

# 我市多措并举加快打造“中国康养之都”

本报通讯员 王卫

近年来,在认真分析资源禀赋和比较优势的基础上,我市完整、准确、全面贯彻新发展理念,着力推动高质量发展,更好服务和融入新发展格局,更好统筹疫情防控和经济社会发展,多措并举加快打造“22℃商洛·中国康养之都”,奋力谱写商洛高质量发展新篇章。

### 加强组织领导

我市成立市委书记挂帅,市人大常委会主任任组长,市政府常务副市长、分管副市长任副组长,市直有关部门主要负责同志为成员的高规格打造中国康养之都工作推进专班,全面负责康养之都建设有关工作,并强化组织领导、工作落实和督查考核。各县区均成立由县委书记任组长、人大常委会主任任执行组长的高规格康养专班。12个市级成员单位均成立了专项工作领导小组,明确分管领导、科室和工作人员,市委组织部、人社局联合发文抽调12名同志充实到市康养专班办公室,配齐配强工作力量。市、县区工作专班每两周召开一次例会,每月召开一次调度会,明确各阶段工作任务和工作重点,研究解决具体问题,确保不折不扣完成既定目标任务。建立企业家联系机制,及时了解掌握企业发展状况,帮助企业解决发展中面临的困难和问题。

### 制定科学规划

我市按照“覆盖全域、统筹兼顾、层次分明、彰显特色”的原则,聚焦增强规划的指导性、操作性和实用性,积极联系对接国内外著名专家和学者,对康养

之都规划进行完善提升,确定了培育千亿级康养产业集群,编制了《商洛市打造中国康养之都总体规划》,制定印发了《商洛市打造中国康养之都实施方案》,指导全市、各县区打造“中国康养之都”工作。围绕西商融合发展和“双对标、双50”发展目标,邀请国内外著名专家、学者对康养之都规划进行完善,不断增强规划的科学性、指导性、落地性、操作性,更好推动县区康养产业差异化、特色化发展。

### 建设标杆项目

紧盯千亿级康养产业发展目标,2023年全市共谋划康养项目244个,总投资602.43亿元,年度计划投资175.05亿元。其中,确定市级重点康养项目80个,总投资420.73亿元,年度计划投资129.95亿元;确定2023年市级标杆项目11个,总投资50.7亿元,年度计划投资17亿元。截至3月底,2023年市级标杆项目完成投资2.21亿元,占年度计划的13%。其中,商洛北客站项目已于“五一”假期前建成投用;商洛皇冠假日酒店项目主体已完成,幕墙工程完成95%;镇安县创盛农产品深加工项目建筑主体已完工,正在装修阶段;秦岭·商洛博物馆项目地下部分已经完工,文创区已封顶,非遗区正在进行主体建设,山上区域主体建至第三层。

### 扶持重点企业

我市明确全市康养产业发展目标,摸清产业园和康养产品相关事项的底

数,统计规上康养企业和康养产业信息,建立企业信息库。通过征集、推荐和筛选,初步确定21家全市重点康养企业,建立市级和部门领导包抓责任制,目前正在修改完善,近期将提交领导审定。对接重点企业,梳理汇总17家重点康养企业发展中的困难和难题,筹备召开重点企业发展纾解困难研判分析座谈会。截至目前,我市有23家新培育的规上康养企业和1000家新注册的康养企业。

### 抓实康养产业

健康医疗方面,我市出台了多个文件,建成终南山寨医草康养院,商洛金菊康复医院、丹凤第二医院(金山养老公寓)正式运营。健康养老方面,全市现有非营利性敬老院75家、床位7378张,累计培育医养结合示范点14个,商南老年护理院、山阳丰阳老年养生公寓为省级医养结合示范基地。健康文旅方面,开工文旅项目64个,完成投资94.38亿元,增长38.7%。新增规模以上文旅企业11家,招引总部经济1家。评定市级精品和特色民宿12家,云山湖、莲花山等项目加快推进,金山康养城、镇安兰花产业园、孝义文化体验馆、悦豪酒店等重点项目相继建成。健康体育方面,两河口城市运动公园建成开放,丹凤县、镇安县健身步道等9个项目累计争取省级资金1000多万元。健康医药方面,全市中药材基地面积250.39万亩,药材年产量82.89万吨,中医药产业实现总产值214.63亿元。秦乔科技、瑞琪药业、康新药业等3个健康医药产业新建项目年内完成

