



新城大鼎油储三期项目顺利开工, 岙山将新增 12 座油罐, 总罐容达 20.1 万立方米 “沉睡地块”蝶变“建设热土”

聚力打好七大攻坚战 “项目攻坚”专项行动

□记者 陈颖丹

本报讯 2台旋挖机轰鸣作业, 4台钻孔灌注桩机有序排开, 施工人员正在进行桩基定位放线、开挖试桩……6月9日, 临城街道岙山岛庙山区域的大鼎油储三期项目施工现场热火朝天。

大鼎油储三期项目总投资4亿元, 总用地面积82.95亩, 规划建设12座储油罐, 总罐容达20.1万立方米。项目分2个罐组建设, 其中6#罐组布设4座外浮顶罐, 7#罐组布设8座固定顶罐、外浮顶罐等多类型储罐, 以适配不同油品仓储需求。

“目前项目场地‘四通一平’等前期工作基本收尾, 各类施工设备、建设材料已进场就位, 桩基工程正按计划稳步推进。”该项目负责人何

潇平介绍, 根据施工计划, 今年10月将全面完成桩基施工任务, 2027年春节前可完成基础工程施工, 项目整体预计2028年4月完工。

据了解, 三期项目采用小罐容设计, 契合当前油品市场灵活仓储的需求, 建成后将与一、二期大罐容储罐形成优势互补, 并与现有储罐区、码头泊位及公用设施连通, 全面承担油品储存、中转及调和功能。届时, 将进一步完善我市油气产业全链条服务能力, 为国家大宗商品储运体系建设提供有力支撑。

这片热火朝天的建设工地, 曾是一方静默多年的“沉睡土地”。该地块“苏醒”的背后, 是一场持续1年多的“攻坚硬仗”。

“这里以前是一个养殖基地, 水产研究所搬迁后留下了9个大小不一的废弃水塘。也曾有企业选址于此, 最终因资金等问题长期停滞, 既未建成投产, 也未彻底退出。”新城

土地与房屋征收中心企业征收科科长尹帅说, 废弃养殖塘与原先项目设施在这块土地上“钉”了许多年, 土地资源长期闲置。

为盘活存量土地、释放产业发展空间, 去年初, 新城管委会决定对该地块实施清退工作。“当时的主要难点是历史遗留问题错综复杂。”尹帅说, 该地块先后由多家企业承接项目建设, 但相关负责人或失联、或离世, 导致相关账目、资产台账等资料全部缺失。同时, 场地内还长期滞留着原项目的若干名员工, 并养了20多条大型犬只, 抵触情绪强烈。

征收中心联合综合行政执法等多个部门, 于去年上半年率先完成大型犬只清退, 扫清了现场作业的第一重障碍。随后, 又联合项目单位及地块管理方完成地质钻探工作, 统筹测绘、评估、公证等单位完成建筑面积丈量、资产价值评估, 现状

公证等工作, 为后续依法处置奠定基础。

面对财产权属不明、法律主体缺失的困局, 新城管委会经反复研判, 决定依法采取登报发布财产权利人申报公告的方式, 给予合理期限公开征集权利人主张。公告期满且未收到合法权利人申报后, 管委会联合城管、资规、公安及属地街道等多部门, 于今年初依法对场地内的违法建筑进行拆除, 并对滞留人员进行清退。

在新城管委会的全力协调下, 该项目开工时间提前至5月底, 比预期提前了近1个月。“项目早开工、早建设, 就能早投产、早见效, 早日为新城产业发展赋能增效。”新城管委会经发局副局长焦晔说, 接下来将持续靠前服务, 紧盯施工节点、严守质量底线、筑牢安全防线, 全力保障项目高效有序推进, 如期竣工投用。

舟山万达广场外立面完成挂牌

本月底将全面开启招商

□记者 张莉莉

本报讯 6月12日上午, 记者在位于浙江国际海运职业技术学院西侧的舟山万达广场项目现场看到, 项目外立面已完成挂牌, 本月底将全面开启招商。

当天上午的项目现场, 施工人员往来穿梭, 一片热火朝天的景象。“目前, 土建整体完成约80%, 外装部分龙骨全部完成, 面板安装过半。”舟山海纳骏华置业有限公司副总经理孙仁正说, 项目已全面进入内外装修和机电安装的攻坚阶段, 建设进度符合预期。

