

2025年2月25日 星期二
農曆乙巳年 正月廿八

晉江經濟報

菲律賓版
第3999期

E-mail:jjb419@yahoo.cn

躍居第一梯隊 福建省唯一 晉江位列中國新型工業化標杆縣第五

本報訊(記者 蔡明宣)近日,中國賽迪方略縣域經濟研究中心發布《2025 新型工業化標杆縣》,晉江市以亮眼成績躍居全國第5位,成為福建省唯一躋身第一梯隊的標杆縣。

該榜單以中國 1865 個縣級行政區為樣本,篩選出“規上工業總產值超 500 億元人民幣”或

“規上工業企業超 300 家”的縣域,並從質效化、創新力、高端化、數智化、綠色化五大維度進行評估。據介紹,第一梯隊標杆縣工業規模大、質量高,高端化、質效化、數智化、服務化表現尤其突出,此類標杆縣通過科技創新為工業發展創造新動能和新模式,通過數字智能化升級提

升工業發展能級,通過服務化促進工業發展提質增效。

晉江市憑借雄厚的工業基礎、創新驅動發展和全產業鏈升級優勢,尤其在高端製造、數字化轉型及綠色轉型領域表現突出,成功入選第一梯隊。作為縣域新型工業化發展標杆,晉江市將持續深化科技創新賦能、加速智造

融合,為區域高質量發展提供示範樣本。

此外,根據發布的名單,我省入圍第二梯隊新型工業化標杆縣的分別是:南安市、福清市、石獅市、閩侯縣;入圍第三梯隊新型工業化標杆縣的分別是:惠安縣、連江縣、安溪縣、福安市。

2025年中國春運落幕 晉江機場旅客吞吐量 達 113.88 萬人次

本報訊(記者 吳曉艷)22日,為期40天的2025年中國春運正式落下帷幕。23日,記者從泉州晉江國際機場獲悉,春運期間,該機場旅客吞吐量再創新高,達113.88萬人次,同比增長1.65%;航班起降架次達7782架次;貨郵吞吐量6531噸。其中,單日客流最高峰出現在2月5日,達到3.25萬人次。

春運期間,旅遊流、探親流、務工流、學生流等因素疊加,往來旅客流動加速釋放。為滿足廣大旅客多元化、個性化的出行需求,春運期間,泉州晉江國際機場與航空公司緊密合作,不斷優化航班結構,新開、加密航班;同時,聯合交通部門開通雙層特色公交車,並將機場車站搬遷至新址,實現空地無縫銜接,為旅客提供更加順暢、便捷的出行體驗。

除了交通服務的優化,機場還推出一系列便民服務舉措,持續做好“失物找失主”“首乘旅客”“特殊旅客”“晚到旅客”“無陪兒童”等服務工作。此外,為了豐富旅客的文化體驗,機場還舉辦了“飛進世遺泉州,泉年好運”主題快閃、“新年來泉州·好運伴好運”新春大禮包放送等特色服務活動,讓廣大旅客沉浸式感受“世遺泉州”的文化魅力和“非遺中國年”的獨特風情,為泉州文旅加分。

為老年人提供免費午餐 龍湖洪溪村敬老膳堂“開張”



本報訊(記者 施蓉蓉 秦越)近日,晉江市龍湖鎮洪溪村老人迎來一件喜事:村裏的敬老膳堂於2月15日正式“開張”,為老年人提供免費午餐。

23日中午11時30分許,記者來到洪溪村敬老膳堂,剛走近就聞到飯菜香。老人在義工的引導下有序排隊、取餐,大家圍坐桌旁,邊吃飯邊聊天,飯菜香伴著歡笑聲,場面格外溫馨。

洪溪村黨支部書記施維群介紹,2024年12月,龍湖洪溪村敬老教育基金會捐贈儀式舉行,海內外20多位鄉親認捐善款超5600萬元,這部分資金每年利息約250萬元,用來支持“老人之家福利午餐”。經過細致籌備,洪溪村敬老膳堂於2月15日(正月十八)正式運營,第一天就有166名老人前來用餐。

記者獲悉,早在2016年,洪溪村旅菲華僑施碧君、旅港鄉親施子文牽頭開展“老人之家福利午餐”項目,每天都有100多位老人享受免費午餐。在愛心鄉親的資助下,洪溪村的免費午餐項目有序運轉,後因疫情暫停。此次施碧君家族將村內住宅的一、二層免費提供給敬老教育基金會使用,一樓正是敬老膳堂。

