

## “10+3”海藻合作会议在榕举行

本报讯(记者 钱嘉宜)昨日,2024 海峡(福州)渔业周的重要活动——东盟与中日韩海藻合作会议(简称“10+3”海藻合作会议)在福州举行。来自政府间国际组织、中国、印尼、菲律宾、马来西亚、日本、韩国的政府部门、社会组织、企业和高校等 40 多个机构的 70 多名代表出席会议,共同探讨海藻产业发展趋势,共商产业与科技合作大计,推动区域产业繁荣发展。

会议签订了中国与印度尼西亚海藻合作备忘录,授予 6 家中国企业“一带一路”联合实验室示范基地,与印尼和菲律宾签署了 2 项科技合作协议,展示了 15 家中外企业的优质海藻产品。

据悉,印尼、菲律宾、马来西亚等东盟国家,与中国、日本、韩国等东亚国家,是全球海藻的主要生产国、消费国和贸易国。多年来,海藻领域的科技与产业合作日益增强。除了提供就业,海藻在促进人体健康、形成海洋碳汇、促进社区发展等方面也发挥了重要作用。

## 连续两年亮相渔博会 中印尼“两国双园”展区人气旺



在印尼展区,南美对虾、红爪虾等吸引采购商的目光。本报记者 林双伟摄

本报讯(记者 钱嘉宜)印尼虾片、南美白对虾、深海金枪鱼……渔业周·渔博会昨日开幕,中印尼“两国双园”展区内,一众特色美食让市民大饱口福,吸引了大批人流。

牛奶鱼、长尾吞拿鱼、小牙潘纳鱼……印尼水产养殖公司 JALA 第一次带着印尼特色水产品来到福州参会,因产品种类独特,吸引不少采购商询问。“我们的企业位于印尼泗水,那里有很多福清人,我就是第三代华侨,对在中国市场发展很有信心。”JALA 公司参展代表 Clara Alverina 说,企业近八成的产品都销往中国市场,希望未来能够借助中印尼“两国双园”平台实现互利共赢。

不远处,是中印尼“两国双园”企业胜田(福清)食品有限公司的展位。胜田是第一家入驻洪国际食品产业园的企业,积极响应中印尼“两国双园”建设号召,与印尼三林集团携手打造“全球印尼海洋渔业中心”,将印尼优质渔业资源引进国内,推动两国渔业资源的优势互补和深度融合。“此次我们带来烤鳗、烤肠、鲑鱼条等拳头产品。”胜田现场负责人说,希望在渔博会上与更多印尼伙伴产生链接,为下一步开拓印尼市场、畅通运输渠道等做好准备。

福州与印尼渔业经贸合作、学术交流不断深入,去年以来,福州与印尼方面渔业经贸合作项目已达 16 个,总投资达 141.4 亿元。连续两年的渔业周·渔博会都设置中印尼“两国双园”展区,本届渔博会有 7 家印尼涉渔企业参展。

记者还了解到,去年以来,我市 4 家涉渔企业在印尼投资,涉及印尼渔业中心项目、兆华水产虾类养殖基地、福建天马集团印尼特色水产品综合基地项目、宏东渔业基地项目,总投资额 63.25 亿元。御冠、御味香等 16 家涉渔企业入驻洪投资区,总投资额约 45 亿元。同时,元洪投资区已列为省重点支持的海洋与渔业产业园区,连续 3 年每年安排 3000 万元专项资金。

## 聚焦“两国双园”打造示范园区

## 省公安厅召开新闻发布会通报 5 年来全省社会治安呈现“两降两升”态势

本报讯(记者 张铁国)昨日,福建省公安厅召开“贯彻落实全国公安工作会议精神五周年”新闻发布会。据通报,5 年来,全省社会治安呈现“两降两升”良好态势,即刑事案件数降幅达 38.4%,破案率上升至 73.5%,道路交通事故亡人数降幅为 10.6%,群众安全感率上升至 99.09%;先后涌现出“时代楷模”潘东升等一批重大先进典型,2 人被授予“一级英模”,27 人被授予“二级英模”,58 个集体荣立一等功。

