

2023中国水产品市场大会开幕

“中国梭子蟹”“中国带鱼”两大交易中心落户舟山

□记者 陈斌娜 通讯员 邱科挺

本报讯 11月2日上午,2023中国水产品市场大会暨中国(舟山)水产品品牌发展大会在舟山国际水产城举行。来自省内外的水产行业专家学者、水产品产业链相关企业单位负责人等齐聚普陀,重点围绕水产品批发市场高质量发展和水产品品牌建设深入探讨。

会上,中国水产流通与加工协会授予舟山国际水产城“中国梭子蟹交易中心”及“中国带鱼交易中心”匾牌。双方共同签署《中国梭子蟹交易中心品牌共建协议》《中国带鱼交易中心品牌共建协议》及《中国梭子蟹价格指数共建协议》。

舟山国际水产城是全国最大的原产地水产品集散中心,去年实现水产品交易91万吨,交易额达172亿元。其中,梭子蟹年交易量30万吨,约占全国总产量的65%;带鱼年交易量12万吨,约占全国带鱼产量的13%。

据中国水产流通与加工协会副

秘书长邹国华介绍,届时,中国梭子蟹价格指数将以舟山国际水产城的巨大交易量为基础,再经过整合全国多个水产品批发市场的梭子蟹价格后,通过科学计算,最终形成并向全国乃至全球发布。中国梭子蟹价格指数是实现中国梭子蟹交易中心品牌建设的重要一步。

舟山水产品中心批发市场有限责任公司党委书记、董事长方斌表示,今后他们将建设好“中国梭子蟹交易中心”“中国带鱼交易中心”,运营好“舟山国际水产城”企业品牌和“普渔乐”商标品牌,加快推进品牌化与产业化、市场化、规范化、标准化融合发展,大力开拓域内外市场,不断提高产品质量、效益和竞争力。

本届大会还邀请了省内外多名市场发展及品牌建设方面顶级专家学者和领军企业代表,围绕“推进农业品牌建设”“做好‘一条鱼’产业链文章”“保障水产品安全”等方面进行主题演讲及专题讨论,分享最新研究成果和创新发展理念以及宝贵经验。

2023全国女子沙滩足球锦标赛在舟开赛

12支球队桃花岛“沙场”角逐



□记者 李巧凤 通讯员 孙洁/文
记者 陈永建/摄

本报讯 11月3日,“普陀农商行杯”2023全国女子沙滩足球锦标赛在舟山火热开赛,来自全国各地大学、俱乐部的12支球队,齐聚普陀桃花岛塔湾金沙景区沙滩足(排)球运动基地,“沙场”角逐,尽情释放沙滩足球的魅力。足坛名宿孙继海也受邀到场观战。

此次赛事将持续4天,采取先小组循环赛后淘汰赛的比赛办法,最终评选出前三名球队并颁奖。

赛场上,女子运动员们的身姿又美又飒,踏沙而动,纵情奔跑,足球在她们的脚下,划出优美的弧线。抢夺、传球、射门、飞身、扑救,沙滩足球的精彩球技,在她们身上得以淋漓尽致地展现;赛场外的气氛也是热力四射,掌声、欢呼声、加油声、音乐声在碧浪金沙、山海之间此起彼伏,给塔湾金沙景区增添了动感之美。

此次女子沙滩足球赛是一次体

育与旅游的融合。2022年,桃花镇塔湾金沙成为全市唯一的省运动休闲旅游示范基地,并被授予“浙江省和舟山市沙滩足球训练基地”。

该运动基地设有3个沙滩球场,配套宽2.5米木栈道、3层观礼台等基础设施以及2处双层集装箱售卖点和8组遮阳休闲椅等业态设施,能够为全国沙足运动员提供优秀的训练条件,并为当地沙足爱好者提供丰富的活动场所。

在接下去两年,全国女子沙滩足球锦标赛还将在桃花岛举办。桃花镇也将以此为契机,围绕舟山“赛事之城”的打造,聚焦“沙文化”,不断创新桃花岛运动休闲旅游活动形式和内容,吸引更多运动员来桃花岛体验治愈人心的运动之旅。

此次赛事由中国足球协会、舟山市人民政府主办,浙江省足球协会、市文化和广电旅游体育局、普陀区人民政府组织,市足球协会、普陀区桃花镇政府承办,由舟山普陀农村商业银行股份有限公司赞助。

乡村厨师比拼“六横味道”



