

集群成链增“食”力

——秀屿区发挥优势推进食品产业高质量发展

□全媒体记者 林英 通讯员 林静静 陈小龙 文/图



拓展鲍鱼加工产品,延伸产业链条。



秀屿区工信局干部深入食品企业走访帮扶。

秀屿区食品产业主要涉及农产品及海产品加工行业、饲料加工业、粮油食品加工业、食用盐加工业等;现有规模以上企业14家,今年计划新增规上企业2家。去年,该区食品产业实现税收同比增长248.6%;累计完成工业固定资产投资4.46亿元,同比增长216.3%,两项增幅均居全市第一。

产业链精准招商,成效显著。

招商引资是经济发展的源头活水。秀屿区紧紧扭住项目招引“牛鼻子”,积极扩大招商“朋友圈”。瞄准食品产业的纵向延伸和横向拓展,该区强化对外联系,在抓龙头强链条、抓基地延链、抓展会补链上下足功夫,进一步提升产业发展质效。

以产业链招商为方向,该区强化与本地知名食品企业、招商引落地企业的有效对接,推进以商招商。该区以小分队招商、展会招商、外出招商等方式,推介秀屿区鲍鱼科技产业园相关政策,重点招引市场潜力大、发展前景好和环境友好型项目,力争达到“引进一个、带动一批、辐射一片、配套成链”效果。

开展产业推介活动是招商引资的有效渠道。去年以来,秀屿区先后举办第十一届全国鲍鱼产业发展研讨会、“七夕”上塘银饰小镇缤纷季暨百威国际啤酒节、首届莆田迎春年货促销活动等,组织企业参加海峡两岸食品产业投资洽谈会暨预制菜产业发展高峰论坛,发挥“政府搭台、企业唱戏”的作用,为项目签约、订货等搭桥牵线。

秀屿区食品产业链专班工作人员介绍,今年将组织食品企业参加2024世界品牌莫干山大会以及其他展览展示营销活动,策划举办“三品行食品展销”、啤酒节、开海节、农民丰收节等。强化农产品及预制菜品牌推介,持续输出“南日鲍”“南日海带”等系列区域品牌,打响“秀屿味”美食名片。

搭好招商引资“连心桥”,当好项目落地“服务员”。该区着力做好招商引资项目落地服务工作,通过走访企业、召

开座谈会等形式,强化跟踪服务,增进政企沟通交流,帮助破除项目难点堵点。

去年以来,该区共对接12个食品产业项目,推进壹路鲜伴、希润食品、海雄工贸、新顺水产等4个项目投产,加快建设鲍鱼产业园、南日岛东部海产品加工园2个项目,对接跟进福益集团产销一体化项目及5个意向入驻鲍鱼科技产业园项目,增强食品产业发展后劲。

强化服务保障 优化营商环境

前不久,秀屿区工信局组织人员前往汇龙水产有限公司开展“专精特新”企业专项贷款政策宣传活动,面对面指导企业通过福建“金服云”平台申请贷款。

汇龙水产是一家从事鲍鱼等水产品精深加工的高新技术企业。去年,在区工信局的全方位跟踪辅导下,该企业入选省级“专精特新”中小企业,获得包括资金奖励、融资支持、技术改造、品牌培育、市场开拓、管理提升等一系列支持措施。

围绕服务产业做强、企业做大,区工信局聚焦“送政策、解难题、稳增长”,及时掌握企业生产经营情况,通过匹配优惠政策,常态化开展精准帮扶,实现“企业找政策”向“政策找企业”转变,进一步优化营商环境。