“万达广场自复工以来, 专班持续跟进服务, 常态化对接建设单位, 对于项目推进过

程中存在的难点, 点对点协调解决, 全方位保障项目建设。”新城管委会相关负责人介绍, 为进一步提升周边环境, 广场南侧4800平方米的绿化区域提升工程已经启动, 将和项目建设同步推进。目前, 万达广场管理团队已经驻场办公, 负责品牌招商、商户管理等后期整体运营。

据悉, 舟山万达广场规划设置约260个商业商铺, 此次招商将主打沉浸式体验消费, 降低传统零售占比, 增加社交聚会、文化艺术、旅游打卡、时尚娱乐、餐饮美食等体验类业态。项目将依托创新商业场景和智慧商业大脑, 大幅提升体验类业态占比, 全力招引更多“舟山首店”“浙江首店”。

舟山非遗美食大比武昨举行

《一舟好菜·非遗至味》非遗菜谱同步发布

□记者 王倩倩 通讯员 曾燕

本报讯 “这道红烧带鱼肉质细嫩, 入口即化, 太好吃了!” 昨天上午, 沈家门鳌鱼广场人声鼎沸, 市民姜女士一边品尝菜品, 一边连连称赞。由舟山市旅体局主办的2026年舟山市“文化和自然遗产日”主题宣传暨“一舟好菜·非遗至味”非遗美食大比武在这里热闹开场。我市35名厨艺高手同台竞技, 上演了一场关于传承与创新的“舌尖对决”。

本次大比武设非遗创新冷菜、非遗渔家热菜、非遗特色小吃三大竞赛组别, 深挖我市本土饮食文脉与非遗底蕴。经前期遴选, 一批承载渔家民俗与海岛记忆的非遗美食脱颖而出, 入围决赛。

比赛现场, 有的大厨专注于还原舟山本土风味, 有的则在摆盘和配料上大胆创新。不同的食材在巧手下, 变幻出各具特色的风味, 让现场观摩的

同行与观众大饱眼福。经过数小时的精心烹饪, 39道菜品在长桌上依次排开。由非遗专家、美食专家及大众评委组成的美食品鉴官现场评选出非遗薪传奖、非遗匠心奖、非遗创新奖、非遗培育奖四大荣誉奖项。其中, 千岛霉香鱼、嵊泗金汤贻贝、普陀大鲜、葱油剥皮鱼鲞、红膏呛蟹、虾蛄炒蜆、海之最米糕等20道菜品入选《一舟好菜·非遗至味》非遗菜谱。该菜谱于当天正式发布, 将加大推介宣传力度, 扩大舟山美食影响力。

本次活动以“非遗, 让生活更美好”为主题, 围绕“非遗+美食”“非遗+体育”等核心内容, 深度挖掘舟山非遗美食、传统技艺背后的渔家文化与百年匠心。除了精彩的厨艺对决, 现场还设有“渔家烟火”非遗体验市集区、“动起来”传统体育趣味体验区、非遗展演团队展示区, 生动展现舟山非遗保护传承的丰硕成果。

定海成立网文网剧创作基地

融合“三毛IP+AI技术”, 助推文化“新三样”出海

□记者 吴建波 通讯员 刘金纯 李芬

本报讯 昨天, 定海区网文网剧创作基地在小沙街道三毛文化村成立, 旨在通过IP孵化、技术赋能与人才集聚, 融合“三毛IP+AI技术”, 通过政校企共建, 构建具有辨识度的“AI网文网剧创作”生态。

据了解, 该基地引入了国内领先的AIGC(人工智能生成内容)团队, 联合浙江海洋大学师范学院打造产教融合实训基地, 集聚“宇宙奇点科技”“灵机一动”“创艺回声”等企业, 构建“创意孵化—内容生产—人才培养—出海传播”完整闭环。基地首个AI网剧项目《梦窝奇遇集》于当天发布。该网剧取材于三毛文化村, 探索“文学+数字+乡村”融合发展的全新路径, 预计今年10月完成制作。

