

东莞日报社一行到湛江日报社开展考察交流活动

湛莞两地党媒共探媒体融合发展新路径

本报讯（记者范子华）3月20日，东莞日报社党委书记、社长张树坚率队到湛江日报社开展考察交流活动，共同探讨在互联网时代如何做好新闻宣传工作，让党的声音更好地传播，增强传播力、引导力、影响力和公信力。

东莞日报社一行先后参观了湛江日报社印报车间、演播厅、报史馆、“学习强国”湛江学习平台、虚拟演播室及融媒指挥大厅，重点了解湛江日报社融媒体矩阵建设成果。随后，双方召开座谈会，围绕体制机制改革、新媒体矩阵效能提升、新闻生产流程再造、精品内容激励机制建设、多元

化经营路径探索等展开讨论。

湛江日报社党委书记、社长阮小远分享了湛江日报社顺应新媒体发展的时代趋势，打造报纸、网站、手机端、社交媒体和电子屏“五位一体”的全媒体传播体系建设经验，还介绍了通过绩效考核和创新团队合作来提升内容质量的做法。他表示，希望双方以此次交流为契机，持续探讨在做好新闻报道基础上多元化经营的经验，在坚守党媒意识形态的同时，全面提升媒体集团化运营效能，服务地方发展大局。

张树坚表示，湛江日报社在媒体融合

转型中形成的“内容+技术+运营”三位一体发展模式具有重要借鉴价值，希望今后双方能密切联系，在新形势下做大做强主流媒体。

据了解，湛江日报社作为粤西地区龙头传媒单位，现有湛江日报、湛江晚报、湛江云媒App新闻客户端、湛江日报微信公众号等19个媒体平台。其中，湛江日报微信公众号用户超147万，连续五年入围全国党报微信公众号20强。在《新榜》发布的2020年中国微信年榜中位居全省地级市党报公众号第1位、全国地级市党报公众号第4位；湛江云媒手机客户端也拥有

下载量近百万，湛江日报新媒体已经成为报社媒体融合转型的“先行军”。

东莞报业传媒集团由办报之初的一张报纸，已发展成为集“报网微端频台”于一体的全媒体集团，全媒体矩阵覆盖人群超过3000万。旗下传统媒体有《东莞日报》《东莞时报》和《看东莞》杂志，报刊发行量近20万份。目前，集团已成功打造“1+6”经营管理模式，形成了以媒体运营、广告营销、品牌策划、文化活动、文体旅游、会务会展、舆情服务、智库咨询、教育培训、视频制作、图片版权服务、报刊印刷发行等为核心业务的新型文创产业生态体系。

《湛江市海上交通安全管理规定》宣贯会召开

法治护航海洋经济

本报讯（记者陈彦 通讯员谢晓琳 黄镇）3月20日，《湛江市海上交通安全管理规定》（以下简称《规定》）宣贯会在湛江国际会展中心召开，推动《规定》各项要求全面落地，以法治之力护航湛江海洋经济高质量发展。广东海事局、湛江市政府、湛江海事局、湛江市相关职能部门及相关企业代表等近150人参会。

湛江海事局法规处负责人介绍《规定》出台的背景，并对《规定》进行解读，进一步明确乡镇船舶、“三无”船舶、海上风电场、采砂场、海洋牧场、休闲海钓等海上交通活动的安全管理职责，着重阐释责任体系、重点领域管控、科技赋能等创新亮点。

湛江市政府相关负责人表示，《规定》从事前制度规范、事中事后监管等方面完善海上交通领域制度设计，更加全面、系统地夯实湛江市海上交通安全管理基础，是湛江市海上交通安全管理领域的一部非常重要的基础性政府规章，有助于筑牢海上交通安全活动的法治根基。



