

温岭日报

中共温岭市委机关报
WMG 温岭市融媒体中心出版

2025.7.10 星期四 农历乙巳年六月十六

国内统一连续出版物号 CN33-0106 总第8086期 今日4版



五村联建打造“未来农业示范区” 共富乡村联合体模式树省级标杆



本报讯（记者贾宁欣 通讯员江文辉）近日，箬横镇通报了“未来农业示范区”共富乡村联合体建设项目最新进展情况。

“箬横未来农业示范区”共富乡村联合体作为温岭市继石桥头镇、城南镇、大溪镇后的第四个争取到省级农村综合改革试点项目，其位于箬横镇西北部，横跨白峰、高龙两个工作片，涉及新基村、前九份村、龙岗村、白峰山村和凤山村5个行政村，规划范围约7.42平方公里，预计总投资10560万元，其中省级财政资金2000万元，地方财政投入资金

2000万元，社会资金5560万元，村级自筹和其他资金1000万元。

箬横镇拥有农林用地面积12.6303万亩，其中耕地面积8.2791万亩，早晚稻年均种植面积近7万亩，被誉为“温岭粮仓”；所盛产的西瓜、食用菌、西兰花、紫菜、葡萄、茶叶、柑橘、高橙等农特产品更是享誉台州内外，总体表现出农业基础潜力足、农业机械化水平高、农业品牌多元丰富、农业数字科技创新有动能有活力。

“这5个村是我们镇里农业发展的核心区域，乡村农业产业基础较好，且‘一村一农’‘一村一品’非常明显，所形成的农业产业优势已具备了升级发展未来农业产业的条件。”箬横镇党委副书记、镇长张琦介绍道。

在具体实施过程中，新基村

的“数字蘑菇”、前九份村的植保无人机培训、龙岗村的连片稻田、白峰山村的农旅融合景点、凤山村的枇杷果园等现有的特色农业资源将作为试点区域基础，并按照“未来农业”发展定位及“扩中”“提低”共富目标，发展“未来农业智慧大服务基地、未来农业大展销基地、未来农业大研学基地、未来农业大创客基地”四大基地，创新打造“数字农业”“智慧农业”“创意农业”“循环农业”及“休闲农业”五大未来农业新场景，构建起“一廊串联、三区分工、五组团联动”的“135”功能布局，最终形成一个“五村共生、产业共联、利益共享、乡村共富”的共富乡村联合体，为探索具有“农”字高质量辨识度的共富乡村联合体“未来农业”发展模式

提供温岭样本。

目前，“温岭市箬横未来农业示范区”共富乡村联合体共有新基村的新基蘑菇数字农业共富园、前九份智慧农业示范园和智慧青创基地、龙岗创意农业研学基地、白峰山“稻+”循环农业配套项目和共富基地、茗茶生态庄园、凤山未来休闲农场及箬横未来农业示范区休闲绿道等13个项目。

建成后，试点区域村集体经济年总经济收益可达850万元以上，不仅可以在实现相关领域的在外青年返乡创业，还能让当地群众享受到物质富裕、精神富足的“家门口”乡村致富经济好效益和乡村振兴共富新成果，为有效激发镇域乡村发展内生动力、加快推进本土农村现代化和农民共同富裕提供可参照、可借鉴、可复制的经验样本。

最后一批鱼苗放流东海 今年我市累计放流水生生物数量超4300万

本报讯（记者金帆）近日，随着最后一批黑鲷和大黄鱼苗种游向东海，我市2025年水生生物增殖放流工作圆满收官。今年以来，我市海洋渔业部门已累计放流各类水生生物数量超4300万尾，为海洋资源可持续发展和内河生态修复注入新活力。

当天上午，在我市“积洛三牛”增殖放流保护区，工作人员对放流鱼苗的数量、规格等进行现场抽查点验，并将点验的鱼苗一桶桶地放流到大海里。核查确认后，放流工作人员迅速接通管道，逐一开启各舱出水口，确保剩余鱼苗有序、安全放归东海。

今年放流的黑鲷鱼苗总计150万尾，规格超5厘米，大黄鱼177万尾，规格超8公分，是今年单批次经济价值最高的放流品种。

“这批大黄鱼苗到年底可长至三四两，明年有望达到1斤以上。”台州市水产技术推广总站高级工程师贺洁介绍说。

“我们综合考虑了近年来全省水产品苗种繁育、供给能力、放流规格及成活率，选择经济价值与生态功能兼备的放流品种，科学制订放流计划。”