浙江海洋大学“AIGC产教融合联合实验室”负责人吴明宗表示, 该校计划在3年内选派骨干教师参加相关培训, 同时

面向学生开展系统化培训, 力争培养获得国家广电总局认证的AIGC内容创作人才。同时, 采用从“作业”到“作品”再到“产品”的全流程实训模式, 依托小沙文化村的真实场景, 引导师生团队参与网文、网剧、短剧等数字内容创作。

小沙街道面向全国一人公司运营机构、网文网剧工作室、独立编剧创作者等发出邀约, 并出台专项优惠政策, 提供场地支撑、奖补配套、服务体系等多方面支持, 全周期覆盖初创至成熟的创作团队, 重点鼓励聚焦三毛文学、小沙风土人情的原创作品, 给予专项创作扶持与梯度奖励补助, 促进在地文化数字化破圈传播。

该基地是定海立足“海洋文化名城核心区”定位, 回应“文化‘新三样’出海”时代课题的先行探索。下一步, 基地将依托三毛文化村文学底蕴, 运用AI辅助创作优化生产流程, 让更多“小成本、大情怀、正能量”的作品从这里走向国内外。

舟山海岛战略性蔬菜保供基地多维度提升蔬菜品质助力稳产保供

精耕“科技田” 守好“菜篮子”

□记者 朱丽媛 通讯员 张慧敏

本报讯 立体栽培的螺丝椒采收后, 依托温室直通市场的产销通道快速流转; 采用改良土培、沙培技术种植的西瓜迎来集中上市期……落户朱家尖的舟山海岛战略性蔬菜保供基地经过半年试运行, 以现代农业技术破解海岛种菜水土受限、旺季缺货等痛点, 补齐本地蔬菜保供短板, 让源源不断的新鲜蔬菜精准端上海岛群众的餐桌, 不断夯实海岛“菜篮子”民生保障根基。

近日, 记者走进该基地的玻璃连栋温室, 多款辣椒进入采收期, 工作人员正忙着采摘螺丝椒等优质鲜

果。立足舟山海岛独特水土气候与市场消费需求, 基地历经半年引种筛选, 优选出七八个适配性佳、口感出众的优良品种进行规模化种植。主打品种螺丝椒采用温室沙培栽培, 现已全面投产采收, 采收菜品直供本地商超、餐饮门店, 打通从温室到市场的直达链路。

区别于传统种植模式, 基地全程落地智能化、标准化、绿色化种养体系, 从产量、品相、安全多维度提升蔬菜品质。辣椒采用立体栽培, 搭配椰糠、蛭石、有机质配比而成的专用栽培基质, 从源头规避土壤病虫害问题, 实现绿色无公害种植。依托智能化管控系统, 工作人员可实时

监测、精准调控室内温度、湿度、光照等核心生长参数。

“依托智能系统, 辣椒始终处在最优生长环境, 生长周期与产出效率显著提升。”基地管理员马志说, 在病虫害防控方面, 基地采用生物防治为主、物理防治为辅的模式, 最大限度减少农药使用, 保障蔬菜食用安全。

除主打的辣椒外, 基地多元种植格局日渐成型。气雾栽培温室里, 水果黄瓜、菜黄瓜挂果饱满、长势平稳; 改良土培与沙培种植的西瓜长势向好, 将进一步丰富本地夏令果蔬供给。

“受天气影响, 每年八九月份都是本地叶菜上市供应淡季。今年下半年, 我们将持续优化农业种植布

局, 扩种耐熟蔬菜、番茄等适夏品种, 化解伏季蔬菜短缺难题, 持续扩充海岛蔬菜供给品类。”市农业发展有限公司综合管理部部长刘辉表示, 力争通过科学搭配露地、大棚设施, 茬口错峰轮种, 实现全年蔬菜种植不间断、稳产保供。