见习记者陈逸卓 本报记者林宇云

3月22日上午，广东·遂溪甘薯产业高质量发展大会暨第二届甘薯文化节将在遂溪县北坡镇文化广场开幕。现场将设置“遂溪特色文旅”“镇街特色农产品”“农产品加工业”“甘薯产业”等四个展区，共计39个展位，全方位展示遂溪现代农业发展、农文旅融合的累累硕果以及推进“百千万工程”的阶段性成果，讲好“遂溪故事”。

遂溪非遗 一览无遗

广东醒狮、彩扎、北坡游鱼、糖公仔、岭北烧腊制作、香艾制作……在特色文旅展区，遂溪非遗将齐齐亮相，让游客观众过足眼瘾。

遂溪是“中国醒狮之乡”，有着悠久的舞狮、扎制狮头的历史与文化。在这里，几乎每一个村庄都有醒狮队伍。每逢佳节，遂溪村落往往是人空巷，欣赏醒狮憨态可掬的表演。狮舞（广东醒狮）于2006年被列入第一批国家级非物质文化遗产名录。

与舞狮相伴而生的彩扎（狮头制作）选材讲究、工序独特、手法细腻、技艺传统，分为选竹蔑、扎骨架、扑纸、彩绘、缝布、配饰和点睛等工序。活动现场，游客可以目睹工匠如何制作出一只狮头。

遂溪北坡游鱼，又称“鱼龙舞”，于2018年入选广东省第七批省级非物质文化遗产名录。元宵节期间，北坡镇的老



港城 龙飞腾

3月22日上午，广东·遂溪甘薯产业高质量发展大会暨第二届甘薯文化节将在遂溪县北坡镇文化广场开幕。开幕式上将举办勾人味蕾的甘薯宴。（3月20日《湛江日报》）

在即将开幕的广东·遂溪甘薯产业高质量发展大会暨第二届甘薯文化节上，一场由数十道创意甘薯菜品组成的饕餮盛宴，将书写湛江农业转型的新范式。

遂溪“甘薯宴”，创意开“宴”。

“宴”聚宾朋，将让小甘薯迅速“圈粉”。数十道由甘薯精心制作而成的菜肴、甜品、糖水、小吃等，犹如一场味觉的狂欢。从传统的湛江味道，如甘薯饼、脆皮炸甘薯，那熟悉的口感承载着岁月的记忆与地方的特色，唤醒人们心底对家

本报讯（记者张永幸）3月20日，阳光农险湛江中支联合遂溪县农业农村局、湛江广垦绿色农产品有限公司、广东佳淳农业科技有限公司等政企机构，到洋青镇对遂溪县甘薯产业数字化高品质提升及溯源项目进行成效评估工作。

该项目是阳光农险湛江中支加强科

广东·遂溪甘薯产业高质量发展大会暨第二届甘薯文化节明日启幕！4大展区亮点抢先看

百姓便会糊鱼灯、舞鱼灯、游村社，祈求风调雨顺。如今，游鱼已然成为遂溪人春节必备的“时尚单品”。

另一个备受大人小孩欢迎的项目当属糖塑（又称“糖公仔”）。糖公仔可做成花鸟鱼虫、景物、器物、人物、动物等生动形象，形态可爱。遂溪盛产甘蔗，传统糖制作技艺历史悠久，糖塑的制作技艺经过数百年的流传，已融合发展成为传统生活、美术艺术兼具的红糖艺术。

遂溪特产 应有尽有

如果说特色文旅展区给人视觉享受，那么镇街特色农产品展区绝对刺激你的味蕾。

洋青镇的火龙果、北坡镇的海红香米、附城镇的冰糖水瓜、乌塘镇的荔枝、港门镇的瑶柱、岭北镇的腊肉、河头镇的大葱、乐民镇的海鲜……在镇街特色农业产品展区，遂溪县16个镇街将“秀”出各自的镇“镇”之宝——当地特色农产品。游客们不仅可以尝遍各地特产美食，听各镇街的好物推荐官讲解特产故事、风土人情，一站式体验“甜美遂溪”，还可以采购心仪土特产，将美味带回家。