市海洋经济发展局渔业生态科陈军表示，自今年6月以来，我市海洋渔业部门在各个海域、河湖，陆续开展了黑鲷、曼氏无针乌贼、鲢鱼、厚壳贻贝、大黄鱼等多个品种的增殖放流活动，累计投放量4300多万尾，全力补充和恢复生物资源，改善水域生态环境，推动渔业经济可持续发展。

5年来，我市累计投入1000多万元生态资金，持续开展多物种增殖放流工程，累计投放各类水生生物约3.9亿尾。

稻田铺展生态画卷



近日，位于坞根镇大塘湿地的稻田迎来最佳观赏期。盛夏时节，连片的稻田绿意盎然，在微风中轻轻摇曳，泛起层层碧波。田间阡陌交错，偶有水鸟掠过，与远处的青山、近处的民居相映成趣，构成了一幅动静皆宜的乡村生态图景。

记者 徐伟杰 通讯员 张微莹 摄

深夜食堂 老牌酒店点燃城西夜经济



夜色中，兴隆“夜小馆”热闹非凡。

手艺没的说。”市民张先生夸赞道。

开业首日，“夜小馆”仅摆放了10张餐桌，因人气火爆翻台3次，单日营业额近3万元。“既有酒店的品质，又有大排档的氛围，夏天在河边吹着凉风，吃着热腾腾的夜宵，特别舒服！”市民李先生带着家人来尝鲜，对这样的用餐体验赞不绝口。另一位带

着孩子来的年轻妈妈张女士补充道：“这里环境干净卫生，菜品选择多，价格也实惠，带孩子来夜宵很放心。”

“夜小馆”主打现炒现做的锅气美食，营业时间从傍晚6点持续至凌晨1点，满足年轻家庭和下班族的晚饭、夜宵需求。记者注意到，菜单上既有二三十元的家常小炒，也有100多元的精品海鲜，满足不同消费群体的需求。

目前，兴隆“夜小馆”针对运营初期暴露的上菜速度、环境优化等问题进行积极调整，计划扩大经营面积，增加卤味、锅仔等特色菜品，预计未来日均接待能力将提升至50桌。

当五星大厨遇上街头烟火，碰撞出的不仅是美味，更是一个城市夜晚的活力与温度。在消费升级的背景下，“酒店品质+市井烟火”的融合模式，或许将成为未来夜间消费的新方向。

80箱葡萄串起双倍温暖 法雷奥16年的暖心闭环



本报讯（记者郑灵芝 实习生吴陈展）近日，一则关于新河残疾夫妻葡萄园葡萄滞销的消息，在台州法雷奥温岭汽车零部件有限公司（以下简称法雷奥）的员工群里悄然传开。这家爱心企业迅速行动，购买了80箱葡萄送给环卫工人，既解了残疾人的燃眉之急，又为高温下的环卫工送去清凉。

“听说残疾夫妻腿脚不便，种葡萄特别不容易，这季卖完就打算去养老，想着尽一份绵薄之力。”法雷奥工会主席周正平坦言，企业第一时间在员工群发起认购接龙，短短几小时内便得到热烈响应。为让帮扶更有力，公司额外采购补足80箱，将这份爱心分成两部分：一部分由员工认购回家，另一部分则搭配牛奶、蛋糕、绿豆等解暑物资送给辖区内的28位环卫工人。

“他们给我们送来了葡萄、绿豆、蛋糕、牛奶，连冰糖都准备了，真是太贴心了！”环

卫工人林夏云捧着清凉物资，脸上笑开了花，话语里满是感激。从事环卫工作17年的周中原来自河南，他擦了擦额头的汗，感动地说：“温岭对我们很好，法雷奥更是待我们像家人一样，每年都想着我们，大热天里收到这些，心里比吃了蜜还甜，太暖心了！”一旁的徐金莲默默数着手里的解暑品，念叨着：“从大米、食用油到清凉物资，年年不落空，真的特别感谢法雷奥。”