“前期,我們精心篩選食材,光大米就試吃了十多種,最終選出大家一致認可的一款。”洪溪敬老教育基金會理事長施龍曉說,敬老膳堂的食材均由基金會統一採購配送,旨在通過集中化採購降低成本、保障質量和提高效率;並聘請專業廚師烹飪,每天村裏的義工也會來幫忙,為老年人提供好吃、健康的免費午餐。

在敬老膳堂門口,掛著4個名牌箱,隔天中午要來吃飯的老人提前一天將自己的姓名牌掛到就餐區,膳堂會再根據就餐人數準備食材。施龍曉介紹,洪溪村老人會成員有420人左右,因一些老人行動不便及部分未在本村居住,每天來就餐的人數差不多有一半。敬老膳堂啟動運營以來,基金會每天收集飯菜的反饋,再進行優化,爭取讓每位老人都能吃得開心、吃得放心。

“吃得好,還免費,我覺得非常開心。”今年87歲的施永成每天都來敬老膳堂就餐,吃完飯後,他還會給在家的老伴打包一份。他笑著說:“比自己煮的伙食還要好。”

值得一提的是,洪溪村敬老膳堂還將在每個月農曆初二為當月過生日的老人集體慶生,為老人加餐、切蛋糕,營造濃厚的尊老、敬老、愛老氛圍,切實提升老年人的幸福感。

深耕“中國芯” 圈粉“新農人” ——晉江胡蘿卜禧紅202登上央視背後的故事

本報記者 許春 陳巧玲



工人正在對胡蘿卜進行清洗包裝。

晉江胡蘿卜禧紅202登上央視!近日,晉江經濟報報道了晉江胡蘿卜禧紅202上市的消息,受到中國中央電視台(簡稱“央視”)關注。22日,央視新聞頻道CCTV-13《新聞直播間》欄目報道了《福建晉江胡蘿卜進入集中採摘期 新品種獲市場青睞》的消息。報道特別提到,農科院校和晉江合作培育出的新品種——禧紅202,因糖度高、香氣濃郁、出汁率高,備受市場青睞。

種子就是農業的“芯片”。作為中國自主培育的胡蘿卜品種,近年來,禧紅202廣受關注。在品質不斷提升的同時,該品種的推廣度、知名度、美譽度也逐年攀升,在發展農業新質生產力的道路上,講出了生動的“晉江故事”。

多年深耕 晉江胡蘿卜安上“中國芯”

“雪娟,我在央視新聞上看到你了!”22日,在晉江東石鎮胡蘿卜試驗田裏忙碌的彭雪娟,接到了遠在湖南的大學同學的電話。電話裏,同學難掩激動。當天,彭雪娟的微信也“爆”了,一條條祝賀的消息從四面八方涌來。

作為育種人,彭雪娟此刻的心情欣喜又欣慰——多年深耕,禧紅202總算在中國打出了名頭。

晉江作為福建省最大的胡蘿卜種植基地,同時也是中國冬種胡蘿卜面積最大的縣區之一,胡蘿卜種植面積達6萬畝。

種植面積雖大,但長期依賴進口種子的局面,曾一度讓種植戶苦不堪言。

“以前,種子價格高低、賣多賣少,都由別人說了算。”晉江梓源農業公司負責人劉建家說,一罐10萬粒的進口種子,價格最高時漲到1.3萬元(人民幣,下同),每畝胡蘿卜僅種子的成本就在2000元到5000元間浮動,占了成本投入的“大頭”。

為了打破這一局面,常年大規模種植胡蘿卜的劉建家和福建農林大學畢業的彭雪娟等人合作,成立了禧紅種子公司,並聯合中國農科院蔬菜花卉研究所專家團隊,開啟胡蘿卜“中國芯”的選育之路。

2020年,在培育、比對了100多個胡蘿卜品種後,表現優秀的“禧紅202”被篩選出來,開始大面積試種。

“我們在福建、河南、山東等地都試種了禧紅202,觀測在不同氣候、土壤、管理模式等條件下,禧紅202的長勢和抗逆性等情況。”彭雪娟說,經多地試種發現,禧紅202的綜合性狀都比較穩定,而其甜味濃、出汁率高、可果蔬兩用的特點更為突出。