据了解, 该基地总面积229亩, 包含70亩设施大棚、80亩露天种植区域, 配套建设农事服务中心、蓄水池等完善基础设施, 搭建起市县(区)乡镇三级联动的蔬菜保供体系。刘辉介绍, 预估今年基地蔬菜产量可达200吨, 其中超40%的产量将用于海岛民生保供, 全力保障本地市民日常蔬菜需求。

西埃特大桥开始架梁

6月12日上午, 甬舟高速公路复线西埃特大桥建设现场, 一片重约85吨的30米简支T梁通过架桥机稳稳落在金塘枢纽C匝道桥上。这标志着西埃特大桥开始架梁。据了解, 西埃特大桥至金塘枢纽主线桥全长1504米, 上部结构共有378片梁板构成。

摄影 通讯员 姚峰 蔡凯泉



舟山海事局参与研发国内首款信创版“闻声识船”系统

船舶搜寻从“大海捞针”变为自动定位

□记者 王倩倩 通讯员 吴杭飞

本报讯 “舟山交管, 这里是‘伦吉拉’轮, Z4报告线进口, 向您报告。”近日, 利比里亚籍散货船“伦吉拉”从公海驶往秀山东锚地, 计划进行保税船燃加注作业。该船通过甚高频向舟山VTS(船舶交通管理中心)报告动态。“闻声识船”系统随即自动锁定船位, 值班人员快速响应。该系统是舟山海事局深化智慧海事监管, 推进VTS智能化、信创化建设的重要成果, 进一步筑牢水上通航安全防线。

在海事部门“前线指挥部”——船舶交通管理中心, 值班人员的“盯

屏”和“喊麦”是日常工作的重要内容。然而, 舟山港航道、锚地、桥梁交错纵横, 日均在港船舶5000余艘次, 且外籍船舶往来频繁, 甚高频通话中英文混杂、口音各异, 给水上安全监管带来极大挑战。

立足辖区通航实际, 舟山海事局联合中船鹏力(南京)大气海洋信息系统有限公司, 共同研发国内首款信创版“闻声识船”系统, 当甚高频里响起中英双语船舶呼叫, 无须肉眼搜寻、手动检索, 该系统便会智能分析语音流, 抓取船名呼号, 联动VTS监控系统高亮标船, 实现“闻声即识船”。

“在传统模式下, 值班人员需依

靠AIS(船舶自动识别系统)、GPS信号和雷达回波人工比对找船, 堪比‘大海捞针’, 外轮英文呼叫嘈杂更是传统识别盲区, 容易造成‘听不清、找不到、响应慢’的监管痛点。这些难以满足险情事故应急处置黄金窗口的极速需求, 制约了水上交通组织和应急处置质效。”舟山海事局相关负责人介绍, “闻声识船”系统将手动搜船变为秒级自动定位, 大幅压缩处置时效, 同时补齐外轮英文语音识别短板, 涉外船舶监管高效全覆盖, 大大减轻值班人员盯屏、听辨、检索多重压力, 精准防范船舶通航风险。

该负责人告诉记者, 为了深度

适配舟山群岛航道纵横、岛礁密布复杂的通航环境, “闻声识船”系统针对甚高频信道海浪噪声、风噪等干扰, 专项开展降噪增强训练, 显著提升低信噪比场景识别准确率。同时定制专属海事术语库, 全覆盖管理区船名、锚地、码头名等通航要素专业词汇, 强化关键信息识别精度, 让系统更懂本地通航“声音”。

目前, “闻声识船”系统已逐步投入我市船舶交通管理中心电子巡航、动态监管、应急处置等日常工作。下一步, 舟山海事局将持续升级优化、迭代双语音识别算法, 扩充多语种服务能力, 探索语义分析、智能提醒等功能, 助力“一带一路”水上运输保障。

今日 19℃~25℃ 明日 21℃~27℃

今天有中到大雨, 上午起阴有时有阵雨, 夜里起阴到多云, 局部阵雨。东到东南风7-8级阵风9级, 下午起6-7级阵风8级。

阴到多云, 局部阵雨。东北到东风5-6级阵风7级。