“残疾人用双手耕耘希望，环卫工人用汗水擦亮城市，他们都值得被温柔以待。”周正平告诉记者，企业发起这次行动，正是想让爱心形成闭环——既帮阿公阿婆解决销路难题，又向高温工作者表达敬意，更让员工在献爱心中感受善意的力量。“我们‘用爱心传递爱心’其实就是在想让这份温暖像葡萄藤一样蔓延，为社会多添些正能量。”

法雷奥16年来坚持参与公益，从帮扶困难群体到慰问一线工作者，爱心行动从未间断，正如环卫工袁云兰所说：“他们不是做一天两天，是年年都在做，我们打心底里感谢他们”。

160位市民献血61600毫升 队伍中藏着献血23年的“超能家庭”

本报讯（通讯员程泓臻）近日，一辆来自台州市中心血站的无偿献血大巴驶入城西，迅速成为爱心汇聚的焦点。街道机关干部、各村（社区）干部、市消防救援大队队员、辖区企业员工及众多热心群众自发前来，以实际行动诠释奉献精神。

上午时分，献血活动在有序引导下展开。参与献血的市民依次完成登记、体检、血液初筛等必要环节。过程中，医护人员细致操作，向每一位献血者普及了科学的献血知识、相关注意事项，以及献血对促进人体新陈代谢、身心健康的好处。

献血的队伍中，城西街道网格员叶正英的身影格外引人注目。这已是她坚持无偿献血的第23个年头，她的丈夫同样坚持献血21年，夫妻二人累计献血量已超过1.7万毫升，其丈夫的个人献血量已达1万毫升，超过两个成年人的全身血量。更令人感动的是，他们刚满18岁的儿子在成年后也毅然加入了献血队伍，当天正是他第二次参加无偿献血。

“能用自己的血帮助他人，是件很有意义的事。希望这份爱心能一直传递下去。”叶正英朴实的话语道出了许多献血者的心声。

本次无偿献血活动共有160位爱心人士成功献血，献血总量高达6.16万毫升。每一次挽袖，都在为亟待救治的患者点亮希望。

本报讯（记者贾宁欣/文 王博/图）“这边加一份蒸饺！”“螺丝好了，来拿！”连日来，每到晚上八九点钟，兴隆“夜小馆”的后厨忙得热火朝天，备菜、颠锅、上菜……“我们现在有十几个厨师，还是忙不过来。”厨师朱德奇一边翻炒锅里的菜，一边擦着汗告诉记者。兴隆推出的“夜小馆”大排档，其凭借亲民的价格和地道的风味，迅速成为城西夜经济的新宠。

“夜小馆”位于城西街道兴隆大酒店（恒隆店）南侧停车场，是酒店新开辟的户外经营区。十几个帐篷整齐排列，霓虹灯点缀其中，简约的桌椅搭配开放式厨房，食客们可以一边享受美食，一边感受现场烹饪的烟火气。菜单上，本地小海鲜、特色炖菜、秘制卤味等50多种家常菜琳琅满目，人均60~80元的亲民价格让不少市民直呼“划算”。

“我们想让兴隆的味道走进普通市民的夜生活。”兴隆集团负责人邹美兰介绍，为了顺应当下“地摊经济”和“夜经济”的潮流，酒店主动调整经营策略，不仅在日前推出特色菜外摆，还创新尝试大排档模式，将高端酒店的菜品品质与市井排档的轻松氛围相结合。“这些师傅平时都是做高端宴席的，现在来炒大排档，

着孩子来的年轻妈妈张女士补充道：“这里环境干净卫生，菜品选择多，价格也实惠，带孩子来夜宵很放心。”

“夜小馆”主打现炒现做的锅气美食，营业时间从傍晚6点持续至凌晨1点，满足年轻家庭和下班族的晚饭、夜宵需求。记者注意到，菜单上既有二三十元的家常小炒，也有100多元的精品海鲜，满足不同消费群体的需求。

目前，兴隆“夜小馆”针对运营初期暴露的上菜速度、环境优化等问题进行积极调整，计划扩大经营面积，增加卤味、锅仔等特色菜品，预计未来日均接待能力将提升至50桌。

当五星大厨遇上街头烟火，碰撞出的不仅是美味，更是一个城市夜晚的活力与温度。在消费升级的背景下，“酒店品质+市井烟火”的融合模式，或许将成为未来夜间消费的新方向。