遂溪县是广东省传统农业大县，有“海红米之乡”“全国渔业先进县”“国家生猪调出大县”等荣誉称号。现有甘薯、火龙果、下六沙虫、金鲳鱼等全国名特优新产品12个，绿色食品10个，国家地理标志保护产品1个，国家地理标志证明

商标3个，省级名牌产品18个，生蚝、沙虫等特色农产品驰名远近。2024年遂溪县农林牧渔业总产值268.84亿元，增长4.1%，总量连续4年稳居全市第一、全省前列。

名企展销 大牌云集

在农产品加工业展区中，5家湛江本地知名食品企业将展出多种湛江特产的加工产品，展示遂溪农产品加工业的发展成果。广东福东海药业有限公司秉承“南派养生，健康生活”的理念，专注于养生健康产品的研发、生产与销售。该公司自2012年成立以来，研发了养生茶类、滋补膏类、滋补丸类、海产干货类等大健康深加工产品，在滋补养生行业实现了产品的创新与销售量的突破。企业也先后获得国家高新技术企业、广东省重点农业龙头企业、广东省农村电子商务示范企业等荣誉。

广东阿婆食品有限公司的阿婆田艾粿、金钩王月饼、阿婆手信等系列产品已成为湛江知名产品。湛江市绿丰糖业发展有限公司致力于采用传承千年的古法工艺精心研制红糖，2021年绿丰红糖荣获“全国名特优新产品”称号。广东御唐府食品科技中心的产品蓝罐莲蓉系列月饼、菠萝水晶粽、松软大饼等，以传统与创新结合为特色，融合地方文化与现代工艺进行制作。湛江湛鲜味贸易有限公司致力于将湛江本地特色的农产品和海产品通过电商

进行销售与推广，海产品有花胶、金鲳鱼，热带水果有遂溪火龙果、菠萝，加工食品有腊味、红糖陈皮，产品热销全国各地。

金融+科技 红薯变“金瓜”

在甘薯产业综合展区中，有13家企业参展，向游客们展现遂溪甘薯“产业+金融+科技”的融合布局。广东佳淳农业科技有限公司作为遂溪县重点农业龙头企业，是一家致力于高端红薯种源研发和品牌营销的现代农业科技企业。企业研发与推广的“火山红薯”品牌优势显著，红薯果肉金黄，果皮薄如蝉翼，口感细腻丝滑，深受全国各地消费者欢迎，“火山红薯”获得“全国名特优新产品”称号。目前，“北部湾火山红薯”粤字号品牌遍布全国多家中高端商超。

中国建设银行、中国工商银行、中国邮政、遂溪农商银行、太平洋保险、阳光农业相互保险公司6家金融机构提供政策、资金支持，为遂溪农业保驾护航。广东省现代农业装备研究院、广东省亿码慧数字科技有限公司、邯郸市禾下土种业有限公司、湛江市耕集食品有限公司、广东瑞盈三农种植专业合作社、济宁金藤薯业科技有限公司等6家企业，对遂溪的甘薯产业进行技术指导和支

遂溪“甘薯宴”不止于“宴”

乡味道的眷恋；到改良派的甘薯麻球、狮头甘薯糕，创新的做法赋予了甘薯全新的魅力，满足了人们对新鲜口感的追求；再到中西结合的芝士焗甘薯、甘薯慕斯，将甘薯带入了更广阔的美食天地，展现出开放包容的饮食文化态度。

在传统认知中，甘薯不过是普通的杂粮作物。但在遂溪，经过粤菜师傅们的妙手，甘薯拥有了“七十二变”。这种价值转化背后，是农产品附加值提升的典型路径。湛江幼儿师范专科学校粤菜师傅培训基地的参与，将烹饪教育与产业需求深度融合，既培养了专业人才，又开发出具有市场竞争力的产品，更让我们看到了遂溪推动“粤菜师傅”与“百千万工程”同频共振的非凡创意与战略眼光。

