

# 守护耕地生命线 绘就振兴新图景

近年来,福州市自然资源和规划局立足管好用好土地资源,在耕地保护与发展建设的平衡中探索出了一条土地整治的“福州路径”

■海都记者 唐明亮/文 部门供图

耕地保护是国之大者,事关国家粮食安全。

今年的6月25日是第35个全国土地日,当我们聚焦福州土地整治的实践现场,福清市的蜕变轨迹正给出生动答案——从龙田镇积库村抛荒地变身生态农田,到江镜镇千亩旱田化作稳产粮仓……近年来,福州市自然资源和规划局以福清为样本,立足管好用好土地资源,守住粮食生产安全红线,在耕地保护与发展建设的平衡中探索出了一条土地整治的“福州路径”。



福清市江镜镇土地综合整治项目(郑帅/摄)

## 从样板到全域 福州绘就土地整治“系统答卷”

一个个项目的顺利落地,源于福清市打出的一套“组合拳”。

守好耕地红线,机制、政策保障至关重要。近年来,围绕福州市委、市政府工作部署,依托福州市自然资源和规划局的指导,福清市健全完善耕地保护制度,形成“12345”工作机制,印发《福清市土地整治项目激励机制》《福清市建设占用耕地耕作层土壤剥离再利用工作实施方案》等一揽子政策,充分调动镇村、农户及建设单位积极性,确保耕地量质并举。

好的项目落地和资金也是分不开的,为了解决“钱从哪里来”的难题,福清市创新“政银合作”模式,通过积极对接政策性银行解决土地整治资金,为项目工程建设、地面物补偿等提供资金保障,缓解财政资金压力。同时,由自然资源等部门负责项目规划、策划、立项、验收等工作,国企(福清市土投土地开发有限公司)负责项目融资、建设等具体工作,镇(街道)负责交地和群众协调等工作,三驾马车齐发力,各司其职,形成合力推动

土地整治项目实施。

福清的土地整治实践,是福州耕地保护工作的生动缩影。目前,福州市已构建市、县、乡、村四级联动的耕地保护网格化监管体系,形成“党委领导、政府负责、部门协同、公众参与、上下联动”的工作格局,为遏制违法占用或破坏耕地行为提供了坚实的组织和制度保障。同时,为助力乡村振兴,福州创新性推行“村庄规划+责任规划师+土地整治”耕地保护模式,以规划引领新增耕地项目实施,全力打造“良田连片、村庄集中、产业集聚、生态优美”的“和美福村”,有序推进全域土地综合整治工作。

从福清的“寸土生金”到福州的“全域统筹”。接下来,福州市自然资源和规划局将继续以全域土地综合整治为抓手,挖掘县域整治潜力,凝聚各方力量,综合运用补充耕地指标调剂、城乡建设用地增减挂钩、农村集体经营性建设用地入市等支持政策,探索创新政策支撑,推动全域土地综合整治向纵深发展,进一步激活土地资源,服务乡村振兴,促进城乡区域协调发展。

## 荒地变“宝地” 越来越多的“沉睡”土地被“唤醒”

如今的福清市龙田镇积库村内,原先人迹鲜至的郊野,已成为周边居民茶余饭后散步的好地方,鹭鸶和山鸟因水草丰美在此流连。很难想象,眼前这片郊野,在几年前还是一片杂草丛生的荒地。

荒地是如何变成“宝地”的?2022年,为做好耕地文章,一个土地整治项目在积库村落地——通过土地平整、客土改良、增设水利灌溉设施等措施,配齐了田间道、生产路、农渠、排灌渠、泵站等多项农业生产配套设施,不仅实现了耕地数量和质量双提升,同时也大大地改善了村居生态环境。

得益于改良后优越的生产条件,该项目已成为农业大户的香饽饽,提高了当地村民及村财收入,实现了生态保护与经济提升的双赢,真正成为乡村振兴的有力抓手。

不止于积库村,在福清,像这样的蜕变故事还有很多,越来越多的“沉睡”土地正逐渐被“唤醒”——2023年,江镜镇通过对原有旱地、水浇地进行农业配套设施改造建设,建成高产、稳产的水田,大幅提升村集体和农户收入;以东张镇作为试点区域,探索“全域+文旅融合”的整治模式,目前已完成前期调查工作;结



