



奏响共富渔海牧歌

——2022中国(舟山)水产品品牌发展大会侧记

□记者 郭杰 杨叶梅 罗沛文 诸葛晓明 通讯员 邱科挺

一个平台 服务渔民生产生活

昨天上午,在2022中国(舟山)水产品品牌发展大会开幕会上,“普渔乐”渔业综合服务平台正式启动上线。

该平台围绕渔业生产全产业链,搭载渔需物资采购、供应链金融服务、顶级鱼货等多个数字化应用模块,通过船与船、船与人、人与人的互联互通,一站式解决渔民物资采购、资金筹措等渔业生产痛点问题。经过前期推广和试运营,目前“普渔乐”渔业综合服务平台已完整覆盖全区512艘渔船渔民用户。

其中,渔需物资采购应用服务已在“普渔乐”微信小程序端上线启用。该应用服务吸纳了大润发、凯虹集团、国贸石油等13家高精尖产品供应商,国贸、鑫海等6家源头企业,引入了绿城电商、“金龙鱼”等优质外部资源,较大程度降低了渔民生活生产成本,

进一步提升渔民生活品质。

供应链金融服务模块提供白条支付、订单金融、仓单质押等低门槛、低成本的金融服务,进一步降低渔民物资采购成本,简化出海筹备工作,切实提升渔民幸福感。

“作为我区推动渔业全产业链数字化改革的一项民生工程,‘普渔乐’渔业综合服务平台的上线应用将进一步提升我区渔业生产、加工、销售、物流等各环节数字化水平,降低渔获滞销风险,确保安全、优质、足量的渔获供应,带动渔民增收共富。”舟山国际水产城电商公司总经理张立告诉记者,下一步,水产城将联合相关部门不断建设完善渔获标准体系、监管仓储体系、供应链金融体系,开展渔网、蟹笼等生产物资源头企业招商工作,完善聚合支付项目方案。



一场论坛 共话水产品品牌发展

“我们不是被海洋分割成了各个孤岛,而是被海洋连结成了命运共同体……”昨天下午,2022中国(舟山)水产品品牌高峰论坛在舟山国际水产城会议中心举行。本次高峰论坛邀请水产行业专家、学者、舟山海鲜电商经营户代

表等,共话全国水产品品牌发展。

论坛期间,围绕全国渔业品牌发展现状、水产品品牌消费趋势、舟山野生大黄鱼资源等热点问题,各水产行业大咖进行了报告发布和主题分享。

其中,如何在舟山发展气候友

好型渔业与水产品消费,成为当天讨论中的一个重要话题,引发广泛关注。来自省外的优秀经销商、品牌服务商,以及各水产养殖户根据自身经验各抒己见。同时发起倡议,呼吁深入实施水产品品牌战略,加快培育特色突出、类型多样、

核心竞争力强的水产品品牌。

“在当前全球消费形势的影响下,许多新品牌、新产品不断涌现。追求健康品质的消费者在爆发式增长,这是未来市场的又一风口趋势。作为一家水产企业,我们要抓住机遇,为消费者提供高品质、标准

化、规模化、合规可追溯的优质水产品。”普陀宏基水产有限公司贸易部部长张舟宽说,自己将带领企业不断学习和提升水产品供给端的创新能力,并同其他水产企业一起在市场中充分实现自身价值,助力普陀经济高质量发展。

一桌家宴 展现海岛渔风渔俗

黄鱼捞饭、黄鱼汤、黄鱼酥……昨晚,一场满载舟山特色美食、海岛渔家文化的家宴——“一宴知舟·黄鱼宴”在舟山国际水产城开席。

“一宴知舟·黄鱼宴”以“舟山大黄鱼归来的故事”和“一名老渔民的讲述”为主线,由3道黄鱼美食、9个本地特色节目穿插组成,并结合渔画、渔俗、渔味、渔家、渔歌等渔风民俗元素,直观展现舟山海鲜味道之美、文化之美。

席间,身着传统渔民服饰的表演者们用原汁原味的方言土语介绍各道菜肴,以鱼会友、以酒叙情,用最质朴的渔家文化,向远道而来的客人们表示诚挚的欢迎。

舟山非遗贺郎调《朋友来了有好酒》、光影音画《归来》《拔篷号子·鱼满仓》……席间穿插的



沉浸式表演让每一位参加晚宴的客人在品尝美味佳肴的同时,了解到每一道菜背后的故事,切实感受到舟山海岛独具特色的饮食文化和浓厚的人文气息。

“‘一宴知舟·黄鱼宴’区别于当下的沉浸式餐厅,将餐饮文化与舟山海岛民风民俗、历史文化有机融合,让我们在参加晚宴的同时直观了解到过去渔家儿女的饮食生活。”活动总导演罗可歌告诉记者。

“在文旅融合的时代背景下,优秀的品牌IP和创新的文旅体验形式弥足珍贵。未来我们将继续挖掘开发普陀当地的海岛特色美食文化,打造‘一宴知舟’文化品牌,吸引更多市民游客品美食、赏民俗。”舟山国际水产城相关负责人说。