守护群众幸福安宁方面,共破获电信网络诈骗案件 7.47 万起,近 3 年反诈工作成效位居全国前列。依法严打涉黑涉恶、黄赌毒、食药环、盗抢骗等突出违法犯罪,连续 5 年保持现行命案全破,传统盗抢骗案件立案数下降 70%,打掉黑恶势力组织 1190 个。加强公共安全监管,完成重点隐患路段整治,较大事故数降至近 5 年最低。

# 各界“顶流”云集 处处充满惊喜 这周末,大口吃“渔”去

本报记者 蓝瑜萍 冯雪珠 陈君沂

天南海北的特色水产品齐上阵,令人眼花缭乱;难得一见的巨型远洋渔获近在咫尺,引起声声惊叹;色香味俱全的鱼丸、佛跳墙带来“味蕾狂欢”……昨日,一年一度的渔业周·渔博会拉开大幕,海峡国际会展中心客商云集、处处充满惊喜。在这里,可一站式与各界“顶流”来一场“海洋奇遇”。如何更好地大口吃“渔”?记者带你现场体验。

## 品种够多 新疆三文鱼 首次游进渔博会

智利雪蟹、加拿大波龙、巴西龙虾、古巴龙虾、洪都拉斯龙虾、俄罗斯帝王蟹、美国响螺……本届渔博会展出万款水产品,鱼虾贝藻应有尽有。上万款展品怎么尝得过来?要吃就吃“新鲜”的!

来自内陆的“海鲜”当然不容错过。在新疆天疆有机农业有限公司展区,首次“游”进渔博会的三文鱼引人瞩目。

这条三文鱼来自新疆伊犁尼勒克县喀拉苏乡,从小生长在平均水温 12 摄氏度的冰川活水中,被智能投喂系统养大,没吃过“苦日子”。“优质的水源和适宜的温度让我们的三文鱼口感鲜美、甜美。”展区工作人员邢涛说,公司养殖的三文鱼不仅行销全国,还出口日本,“卖得甚至比日本的三文鱼还贵。”

洪都拉斯北临加勒比海,南临太平洋,孕育了优质对虾。去年 6 月,洪都拉斯南美白对虾获得输华准入。



厨师现场解体 300 公斤蓝鳍金枪鱼。本报记者 陈暖摄

本届渔博会,洪都拉斯作为主宾国,组织了 7 家对虾企业参展,让市民一饱口福。

“优质的对虾来源于优质的水。”参展企业的工作人员说,不仅如此,在对虾的养殖、处理、包装环节,企业都采用了高标准,最大限度保存对虾的优良品质。渔博会前一天才从厦门口岸进口的对虾,被制成茶油焖虾、鲜虾沙拉,等待市民品尝。

## 体型够大 超 300 公斤金枪鱼 上演“解体秀”

放眼整个场馆,若要以“体

重”论英雄的话,非蓝鳍金枪鱼莫属。

昨日上午 10 点,宏东渔业展位被观众围得水泄不通。超 300 公斤重的蓝鳍金枪鱼躺在砧板上,专业厨师团队现场展示“庖丁解鱼”的高超技巧。

这条蓝鳍金枪鱼来自西班牙海域,从捕捞上岸起便由冰块覆盖全身,保持鱼体温度在 0~4 摄氏度,经长途运输后抵达福州参会。

“蓝鳍金枪鱼是珍贵鱼种,产量极少,被称为‘金枪鱼之王’。”宏东展位有关负责人说,“金枪鱼解体秀”已成为宏东参展的必

节目,切下的鱼片将作为高级刺身食材享用。

126 公斤重的龙趸鱼、来自大西洋的大马鲛、来自印尼的红午鱼……世界各地“生猛海鲜”云集宏龙展位,吸引不少观众驻足观赏。

“只有在深远海才能捕到这么多个头大、难得一见的渔获。”宏龙海洋水产有限公司投拓部经理齐琮说,企业积极参与共建“一带一路”渔业开发,融入“两国双园”发展,形成远洋捕捞、境外养殖、水产品加工、冷链物流等全产业链发展模式。