福清市龙田镇积库村土地整治项目

合即将竣工的“西水东引”工程,推动实施灌区内的2025年3000亩土地整治工作……从单点突破到全域联动,福清正以确耕地数量、质量、生态“三位一体”为目标,高标准规划土地整治蓝图——既守牢耕地数量底线,更要提升耕地质量内核,同步守护农田生态本底,让每一寸土地都成为乡村振兴的坚实基石。

# 牛排怎么选不踩坑

牛排添加“胶”安全吗?专家教你避开牛排选购雷区

海都讯(记者 梁展豪)牛排已成为众多人餐桌上的常客,然而,市场上牛排种类繁多,让人眼花缭乱。面对琳琅满目的牛排,消费者常常产生疑问:什么是原切牛排?什么是调理牛排?西冷牛排与菲力牛排又有什么区别?近期,“智慧海都”后台收到了不少类似咨询。

为回应群众的疑惑,海都报联合福建省市场监督管理局,邀请专家围绕“牛排”的区别以及选购技巧推出了一份实用指南。

福建省产品质量检验研究院工程师林彤介绍,就是把零散的肉凝结在原切牛排是指仅经过物理

分割、冷冻等基础加工保持天然属性的肉制品。可见其纹理自然粗,长成树枝状。此外,市面上常见的还有调理牛排和合成牛排。合成牛排是由碎肉和食品添加剂(如果胶、卡拉胶)加工,经重组模具压模制成,因此形状较为统一,且圆形居多。调理牛排则是在牛肉中加入辅料进行调理加工,经过修整、腌制等工艺制作而成。

那么,为什么有些牛排会添加“胶”?这些成分是否安全?对此,林彤解释说,食用胶的作用主要是用来重塑食物的,也就是把零散的肉凝结在一起,使之成为整块。卡

拉胶是一种安全的食品添加剂,被广泛用作食品乳化剂、稳定剂和增稠剂。只要使用符合国家相关标准,是安全无害的,大家不必担心。

如何区分原切牛排与合成牛排?林彤表示,《食品安全国家标准食品添加剂使用标准》(GB2760-2024)中规定,生鲜肉禁止添加任何食品添加剂。因此,原切牛排的配料表简单,只有牛肉。依据《牛排》(QB/T5442-2020),调理牛排应该用醒目的字体标出“调理”,且标签中不应出现“原切”字样,并如实标注原料及添加剂,避免误

导消费者。

林彤建议,在选购牛排时,还需要了解一些基础知识。例如,牛排是有等级之分的,不同级别的牛排在价格上则有所差异:菲力牛排价格最高,其次是肉眼牛排,最后是西冷牛排。掌握了这些信息,我们就能更加明智地选择适合自己的牛排产品了。线下购买牛排时,建议在大型商超的专柜选购,并仔细检查包装信息的完整性,避免购买“三无”产品。线上购买时,建议选择大平台自营店、品牌旗舰店等正规网购渠道;同时,购买网红产品时需保持谨慎。

## 福建首家“少年海事学校”在连江揭牌成立



学生们在课堂上

海都讯(记者 林涓 通讯员 叶宸境 文/图)6月23日,福建首家“少年海事学校”在连江县馆头中心小学正式揭牌成立。“少年海事学校”是福州海事部门积极构建水上安全教育长效机制的重要举措,旨在实现“教育一个孩子、影响一个家庭、带动整个社会”的目标。

连江作为福州通达江海的重要门户,在这样的地理和社会背景下,建立

“少年海事学校”不仅契合连江实际,更体现了以预防为主、寓教于乐的科学教育理念。

据悉,“少年海事学校”将长期依托海事与教育系统资源,持续开展“水上交通安全知识进校园”“海事开放日”“水上求生拓展训练”“演习观摩”“文明交通公益宣传”等活动,让每一位学生都能从“知海”走向“懂海”“敬海”。