遂溪“甘薯宴”，又不止于“宴”。

在“国家喊你减肥”成为全民热议的背景下，这场看似普通的美食活动，实则是遂溪甘薯产业的又一次爆红契机。当

传统甘薯变身低脂高纤的健康食品，当田间地头的“土疙瘩”成为都市餐桌的“新宠”，一场关于农产品价值重构的深刻变革正在上演。

根据媒体报道，中国成年人中超重及肥胖率已经突破50%，而6岁至17岁儿童青少年超重率和肥胖率分别为11.1%和7.9%。肥胖防控已成为健康中国建设中亟待解决的重要议题。为应对这一挑战，国家卫生健康委联合有关部门于2024年启动实施“体重管理年”活动，并将2024年至2026年定为“体重管理年”。

作为全国冬薯种植大县，遂溪年产甘薯超120万吨。面对健康饮食新浪潮，当地将目光投向农产品深加工领域。健康品牌塑造上，主打“富硒红薯”，其所含的大量不饱和脂肪酸和纤维素能够润肠通便，被誉为减肥佳品，脂肪仅占红薯的0.2%；创意菜品开发上，通过与职业院校

合作推出芝士焗甘薯、甘薯慕斯等新款，甚至已能组成一桌以甘薯为主角的“甘薯宴”。这意味着一条遂溪甘薯为IP的美食产业链正在形成壮大。这种将传统农业与现代消费需求深度融合的做法，恰好契合了“推动农产品加工向产地下沉”的潮流趋势。

这场“甘薯宴”，不仅勾动味蕾，还引人深思。未来，“舌尖上的遂溪甘薯”发展前景广阔。比如，构建“健康食品+”生态，结合遂溪“长寿之乡”的美誉，将健康理念贯穿甘薯产业链条，开发可在线上销售的甘薯美食产品，可形成新的经济增长点；创新“农科文旅”融合，将甘薯生产与文化体验、科普教育结合，特别是推出有本土特色的“打番薯食”等活动，带动乡村旅游；完善全链条服务体系，参照生鲜电商“以销定产”模式，建立覆盖育种、种植、加工、物流的标准化体系，将“遂溪甘薯”打造成为“健康美食”的代名词。

科技赋能遂溪甘薯产业健康发展

技赋能、扶持当地特色产业健康发展的试点项目之一。主要依托“1个农事操作系统+多套智能硬件设备”架构，通过气

象监测站、墒情传感器等终端实时采集10多个田间数据，同步上传至云端，实现生产数据可视化管控，能够为农户提供

天空地一体化的灾害预警信息和病虫害防治知识查询，从而达到防灾增产目的，为农户带来实在的经济效益。

增强企业诚信纳税意识

本报讯（记者何有凤 通讯员陈嘉敏）近日，国家税务总局吴川市税务局组织开展“纳税信用知识培训 助企惠企遵从守信”主题培训，该市147家企业代表参加。

现场播放了与纳税信用相关的宣传视频，以生动案例和动画演示阐释纳税信用评价规则，让参会人员直观了解纳税信用级别的划分标准及评价方式。税务人员系统讲解纳税信用评价结果的应用、常见扣分风险点、纳税信用修复的范围和标准等内容。针对部分企业存在的纳税信用疑问，税务人员进行现场辅导答疑，帮助企业准确理解纳税信用相关政策。

开讲有画

如何平衡

近日，湛江市各级妇联联合相关部门开展“春风行动”现场招聘会，进一步拓宽妇女就业渠道，帮助更多妈妈实现“家门口”就业。（3月20日《湛江日报》）

当下，妈妈们再就业问题引起社会关注。如何帮助她们既能照顾好家庭，又能在职场上实现自我价值？积极探索柔性管理、弹性工作的灵活用工模式，精准匹配妈妈们的就业需求，有助于她们平衡好二者的关系。 文/图 李洁