据统计,本届渔博会上,远洋捕捞鱼类有 500 多种,展现了深海

别的冠、亚、季军以及全场总冠军、国寿王等殊荣。

“参加了这么多年,这是第一次获得全场总冠军。”徐州禹豪鱼之乐有限公司有关负责人史虎林兴奋地说,这条“总冠军”是“十几万里挑一”,过程很不容易,但能摘得桂冠是意料之外,“毕竟福州金鱼大赛是国内金鱼领域顶尖赛事,参赛的都是好鱼,能够脱颖而出,对我们来说是极大的鼓励。”

由此可见,每一家金鱼基地都铆足干劲,努力优中选优,以期借助大赛以及展会大展身手,高人气自然“水到渠成”。

## 保持新鲜感的秘诀是什么?

金鱼展常办常新,秘诀何在?记者发现,新鲜感的来源,不仅体现在金鱼品种上,还体现在堪称第一生产力的创新迭代里。

与漆艺碰撞火花,融入寿山石、木雕肌理,近两年,福州金鱼通过一场场采风活动、征集大赛,与多种艺术形式跨界合作,“联名款”层出不穷,连带着金鱼的艺术价值水涨船高。

现场的金鱼文创集市上,漆画、寿山石雕、木雕、创意文创相间分布,姿态各异,营造出一种错落有致的质感。而美感的核心来源——金色元素,如一根美丽的丝线,串起散落的明珠,赋予展区别样的活力与神采。

今年金鱼文创大赛启动后,福州面向社会和专业团队征集了近千件参赛作品。经过多轮评选,最终角逐出 94 个传统工艺和文创产品的奖项。本届渔博会上,共展示

成长期合作价值的,必定来源于客商群体。

金鱼大赛上,德泉金鱼揽获 3 个单项冠军,共有 7 个金鱼品种获奖。除了奖杯,这些小金鱼还获得与会商客的青睐。

渔博会现场,参会的境外客商相中不少品种,马上与德泉相约,到位于闽侯的金鱼养殖基地现场调研,为合作奠定基础。

“我们很多的海外客商都是在渔博会上认识的。”德泉生态农业

鱼的独特魅力。

## 味道够鲜 鱼丸佛跳墙等你来品

“我也想品尝鱼丸”“佛跳墙食材太丰富了”……走进展馆,扑鼻而来的美食香气瞬间吸引了观众的注意力。

要说福州的美食明星,自然少不了福州鱼丸。同往年一样,福州百洋端出“千人火锅”。直径 3.6 米的大火锅里,烹煮着近 500 公斤鱼丸,烟火缭绕,人气满满。

“久仰福州鱼丸大名,今日一品,果然名不虚传。”来自湖南的郑雄捧着一碗热气腾腾的福州鱼丸,津津有味地品尝。

见郑雄第一次吃福州鱼丸,一旁的“老福州”林阿姨热情地向他介绍鱼丸的做法。大家有说有笑,围在一起品尝美食,感受到的不仅是饱腹感,更有文化的交流。

“一揭壶,二起坛,三闻香,四品汤,五福共享。”昨日上午,宫廷古装佛跳墙开坛仪式在海文铭展区举行。观众在欣赏传统佛跳墙开坛仪式的同时,还免费品尝到美味的“闽菜之王”佛跳墙。

“供大家品尝的佛跳墙规格以 1.5 升为主,主材料有大鲜鲍、辽参、大干贝、深海花胶等。”海文铭品牌负责人李圣洁说。展台上还陈列着鲍鱼花胶鸡、富贵鲷鱼炊粉等佳肴,摆盘精致,仙气飘飘。

展馆内的鲜香美味远不止于此。香烤秋刀鱼、鱼豆腐等美食分散在展馆的各个角落,为大家带来够鲜够香的味蕾体验。

## “福鱼”三问 ——从渔博会看福州金鱼产业发展

本报记者 蓝瑜萍

包括获奖作品在内的 200 多件金鱼主题作品。

此次大赛金奖得主、“80 后”脱胎漆器传承人叶聪说,灵动可爱的福州金鱼是他的灵感源泉,“过去一年,我至少画了数百尾金鱼,整体风格从暗淡到明亮,对细节的把握也更加精准”。