投资2.06亿元。健康食品方面,有绿色食品56个、有机产品24个,有54家规模以上健康食品企业;全市发展食用菌4.55亿袋,实现产值82亿元,同比增长17%、37%。

### 争创康养品牌

我市组织举办“年味商洛”15项2982场次系列宣传活动,数百万人次线上观看“把商洛唱给你听”原创歌曲迎春演唱会;烟花、社火表演吸引数万人现场观看,抖音短视频大赛累计播放量超1.1亿人次。组织举办牛背梁国家级旅游度假区暨花间商洛、康养水推推介会、“春来早·游商州”西安推介会、第八届“美丽中国·深呼吸小城”春季文化节暨丹凤桃花节、“品秦岭山珍美味·游中国康养之都”短视频大赛、商洛精品(特色)民宿授牌暨系列文旅宣传颁奖仪式、商洛十大文化符号评选、全民短视频大赛和全国摄影大赛等活动10多场次,市、县联动推介花开商洛旅游线路和景区民宿产品。建立全媒体宣传推介矩阵,推出文旅局长话文旅等精品短视频60多个,商旅迎春花、金凤山红梅、商南茶园、终南山寨、塔云山等8条宣传视频和图文信息登上央视、新华社客户端。“22℃商洛·中国康养之都”亮相西安1.5万辆出租车顶屏。受邀参加第四届氧吧产业发展大会并作经验分享和推介。我市先后荣获“美丽中国·深呼吸之都”“国家级全域旅游康养试点城市”“中国天然氧吧”“商洛·中国气候康养之都”“国家森林城市”等18个“国字号”称号。

## 全市贷款增速创新高

本报讯(通讯员 刘培英 张驰 李琰悦)今年以来,人民银行商洛市中心支行充分发挥好货币政策工具的总量和结构双重功能,引导金融机构加大对实体经济特别是小微企业、科技创新、绿色发展的支持力度,持续推动降低企业融资成本,有效满足实体经济融资需求,为全市经济平稳发展提供了有力支撑。一季度,全市金融运行总体平稳,开局良好。

人民币存款总量稳步扩大。3月末,全市人民币存款余额1707.66亿元,同比增长13.81%;一季度新增存款120.30亿元,同比多增14.23亿元。3月末,全市人民币贷款余额940.15亿元,同比增长16.71%,分别高于全国、全省4.91个和5.46个百分点,较同期增速提高2.03个百分点,增速呈现逐月加快态势;一季度新增贷款62.53亿元,同比多增14.77亿元。分部门看,住户贷款增速明显加快,企事业单位贷款平稳提速。3月末,全市住户贷款余额同比增长16.17%,较上年末加快2.58个百分点,较上月末加快2.87个百分点。其中,住户消费贷款余额同比增长16.44%,较上年末加快2.4个和2.69个百分点,分别较上月末加快1.79个和3.58个百分点。企事业单位贷款余额同比增长16.94%,其中,中长期贷款占比达74.78%,中长期贷款余额同比增长17.58%,较上年末加快1.15个百分点。分机构看,全国性银行增势较好。3月末,全国性银行各项贷款余额同比增长19.41%,较上年末加快1.85个百分点,一季度新增贷款28.88亿元,同比多增10.39亿元;地方性金融机构同比增长13.55%,一季度新增31.97亿元。