为加强统筹协调和跟踪推进力度,秀屿区充分发挥食品产业链专班桥梁纽带、联络指导和综合协调作用,进一步挖掘项目线索、畅通对接渠道,并组织多家食品

企业参加食品行业产融合作政银企对接会,持续推进融资对接工作。

在服务企业项目过程中,食品产业链专班实行周例会工作制度,及时协调重点项目建设中的困难问题,加强对企业生产指导服务。截至目前,已推进亿天食品、新顺水产新增纳统,兴诚水产鲍鱼罐头等产品入选市名优产品名录;帮助骆农夫食品和海岛之星获评市“白名单”中小微企业,汇丰食品等9家企业获评市“白名单”工业企业。

食品工业企业诚信管理体系(IMS)建设,既是保障食品安全的长效机制,也是实现食品工业可持续发展的重要基石。为此,秀屿区工信局精心组织10家企业参加全区食品工业企业诚信管理体系国家标准宣贯培训班,推动企业诚信体系建设。其中,易大食品通过由省食品工业协会组织的诚信管理体系评价,取得诚信体系证书。

产业发展,规划先行。该区组织编制《秀屿区“十四五”食品产业发展规划》,提出到2025年,全区食品产业规上企业达到17家,食品产业总产值达到15.3亿元以上,年均增长率5%以上;力争规模以上食品企业全部建立食品安全全程可追溯体系,基本建立覆盖全行业的质量管理认证体系及诚信管理体系,食品安全监管实现规范化、常态化、法制化,食品质量安全水平明显提升。

瞄准细分领域 拓展精深加工

秀屿区海洋资源禀赋优越,是全省鲍鱼、海带、龙须菜的主要养殖基地,发展海洋食品预制菜具有得天独厚的优势。眼下,秀屿区正着手对接中国轻工业联合会,创建海洋食品预制菜基地,进一步拓展精深加工产品,做优做强产业细分领域。

瞄准市场需求,秀屿区在笏石镇建设全省首个鲍鱼加工产业园区——鲍鱼科技产业园,集海洋食品加工、冷链仓储、产品展示等功能于一体,吸引多个深加工预制菜项目落地。初步估算,该产业园年产量可达3.1万吨,年产值约为10亿元。

海和惠食品有限公司是签约入驻鲍鱼科技产业园的鲍鱼加工企业代表之一。该公司以南日鲍等海鲜类产品为重点,提供规模化、标准化的生鲜食材配送和加工技术。

“项目落户在秀屿区鲍鱼科技产业园是企业做大做强的必然选择。区政府在租金、厂房出让等方面给予了一系列优惠政策。”海和惠食品有限公司董事长王清秀介绍,目前,公司正着手推进项目各项前期手续,争取早日投产。

位于南日镇的莆田市海发水产开发有限公司,也把鲍鱼加工项目落地鲍鱼科技产业园。该公司负责人骆文树表示,公司就可以引入先进设备,更新生产工艺和技术,提高自动化程度,培育水产品加工产业的新质生产力。

据统计,2023年,秀屿区水产品总产量61.31万吨,同比增长4.5%。

围绕“海洋富区”战略,秀屿区利用南日国家级海洋牧场示范区建设优势,发挥汇龙水产等预制菜企业龙头带动作用,集聚预制菜相关企业,深耕水产品细分领域,打造集预制菜研发、加工、销售、冷链物流配送等功能于一体的产业布局。同时,成立预制菜联合研究中心,依托现有“育苗、养殖、加工、物流”产业链,引导生产、研发、销售等食品产业链上下游企业优势互补、合作共赢。

“泥巴艺术”捏出多彩木兰溪

——湄职院发挥教育资源优势开展“非遗”进校园公益活动

新闻前哨
xinwenqianshao

为帮助学生体验“非遗”独特魅力,湄洲湾职业技术学院工艺美术系发挥教育资源优势,组织学生志愿者和“非遗”传承人教师一同走进荔城区新溪小学,每周开展一次送教下乡“非遗”文化进校园公益活动。活动通过特色课堂、教育宣传等,让学生在制作泥塑的过程中感受工匠精神、传承传统文化。

4月18日,国家级“非遗”传承人陈春晖和学生志愿者带着一大袋事先调制好的泥坯来到木兰溪畔的荔城区新溪小学,给参加学校社团活动的学生上泥塑课。课堂上,30多名孩子拿到老师分发的泥坯,很是兴奋。陈春晖手把手地教孩子们如何将泥坯变成自己想要的模样。拍、捏、塑、雕……没过多久,他手上的泥坯渐渐有了精气神,栩栩如生地塑造出一个学生头像,现场孩子们都说“真像!”

