

## 顺应人民群众食物消费结构变化

# 如何因地制宜践行大食物观？

上月召开的中央农村工作会议强调,要树立大食物观,构建多元化食物供给体系,多途径开发食物来源。

树立大食物观,是从更好满足人民美好生活需要出发,顺应人民群众食物消费结构变化,在确保粮食供给的同时,保障肉类、蔬菜、水果、水产品等各类食物有效供给,是推进农业现代化的重要内容和客观要求。

对大食物观如何更好理解、如何因地制宜践行?“新华视点”记者进行了采访。



## 食物消费结构变化:主食越来越不“主”、副食越来越不“副”

大食物观几年前便已经提出。2015年中央农村工作会议提出“树立大农业、大食物观念”,2016年中央一号文件提出“树立大食物观”,作为推动农业供给侧结构性改革的重要内容。党的二十大报告指出,树立大食物观,发展设施农业,构建多元化食物供给体系。

专家表示,贯彻大食物观,关键是推动我国农业发展方式实现“三个拓展”:实现从耕地资源向整个国土资源拓展,实现从传统农作物和畜禽资源向更丰富的生物资源拓展,实现食物安全政策由单一的供给侧管理向需求

侧管理拓展。

农业农村部数据显示,中国14亿多人口,每天要消耗70万吨粮、9.8万吨油、192万吨菜和23万吨肉。

“管住、管好耕地的同时,树立大食物观,瞄准市场需求进行有效生产和供给,形成多元化的供给体系在当前尤为重要。”中国人民大学农业与农村发展学院教授程国强说,大食物观要求,守好“米袋子”的同时,要拎稳“菜篮子”、端牢“油罐子”。国家统计局的数据显示,城镇居民人均粮食消费量由1978年的152千克降到2021年的124.8千克,农村居民人均粮食消费量由1978年的

248千克降到2021年的170.8千克。

中国林业科学研究院首席专家杨忠岐说,长期以来,中国老百姓的食物80%来自主粮,但如今,这一现象正发生根本性转变。现在,主食越来越不“主”、副食越来越不“副”,老百姓从“吃得饱”到追求“吃得健康”。顺应人民群众食物结构变化趋势,正是树立大食物观的出发点和落脚点。中国农业大学经济管理学院教授韩青说,从传统的粮食安全观转变到新时代的大食物观,建设优质、高效的生态农业,成为加快农业绿色转型的必然要求。树立大食物观,有助于构建新型食物安全保障体系。

## 探索多元供给,向森林江河草原等要食物

记者采访发现,多地结合资源环境,因地制宜践行大食物观,拓展食物供给途径。

我国大水面资源丰富,通过发展大水面生态渔业和深远海鱼类养殖,可以获得数量可观的优质蛋白食物资源。向江河湖海要食物,一些沿海省份正积极探索。

山东海岸线3500多公里,约占全国的六分之一,海洋资源丰富。作为海洋牧场建设综合试点省份,山东依托这些“蓝色粮仓”实现了自动化、智能化、类野生养殖。目前,山东省级以上海洋牧场示范区(项目)达到105处,其中,国家级44处,占全国的40%。

我国是全球最大的食用菌生产国和出口国,践行大食物观,一些地方向

植物动物微生物要热量、要蛋白。在广袤的东北黑土地上,坚果、野生浆果、优质食用菌等资源丰富。如今,木耳等食用菌类成了大产业,当地多家企业专门从事食用菌种植、菌种研发,有效满足市场对食用菌的多样化需求。

地处“黄金奶源带”的内蒙古,抓住资源优势,发展特色畜牧业。2021年,内蒙古奶牛存栏143.4万头、牛奶产量673万吨,奶业全产业链产值超过2000亿元。2022年,内蒙古出台推进奶业振兴九条政策措施,国家专项资金和自治区财政在奶业振兴方面的投入预计每年将达到22.5亿元。

设施农业是利用工业化生产理念和工程技术手段,为作物创造适宜的生长环境,实现高产、优质、高效目标的一种

农业生产方式,也是践行大食物观的重要途径之一。中国农业科学院蔬菜花卉研究所研究员张友军说,生物技术、信息技术、农业设施技术的发展和融合,可以有效缓解农业对自然资源的依赖。

