们也曾遇到资金、设备、产能等方面的困难。”严俊告诉记者，米粉生产线属于小品种设备，没有成套标准化生产设备可供使用，只能不断尝试可以匹配的设备，在摸索中提升智能化水平。近年来，企业转型升级带来了产能提升，“起初我们一年的米粉产量只有1000多吨，现在增了几十倍，年产量可达3万吨。”

科技赋能助力企业腾飞

严俊告诉记者，“沁雪”牌水磨糯米粉以优质金坛糯稻为原料，不添加任何添加剂，具有色白味香、光洁细软、柔软滑爽、

味蕴性黏等特点，荣获“江苏省著名商标”“江苏省名牌产品”“常州市名优农产品”“长江三角洲地区名优食品”等荣誉。

在严俊看来，唯有不断创新才能让企业永葆活力。近年来，江南制粉与国内众多知名高校、科研院所合作，接连创建“江苏省优质糯稻产业技术创新战略联盟”“沁雪粮食产业联合体”“江苏省研究生工作站”。其中，战略联盟由南京农业大学、江苏省农科院、江南制粉等单位组成，参与优质糯稻品种培育、科教管理及产供销等环节，为企业发展插上腾飞的翅膀。

“如今，我们在水稻栽培上对接的是南京农业大学，设备改造技术方面对接的是江苏大学，产品研发技术方面对接的是江苏科技大学，种子供应方面有江苏省农科院和镇江农科院的指导。”严俊告诉记者，有了科学技术的支撑，企业发展信心十足。2022年7月，“沁雪”牌水磨糯米粉参加第十二届IGPE中国国际粮油饲料精品、粮油饲料加工及储藏物流技术博览会，捧回了金奖。

带领周边农户致富增收

多年来，江南制粉一直努力带动农户致富增收。自2013年起，企业为订单农户提供镇江农科院研发的“镇糯19号”稻种，2022年又采用新品种“镇糯29号”稻种，这种糯稻不仅口感好、香味足，而且产量高，农户种植糯稻亩均产量从600公斤增至750公斤。江南制粉还以高出市场保护价10%的价格收购订单农户的优质稻谷，让金坛周边农户受益颇丰。

江南制粉采取“龙头企业+合作社+科研院校+农户”的订单生产模式，效应日益凸显。如今，企业每年在金坛订单种植糯稻近4万亩，为稻农增收2000余万元。

走出农业龙头企业“专精特新”之路，江南制粉年销售额突破2亿元。严俊告诉记者，他将带领江南制粉不断加强技术研发，助力“三农”发展，带动农户致富，将香甜软糯的“常州味道”带给全世界。



中天钢铁：

以赛促训强技能 培育产改新动能

■刘懿 杨洁琨 恽婷

本报讯 为加快企业高技能人才培养和职工队伍建设步伐，日前，中天钢铁集团举办了第八届职工职业技能竞赛，设置天车工、维修电工、煤气工、高炉炼铁工、转炉炼钢工5个工种赛项，来自常州、南通、淮安三大基地的132名职工参赛。

来自中天特钢烧结厂的刘成在电工岗位已经工作了12

年，这次报名参加了维修电工项目的竞赛。他表示，参加竞赛不仅能够展示自我，也是提升技能、锻炼心智的机会。

随着“一总部、多基地”战略布局的实施，中天钢铁集团深入推进产业工人队伍建设工作，建立并完善技能竞赛的一、二级体系，高质量赋能产业工人成长。目前，集团可自主完成烧结、炼铁、炼钢、轧钢等30多个工种的等级培训，取证率高达90%。集团还多次开展技能比武，承办市

级技能竞赛，众多选手获得佳绩。

中天钢铁集团工会副主席、党群工作部部长刘磊表示，自2019年推进“产改”工作以来，集团以政治建设、赋能成长、保障服务“三大工程”为核心，不断优化顶层设计，持续加强协调指导，“产改”工作取得阶段性成果。今年，集团将围绕2024年江苏产业工人队伍建设改革十件实事清单，推动创新工作室提档升级，实施职工科技创新成果库建设。

5月10日至19日

发行第三、第四期储蓄国债(凭证式)

票面利率不变，三年期2.38%，五年期2.5%

■徐杨

本报讯 2024年第三期和第四期储蓄国债(凭证式)将于5月10日至19日发行，两期国债均为固定利率、固定期限品种，最大发行总额300亿元。其中，第三期期限为3年，最大发行额150亿元，票面年利率2.38%；第四期期限为5年，最大发行额150亿元，票面年利率2.5%。有意者可到我市20家承