□驻六横记者 沃青青
通讯员 陈诗逸 文/摄

本报讯 11月1日晚,“小岛你好·共富有我”2023首届六横乡村美食大比拼活动在六横市民中心广场成功举办。

拼炉火间的技艺,品舌尖上的乡味。清鲜可口的咸菜黄鱼半汤、外酥里嫩的糖醋黄鱼、肉质饱满的葱油梭子蟹……地道的六横家常菜能有多少种“花式”做法?来自六横18个村(社区)的资深乡厨组成的民间组以及岛内各类规模酒店、大型企业食堂组成的专业组齐聚一堂,大秀厨艺,用当地食材为现场评委和嘉宾献上一场视觉与味觉的盛宴。

本次比赛以菜品评选作为主要内容,参赛菜肴尽可能突出六横本土原料、体现当地特色文化,各参赛队伍须在60分钟内制作三道菜,其中一道热菜须用大黄鱼为原料,其余两道为自选菜。

来自新民社区的主厨刘苏飞带着儿媳柯飞娜和外孙女周珊珊一同参赛。祖孙三代通力合作,完成了黄金满地、锦绣虾仁、蜜雪莲花三道菜品。“蜜雪莲花是一道做工精致的甜品,是外婆的拿手菜,

希望每一个吃到这道菜的人都能拥有蜜一般甜的生活。”作为讲解员的周珊珊现场热情地介绍道。

大赛现场热闹非凡、香味四溢。经过激烈角逐,五星村“共富小金豆”、沙浦新村“金椒大黄鱼”、双屿港村“拖虾”、杜庄村“丈母娘味道”等十二道菜品在大厨的雕琢和烹饪之下,造型精致、色泽诱人、香飘十里,充分展现出六横的美食特色,被评为“2023年度六横十二道亲味”。

最终经评委现场品评打分,龙山新村、五星村、平蛟村、悬山村、滚龙岙村、双塘新村荣获民间组团体奖,浙能舟山煤电、海港中奥和浙能港口荣获专业组团体奖。同时,比赛还评选出10名金牌厨师奖,15名最佳美食讲解员和15个优秀组织奖。

六横管委会相关负责人表示,乡村美食大比拼是一次展示六横传统和创新菜肴的盛会。本次比赛立足本土,充分挖掘六横美食文化和烹饪技艺,讲好六横美食故事,打造六横美食文化IP,在提升六横乡村美食文化品牌的同时,激发六横文旅活力,推进和美乡村不断发展。

舟山小将宋志远 斩获首届学青会男子800米金牌

□记者 刘浩

本报讯 昨天下午,从第一届全国学生(青年)运动会田径赛场传来捷报,舟山小将宋志远在男子800米决赛中以1分54秒44的成绩为浙江代表团摘得首枚田径金牌。赛后,省男子中长跑主教练王君印给予宋志远高度肯定。他告诉记者,宋志远的取胜之匙在于准备充分、技战术执行和运用坚决合理、斗志和毅力顽强,期待小宋未来还有更好表现。

据了解,由教育部、国家体育总局、共青团中央主办的第一届全国学生(青年)运动会,将于2023年11月5日至15日在广西举行。本届学青会比赛共设39个大

项、51个分项、805个小项,以“逐梦新时代 青春更精彩”为主题口号,田径等相关赛事已陆续展开。

2005年12月出生的宋志远,3年前就进入了省田径队,凭借身高、耐力等优势,在800米项目中不断突破、屡创佳绩。在2022年省运会田径项目比赛中,宋志远获得17~18岁男子组800米项目铜牌;在2023年全国青年(U20)田径锦标赛中,他为浙江队摘得了男子800米金牌。

在本届学青会男子800米预赛中,宋志远只跑出了1分55秒94的成绩,以小组第二、排位第七的成绩,勉强进入决赛。但在决赛中,宋志远全面发力,力压各路强手夺冠,实现了大逆转。

请您关注天气预报

市区天气:今天阴到多云,有时有小雨。明天多云到阴,局部小雨,明天夜里转阴有阵雨。今天气温:19~27℃。明天气温:19~27℃。市区风力:今天偏南风4~5级,夜里起5级阵风6~7级。明天偏南风5~6级阵风7级,明天下午起6级阵风7~8级,明天半夜转西北风6~7级阵风8级。今天蓝天指数为四级,有可能出现蓝天。今天森林火险指数为四级,容易引起森林火灾,林区严格控制野外用火。 舟山市气象台2023年11月3日19时发布