“泥”中寻乐趣,指尖“塑”传承。孩子们细心观察、仔细听讲,纷纷拿起手中的工具和材料进行创作。大家拿着泥坯搓一搓、揉一揉、嵌一嵌、按一按、刮一刮,将泥巴揉成自己喜



图为国家级“非遗”传承人陈春晖面对面教孩子们玩转“泥巴艺术”。

欢的造型。在揉搓捏间,孩子们展现出专注度和创造力。他们围绕木兰溪题材,大胆想象、积极创作,有的捏出自己从小生活的家园,有的揉出一条溪,有的捏出一座桥……感受民

间艺术魅力。看着自己动手创作的“作品”,成就感满满。

一块块泥巴捏出多彩木兰溪,每一件作品都代表着孩子们丰富的想象力。泥塑制作课堂气氛活跃,志愿者也参与其中,普及非遗知识,传播中华优秀传统文化。

“我们这所学校与木兰溪息息相关。”新溪小学校长陈建新说,该校曾因木兰溪水患,经历过三次选址两度搬迁。随着水患得到治理,在上级关心下,学校各项设施日臻完善,办学条件越来越好。孩子们都没有忘记这来之不易的学习机会,木兰溪深深烙印在大家心中。“非遗”进校园,大师与孩子们面对面,目的就是引导孩子们感受“非遗”文化,并用学到的“非遗”技艺塑造心目中的木兰溪,非常有意义。

多彩“非遗”进校园,文化传承润童心。工艺美术系分团委书记黄婧雯说,该系从去年开始,邀请多位“非遗”传承人走进新溪小学,义务开展各类沉浸式体验活动。同时,用好木兰溪题材,帮助学生增强文化自信,提升文化传承的使命感、责任感,让非遗在校园“活”起来、“火”起来。

吴伟锋 林丽静 文/图

别说我酷
reshuowoku

陈玉树受邀参加 2024香港国际文化高峰论坛

本报讯(全媒体记者 郭文渊)前不久,“2024香港国际文化高峰论坛”在香港西九文化区戏曲中心开幕,知名古典家具艺术家、四君子古典家具(集团)有限公司董事长陈玉树应邀出席论坛,与全球艺术精英共襄新时代古典家具艺术盛宴。

出生于莆田一木工之家的陈玉树,在古典家具的“磨砺之路”上,秉承着良材、良工、良师、良心的“四良”精神,将文化与艺术相结合,让传承与传播并行。他的作品不仅包含着精巧的工序,更融合了他对中华文化的理解与表达。他曾担任2018APEC领导人峰会、2020迪拜世博会中国馆、2022冬季奥运会等国际顶级盛会的古典家具设计师。

陈玉树说,当今世界是开放的世界,新时代古典家具艺术的崛起需要立足自身悠久优秀历史积淀,学习借鉴各国人民创造的优秀文明成果,吸收外来艺术精华,使古今中外相互共存、转化,实现优秀传统文化的创造性转化、创新性发展。

陈玉树提出,新时代古典家具不仅要体现出精湛的工艺和对细节的极致追求,还要反映出时代的精神和文化的多样性。这样的家具不仅是艺术品,更是文化和历史的传播者,提供一种全新的审美体验和文化理解。新时代古典家具,要融合传统与现代的方式,让每一件作品都能够跨越时代,传递中华民族的优秀文化,展现出对全球多元文化的包容和学习。