信贷精准支持重点领域和薄弱环节,中长期贷款数额同比增多。3月末,全市中长期贷款余额699.99亿元,同比增长16.51%;一季度新增42.24亿元,同比多增11.47亿元,助力全市重大项目高质量推进和个人合理住房需求。制造业中长期贷款增速正盛,3月末,全市制造业中长期贷款余额44.20亿元,同比增长34.06%,高于全部贷款增速17.35个百分点,较年初新增7.14亿元。涉农贷款增速明显加快,3月末,全市涉农贷款同比增长19.30%,较上年末加快2.94个百分点;一季度新增43.34亿元,是上年同期增量的1.77倍,有力支持了乡村振兴战略的稳步推进。普惠小微贷款增速保持高位,3月末,全市普惠小微贷款余额125.11亿元,同比增长22.51%,高于各项贷款增速5.8个百分点。前期受疫情影响较大的住宿和餐饮业贷款保持高速增长,3月末,全市住宿和餐饮业贷款同比增长42.86%,高于各项贷款增速26.15个百分点。

市场主体融资成本持续下行。今年以来,全市金融系统充分发挥市场化定价自律机制作用,存款利率逐步下行,降低揽储成本,持续推动减免相关附加费用等措施,促使贷款利率进一步下行。3月,全市一般贷款加权平均利率为5.90%,比上年末低0.4个百分点,其中法人机构一般贷款加权平均利率为6.69%,比上年末低0.51个百分点。

房地产市场信贷回暖,保持上涨态势。3月末,全市房地产开发贷款余额13.25亿元,同比增长28.58%;个人住房贷款余额61.28亿元,同比增长11.82%;当月个人住房贷款批准金额同比增加11.93%。

## 技艺传千载 茶香飘万家



摊晾鲜叶



拼配技能考核



手工制茶



杀青

本报讯(见习记者 黄朝梅)为调动产业高素质人才的积极性、主动性、创造性,培养和选拔茶叶加工技术骨干,奠定陕茶人才振兴基础,4月24日至26日,第五届全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项陕西省选拔赛在我市商南县举行。

本次比赛为期3天,30名来自汉中、安康、商洛的参赛选手通过理论知识考试和现场操作技能考核,经过激烈角逐,汉中市代表队获得优秀团体奖,商洛市特色产业与休闲农业指导中心、安康市农业技术推广中心获得优秀组织奖;周天山、彭群华获得优秀裁判员;比赛前四名参赛选手谢珊、周敏、包玉龙、江宁成功突围,将代表陕西省参加全国农业行业职业技能大赛茶叶加工赛项的总决赛。

参赛选手首先进行了理论知识考试,这既是对选手茶叶加工相关理论知识积累的全面考核,也是拉开差距的重要环节。在现场操作技能考核环节,首先开始的是精制筛号茶拼配技术考核,选手们根据组委会提供的标准样和筛号样,通过一系列感官评审技术,力争拼配出与标准样外形一致的茶样。

好茶是种出来的,也是加工出来的。一片片青翠欲滴的茶叶,要经过高温杀青、揉捻做型、干燥提香等

一系列工序后,才能变成一杯杯茶香。在茶叶加工操作技能考核现场,选手们随机抽取锅号、领取茶青,在12个小时内完成摊放、杀青、揉捻、干燥、精制等操作。鲜叶经过大家的妙手翻飞后,变身成外形品质俱佳的成品茶。

“此次大赛选手以中青年为主,参赛选手认真严谨,整体理论水平较往届大幅提升,茶技加工手法娴熟,技艺精湛,关键工序掌握到位,成品茶质量大幅提高,为茶叶加工的传承和发展奠定了基础。”省茶产业技术体系首席专家、大赛裁判员余有本说。

“本次比赛,通过对选手的理论知识、拼配技能、制茶水平等内容的考核,并结合所制茶样的感官品质、审评结果进行综合评定,选拔优秀制茶能手,旨在弘扬精益求精的工匠精神、传承传统手工制茶技艺,提高产业水平,发展壮大茶产业,助力乡村振兴。”市农业农村局副局长洪亮说。

目前,我市现有省级茶叶龙头企业7家、市级茶叶龙头企业12家、茶叶专业合作社140个,主产区茶农户均年收入2万多元,人均收入5000元,逐步形成了“公司+合作社+基地+农户”的产业化发展格局。截至2022年底,我市茶园规模达60.1万亩,茶叶产量达1.09万吨。



茶叶感官审评