福州金鱼不仅给艺术家带来灵感,还开拓了产业与艺术“双向奔赴”的可能性。在地域品牌突围、传统艺术突破上的创新性尝试,让福州金鱼“永葆鲜亮”。

## 如何承接溢出效应?

渔博会的人流中,能直接转化

有关负责人王桂龙清楚地记得,2018 年,德泉还处于规模化、标准化养殖的初期,抱着多学习、多交



护服务业等于一体的福州金鱼全产业链,进一步打响“福州金鱼”品牌。

当前,福州通过政策、科技、人才、文化“四轮驱动”,持续提升福州金鱼特色品牌影响力,逐步构建起集种业、养殖、销售、设备、饲料制造、乡村文旅、直播电商、金鱼养

## 2024 冷冻食品创新发展大会召开 培育新质生产力 促冷冻食品产业发展

本报讯(记者 蒋雅琛)昨日,福建省工业企业供需对接平台 2024 冷冻食品创新发展大会在福州海峡国际会展中心举行。专家学者与企业家代表共同探讨冷冻食品产业的发展趋势、技术创新、市场需求等,为充分发挥福建省工业企业供需对接平台的作用提供助力,加强产业链上下游间的紧密配合,促进产业链、供应链畅通与稳定,进一步提升福建省冷冻食品产业的整体竞争力。

主题演讲环节,福建雪人股份有限公司食品产品线总监、福建雪人震翼发展有限公司副总经理陈

炜以“科技赋能:智能生产与冷冻装备制造的未来”为题,结合雪人股份的发展进行了分享。

雪人股份是一家以热能动力技术为核心、精密制造工艺为基础的冷热与新能源装备制造高新技术企业,致力于在冷链物流、工业制冷、清洁能源、氢能动力领域,为全球提供产品、技术以及服务,围绕热能与动力做绿色低碳领跑者。目前,雪人股份在全球 6 个国家布局了制造基地与研发中心,产品出口到 60 多个国家和地区。

“客户的需求一直在变化,而且越来越多样。为了进一步满足

他们的需求,我们应该拥抱数字化,通过精益化的沟通、管理、预测,让生产更加灵活。此外,精益营销也非常重要。通过今天这样的活动,我们可以和客户充分沟通,了解客户真正的需求,为他们量身定制解决方案,这才是为客户实现价值的最好方式。”陈炜说。

鹤壁越汇食品有限公司总裁邓凡华等人,也进行了主题分享。随后,永赢金融租赁有限公司负责人魏强主持,闽洋海蜇创始人王坤建、福建海文铭海洋科技发展有限公司董事长欧于斌、福建华威农商集团有限公司总经理张惟浩、福建

冠冠食品有限公司总经理崔仁杰、福州围锅食品有限公司董事长王美根等共同参与圆桌论坛,讨论“存量竞争下,如何重塑品牌战略,穿越生命周期”。

福建省冷冻食品协会秘书长徐进炎表示,希望通过本次活动积极推动冷冻食品行业从业者思维碰撞凝聚共识、加强合作,打造新模式、新动能,推进产业结构调整和优化升级,推动冻品产业高质量发展,开启新时代冷冻食品市场新蓝海,共同建设新质供应链,培育新质生产力。

大会还同步举办供需对接活

动,帮助企业探寻新伙伴、新渠道、新机遇,致力推动全市乃至全省冷冻食品产业持续健康发展。现场举行了 5 场采购意向签约仪式,分别为冠达星冷链食品产业园与福建雪人股份、冠冠食品与福建雪人股份、永赢金融与福建雪人股份、荟鲜仓供应链与海文铭海洋科技、福渔公司与闽洋海蜇,签约总金额达 1.4 亿元。

2024 冷冻食品创新发展大会由福州市工业和信息化局指导,福州市长乐区工业和信息化局、福建省冷冻食品协会主办,福建雪人股份有限公司承办。