“行走课堂”探寻邮路

寻梦园
xunmengyuan

本报讯(全媒体记者 蔡蕊 通讯员 黄霞)4月14日,莆田高楼邮政支局爱心驿站与荔城区第一实验小学南郊分园携手开展“行走课堂,探秘邮路”主题实践活动。

当天,孩子们在家长及老师的陪同下参观了邮局及爱心驿站,志愿者用通俗易懂的语言向孩子们介绍邮政标志、邮箱及特种邮票《甲辰年》,科普邮票的发行历史、种类、意义等知识,让孩子们了解写信、寄信的简单程序,近距离接触邮票艺术,进而爱上集邮、传承邮票文化。孩子们还现场体验了一回投递信件工作。

此次活动不仅丰富了孩子们的社会实践活动,更突出体现驿站的公益性。该爱心驿站将持续为广大群众提供更多贴心暖心的服务,精准化服务不同客户群体,持续提升群众的满意度和幸福感。

“春菜”上新,你尝鲜了吗?

稻香
daoxiang

本报讯(全媒体记者 蔡玲 通讯员 林婷)4月10日,新华网聚焦涵江区大洋乡,以慢直播的形式向全国网友展示其大白菜“丰收”场景,观看人数达50多万人次。网络直播为当地农民开拓市场打开了新路,大洋优质特色农产品被更多人看到,促进农民增收。科技助农、科技惠农,给农民带来实实在在的幸福感和获得感。

在直播间的镜头里,大洋乡草绿枝壮,野花艳,雾山醉,云水漾漾,一山春色浓的美景跃然眼前。网友们沉浸在轻柔的音乐氛围中,无需攀折花枝,也能花香满衣。连片的良田间,绿油油的大白菜个大饱满长势喜人,已进入采收期。戴着斗笠的农民俯身操作,采摘、分拣、装车……田间地头一派繁忙景象。一辆辆装满的货车从田间奔向了全国各地,大洋的绿色无公害大白菜当天就能在农贸市场和超市上架,出现在千家万户的餐桌上。

位于莆田北部的大洋乡素有“红色粮仓”的美誉,平均海拔约800米。这里群峰叠嶂,河流交错,气候宜人,雨量充沛,以赤红壤亚类土为主,PH值低,是农作物生长的理想之地。特别是大洋优质冬米,十分畅销。

立足资源优势,大洋乡整合资源、统筹规划,积极引进专业公司建设一批经济效益好、辐射作用强的生产基地,激活“金土地”。依托科技小院科技赋能,推行稻菜轮作、水旱轮作等耕作模式,着力打造融科研育种、农耕体验、研学旅行为一体的农耕文化产业区,推进农业产业绿色高质量发展,真正让“菜篮子”成为百姓的“钱袋子”,助力乡村振兴。



拈一袭紫香

途经一片紫色花海,才懂四月芬芳浪漫。木兰溪畔马鞭草花正旺,上周末,市民们漫步其中,拈一袭紫香,感受唯美的紫色浪漫。

全媒体记者 杨怡玲 摄

慢生活
manshenghuo

弘扬莆仙特色文化

不是娱乐
bushiyule

本报讯(全媒体记者 傅梅香)4月12日,莆田市实验小学秀屿分校举办第二届校园读书月系列活动之“三语讲莆田故事”比赛,弘扬莆仙特色文化,展现“文献名邦”风采。

活动中,学生们用流利的语言、生动的表演,向在场观众和评委展示“非遗”美食红团、特色端午节日习俗、千年流传的妈祖文化……一个个充满温情的家乡故事感人至深,一段段声情并茂的讲述展现了学生们对家乡文化的热爱,让在场人员深受感染,现场掌声不断、喝彩连连。

据介绍,该校举办“三语讲莆田故事”比赛,让学生不仅学习了莆田历史文化,还在实践中锻炼语言表达能力和公共演讲技巧,有效促进学生综合素质发展。