销银行网点购买。

储蓄国债(凭证式)只能通过银行柜台购买，到期一次性还本付息。届时，市民可前往我市工商银行、农业银行、中国银行、建设银行、交通银行、邮储银行、中信银行、光大银行、华夏银行、民生银行、兴业银行、招商银行、平安银行、广发银行、江苏银行、上海银行、浙商银行、南京银行、浦发银行和苏州银行这20家银行的网点购买。

投资者购买两期国债后，可

到原购买机构办理提前兑付。但发行期最后一天(即5月19日)不办理提前兑付。投资者提前兑付两期国债按实际持有时间和相对应的分档利率计付利息，具体为：从购买之日起，两期国债持有时间不满半年不计付利息，满半年不满1年按年利率0.35%计息，满1年不满2年按0.85%计息，满2年不满3年按1.87%计息；第四期国债持有时间满3年不满4年按2.32%计息，满4年不满5年按2.43%计息。

茅山茶海采茶实现“机器换人”

■杨成武 王德安 图文报道

本报讯 5月6日，金坛区薛埠镇的茅山茶海的茶田内，一台双人采茶机正在作业，拉开了茅山茶海2024年春茶机采茶序幕。采茶“机器换人”，在省内不多见。

茅山茶海位于金坛茅山旅游度假区中部，由江苏鑫品茶业有限公司投资建设。项目计划总投资1.2亿元，建设规模达1100亩，去年入选中国大美茶山。江苏茅山茶海有限公司总经理尹娟说，机械化采茶能有效节约劳动力、缓解采摘压力。正常情况下，一台双人采茶机每天可采抹茶鲜叶3000千克，而手



工采摘这么多则需要100名采茶工。

据悉，每年春茶上市期间，采摘时间短、采茶用工需求大，但采茶人工成本居高不下，机器采茶应运而生。“机采茶不同于人工采摘的茶叶，大多制作以毛峰为主的明后茶，采摘成本大大降低。”尹娟说，“大面积机采还

可用于抹茶产品等深加工，延长产业链、提升附加值。”

金坛薛埠镇产茶历史悠久，是全省茶叶主产区之一。该镇的“金坛雀舌”“茅山青锋”入选全国“名特优新”农产品目录，金坛绿茶制作技艺(雀舌茶制作技艺)、茅麓旗枪茶炒制技艺成为市级非物质文化遗产。

综合信息

0519
86685553
86677993
地址：常州新平
中路413号报业大厦
南编楼311室

送福到家 好水旺财



遗失声明

- 武进区湖塘兴越烟酒商行遗失公章一枚，声明作废，寻回后不再继续使用
- 沈炜遗失常州工学院就业推荐表，证号：2024903798152，声明作废
- 沈炜遗失常州工学院就业协议书，证号：2024903798152，声明作废
- 常州市公安局新北分局遗失江苏省暂扣款(物)专用收据1张，票据号码:0400005938，声明作废

通知

根据《公司法》及本公司《章程》的相关规定，本公司二届七次董事会决定召开常州市新发展实业股份有限公司2023年度股东大会，现将有关事项通知如下：
1.会议时间：2024年5月26日上午9点。
2.会议地点：常州市天宁区北塘河路8号恒生科技园13-2二楼会议室。
3.会议召开方式：本次会议采用现场投票表决方式。
4.会议拟审议内容：(1)审议公司2023年度工作报告与2024年工作计划；(2)审议公司2023年度监事会报告；(3)审议公司2023年度财务决算报告；(4)审议公司2023年度利润分配方案；(5)审议公司关于董事会换届选举的议案；(6)审议公司关于监事会换届选举的议案。
5.出席对象：2024年04月30日登记在册的股东或其授权委托人、公司高级管理人员。
6.联系电话：0519-89816652。联系人：谢女士。
常州市新发展实业股份有限公司董事会
2024年5月9日

销户公示

由江苏艾美建设有限公司承建的丹丽花园雨污分流工程项目施工总承包已竣工验收且农民工工资已发放完毕。拟申请农民工工资专户销户，现予公示(公示期:2024年5月9日至6月8日)，如有异议，请向常州市金坛区建设工程管理中心(工程所在地建设主管部门)反映，联系电话:0519-82695111。
特此公告。

江苏艾美建设有限公司
2024年5月9日