最關鍵的是,為了讓利給農



福建農林大學園藝學院研究生團隊對晉江胡蘿卜進行採樣研究。

戶,禧紅202種子每畝的定價在600元,不到國外種子價格的三分之一。

“新品種好,但要推廣就要改變種植戶的種植和管理習慣,一開始並不順利。”

到一家農場走訪,向一個個農戶推廣,2022年秋季,禧紅202播種面積首次超過1000畝,開始在晉江規模化種植。

“這幾年,我們還一直在對禧紅202進行改良,讓它的口感更加清甜、辛辣更低。等我們在晉江把它種好了,也會推廣到全國各地去試種。”前幾天,中國農科院蔬菜花卉研究所研究員莊飛雲又來到晉江,一連數日扎入試驗田中,調查、評價各胡蘿卜新品種的綜合性狀。在試驗田中,超300個胡蘿卜品種正在試種。

多方携手 中國國產新品叫好更“叫座”

23日,春雨蒙蒙,在東石鎮務農農業開發場的田間地頭,農場主黃服務看著工人繁忙採收禧紅202的場景,不禁喜上眉梢。

“新品種品質好、市場穩,連央視都關注了。下半年,我要把300多畝農田全都改種禧紅202。”黃服務笑著說。

從種植40畝、100畝,到今年的180畝,2020年以來,黃服務不斷擴大禧紅202的種植面積,從第一批“吃螃蟹的人”,變成更加堅定種植國產新品的“鐵粉”。“相比國外胡蘿卜品種,禧紅202成本低、市場價格穩定,我們種植戶對它越來越有信心。”黃服務說。

讓黃服務信心倍增的,還有“訂單農業”的加持。他的180畝胡蘿卜從播種之初就被泉州國芯農產品貿易有限公司訂下,無論銷售市場如何變化,黃服務都可以“旱澇保收”。

“東石鎮胡蘿卜種植面積有2萬畝。以前,胡蘿卜種植業的種子、銷售兩頭在外,一旦出現滯銷的情況,農戶的壓力就很大。”東石鎮鎮長蔣家興坦言,胡蘿卜的種子成本和市場行情關係著眾多農戶。近年來,東石鎮除了積極支持新品種的選育,也從多個方面入手,提高在胡蘿卜銷售市場上的主動權、話語權。

去年,泉州國芯農產品貿易

有限公司的成立,就是一次很好的嘗試。該公司由東石鎮黨委政府牽頭,泉州市鄉村振興集團、東石文旅公司及晉江市梓源農業公司攜手成立。

對禧紅202實施訂單化銷售,對產品的包裝設計進行全面升級、推出線上銷售小程序……成立之後,國芯農產品貿易有限公司動作頻頻,禧紅202的知名度也隨之不斷提升。

“賦能種業振興是國有企業的使命。我們很看好禧紅202的前景,在國芯公司成立第一年就向種植戶訂購了600多畝的種子。”泉州市鄉村振興集團董事長、總經理寇凝一介紹,目前,禧紅202已經豐產,銷售渠道正全面鋪開,除了線下的批發市場、蔬菜市場、大型食堂,國芯公司還積極布局電商平臺、社區團購、抖音直播等線上渠道。“下一步,我們將擴大宣傳力度,從產品端、銷售端推動禧紅202走向全國,助力鄉村全面振興。”

除了加強“黨政企農”合作,東石鎮還積極對接泉州輕工職業學院、泉州市功能食品研發應用工程技術中心,開展胡蘿卜產品的深度研發與創制。

“經過研究,我們發現禧紅202的糖度很突出、風味獨特。”泉州市功能食品研發應用工程技術中心副主任謝加鳳說,禧紅202的糖度比普通胡蘿卜高,可以達到10-11度,口感更加清甜。經過特殊工藝處理,該技術中心已研究出營養素全部保留的胡蘿卜粉、胡蘿卜果醬、即食胡蘿卜脆等產品,已具備從實驗室走向工廠生產端的條件,可實現技術的落地轉化。

農業產業的高質量發展,離不開人才的支撐。在東石鎮,越來越多的年輕人加入胡蘿卜產業,接棒“芯”希望。