在蔬菜总产量居全国首位的省份山东,以“中国蔬菜之乡”寿光为代表的生产基地,近年来利用物联网和信息化手段不断提升设施农业发展质量和效益。山东还提出,要着重推动日光温室宜机化、塑料大棚标准化、连栋温室规模化、菇房与培养房智慧化。到2025年,全省宜机化日光温室改扩建面积达到50万亩,宜机化塑料大棚达到100万亩。耕整地、灌溉施肥、环境调控环节机械化水平分别达到90%、80%、60%,设施种植机械化水平总体达到55%。

## 推动农产品由“量”向“质”转变,居民膳食结构优化升级

记者梳理发现,推动食物供给由单一生产向多元供给转变,多地正积极完善相关政策。《黑龙江省产业振兴行动计划(2022—2026年)》提出,推进农副产品精深加工,打造践行大食物观先行地;《福建省“十四五”推进农业农村现代化实施方案》提出,树立大食物观,立足农业资源多样性和气候适宜优势,大力培育特色优势产业。

受访专家认为,更好实践大食物

观,未来需要持续提升农业现代化水平。加强规划指导、政策支持和资金投入,引导资源、技术、人才等要素进一步向设施农业聚集,提升设施综合生产能力。

华南农业大学乡村振兴研究院教授罗明忠说,践行大食物观,要坚持培养高素质农民,打造一批经济实力强的家庭农场、农民合作社、农业产业化龙头企业等新型农业经营服务主体,从而推动农产品由“量”向“质”的转变。

大食物观概念的普及,还需要在全社会树立食物消费新观念,推动居民膳食结构优化与升级。尤其是全面普及膳食营养和健康知识,鼓励减量、营养、健康、绿色消费,反对浪费食物。“通过营养知识的普及和教育,让广大群众树立起合理、平衡、适量的食物消费新观念。”山东省营养学会理事、青岛大学附属医院营养科主任韩磊说。

新华社“新华视点”记者邵鲁文

## 向大自然要蛋白! “末日食物” 生存清单来了

近期,《流浪地球2》热播,在影片中的“末日”背景下,人类将选择在地下或乘坐太空飞船逃离地球去生活,但制约人类生存的关键因素之一便是食物。很多科幻电影都设想过末日来临时食物短缺的场景,例如在《流浪地球1》电影中的食物蚯蚓干,是一种不错的蛋白质来源。在《雪国列车》电影中,生活在底层的人民只能靠吃蛋白质块维持生命,而这种蛋白质块是由蟑螂制成的。

2022年世界人口已达80亿,2080年将达到峰值104亿左右,人口增速远远超过食物产量的增长速度。因此,在有限的空间生产出更多的食物便成了科学家们孜孜探索的重要课题。在“大食物观”下,人类可以向植物要热量、向江河湖海要食物、向微生物要蛋白。科幻电影假设的末日场景虽然遥不可及,但是现实生活中已经存在很多可以提供高蛋白的“末日食物”。

“末日食物”的一个主要来源便是昆虫,比如前文提到的蟑螂,属于昆虫纲蟑螂科。地球上昆虫生物量超过其他生物总量的10倍之多,虫体蛋白质含量高,氨基酸种类齐全,是一项潜力巨大的、可更新的自然资源。世界上的昆虫有100多万种,21世纪初已知可食用的昆虫就达3650余种。

除了昆虫类食物,微藻类在解决世界饥饿和营养不良问题上具有巨大潜力,可作为“末日食物”的备选。

根据相关研究,微藻的蛋白质产量每年每公顷4~15吨,远高于小麦、豆类每年每公顷0.6~1.2吨的蛋白质产量。但是,微藻通常具有“草味”、鱼腥味,限制了其在市场中的使用。目前,英国的藻类公司开发了一种创新技术来解决上述问题,降低了微藻的叶绿素含量,减少其“草味”,同时保留天然营养。未来,有望生产出更有营养、味道更好的纯素微藻类食品。

在未来,除了昆虫和微藻类等自然生长的动植物类食物,“人造肉”将是一款不可多得的“末日食物”。此处的“人造肉”可不是超市正在售卖的用大豆蛋白制成的模拟肉类形色和味道的豆制品,而是利用动物干细胞、糖、氨基酸、油脂和多种营养物质在实验室人工培育出来的动物肉。

据光明网