

县区之窗

商南加快工商经济高质量发展

本报讯(通讯员 代绪刚 何坤洲)1月2日,商南县工商联召开“政银企”座谈会...

2023年以来,商南县高效落实助企政策,千方百计助企纾困,加快项目建设步伐...

商南县充分发挥校企合作、秦创原等科创平台作用,先后建成陕西耐高温金属材料研发中心等9家市级工程技术研究中心...

为持续优化提升营商环境,加快培育壮大企业总量,商南县持续深化“百名局长行长联企纾困解难”活动...

洛南多措并举并举稳就业保民生

本报讯(通讯员 刘卫锋)1月16日,洛南县举办2024年就业援助月招聘活动...

2023年,洛南县紧扣“稳就业、保民生”工作主线,多渠道加大政策引导,多措并举搭建就业平台...

洛南县始终把就业创业作为重要民生工程,组建工作专班,夯实细化责任,对标就业创业任务...

搭建就业平台,发布求职信息,通过组织“春风行动”及劳务表彰活动...

县上大力开展职业技能培训,紧扣培训、就业双赢目标,依托全县18家培训机构,结合群众意愿和企业用工需求...

2023年商洛居民人均可支配收入增长7.7% 收入增速快于全省平均水平

本报讯(通讯员 王鑫)1月19日,国家统计局商洛调查队公布了2023年商洛居民人均可支配收入增长情况...

收入增速快于全省平均水平。2023年,商洛居民人均可支配收入增速7.7%,增速高于全省1个百分点...

居民人均可支配收入为31727元,同比增长6.0%,增速高于全省0.6个百分点...

城乡收入差距持续缩小。2023年,商洛农村居民人均可支配收入增速快于城镇2.5个百分点...



“筑巢引凤”吸引农民工家门口就业

本报记者 刘桃李 通讯员 董旦旦

1月12日,位于商州区荆河生态工业园的陕西众合森工实业有限公司智能家居生态木车间内...

“众合森工开业时我就来了,已经干了快4年。厂子发展效益挺好,月收入5000元以上,待遇也挺好的...

“我家住在附近的一个移民搬迁小区里,大学毕业后,我就直接来这儿工作了。最近这几年,家乡发展也挺好的...

“我们企业总投资3亿元,总建筑面积5.2万平方米,年可生产木门60万套,生态板材300万张...

近年来,商州区通过出台优惠政策,提供优质服务等措施,招商引资了一批劳动密集型小微企业相继落户乡村...

效益持续向好,让越来越多的群众在家门口实现就业,实现了工厂效益和村民增收双赢。

位于沙河子镇的商州区电子科技园,前身是商州区产业脱贫示范园。2023年,商州区通过叩门招商,精准引进新视界光电显示项目...

“我们要进一步加大招商引资宣传力度,树立‘抓招商就是抓发展’的意识,增强‘宏伟发展靠招商、宏伟希望在招商’的责任感和紧迫感...

商州区不断深化“两区多园”工业发展格局,突出产业链招商,推动产业快速聚集,建成光电显示、无人机、动力电池为主导的电子科技专业化园区...

“我们要进一步深化‘两区多园’工业发展格局,突出产业链招商,推动产业快速聚集,建成光电显示、无人机、动力电池为主导的电子科技专业化园区...

“绿叶子”变成“红票子”

本报通讯员 代绪刚 黄开水



群众现场领取工资

“真的太好了,湘河社区在我们柳树沟组建了1000多亩新茶园,我家的荒山流转给村集体,每年都领到好几千元。我在茶山干活儿,这次又给我发了4800元的工资,正好可以再补充些年货。”

为了助推乡村振兴,湘河社区紧紧围绕商南县“四大名城”建设,抓住紧邻莲花湖风景区、丹江穿境而过的区位优势...

展茶产业增加群众收入,壮大村集体经济,走出了一条基层党建与茶园建设互融互动、又好又快发展的新路子。

湘河社区通过抓党建促产业、做强产业促就业的“造血”成效,以产业振兴夯实乡村振兴基础,以党组织振兴引领乡村全面发展。

由于柳树沟茶山茶旅融合项目涉及湘河社区和莲花台村,湘河镇党委组织推动成立了湘河社区莲花台村联合党支部,创新推行组织联建、队伍联管、发展联动、环境联防、活动联办...

调,安排专人驻扎一线推进,回引在职党员、退休干部等60多人参与茶园建设。基地自去年6月开工建设以来,实现了一个月完成征地、土地平整和两个月完成栽植管理的“湘河速度”。

“湘河社区将积极践行绿水青山就是金山银山的理念,依托莲花湖、丹江等山水自然资源优势,按照茶旅融合发展思路,继续扩建新茶园,改造一批老茶园,完善新茶园灌溉设施,规划建设功能齐全、工艺先进的茶叶加工厂,逐步解决丹南茶叶加工难题,聚力打造湘河莲花茶品牌。

腊肉是深受镇安人喜爱的一道特色传统美食,镇安县围绕腊肉这一山货美食做足文章,积极推动腊肉产业化发展,将舌尖上的美味转化成带动群众增收致富的新产业,助力腊肉产业成为镇安绿色经济发展的一张特色名片。

年关将至,正是镇安群众节前制作腊肉的时节。鲜美飘香的腊肉,既满足了人们的味蕾需求,也是对一年辛勤劳作的不腻、做莱样式多,存放时间也长。”

1月12日,在镇安县永乐街道安山村,村民阴生学正用藤条将土法腌制过的腊肉挂在火炉上方,随着柏树枝小火的慢慢熏烤,一股浓浓的腊香扑面而来。阴生学说:“我们每年10月份杀猪,用柏树枝大概烘制3个月才能好。熏好的腊肉入味,做莱样式多,存放时间也长。”

镇安人过年就喜欢吃腊味,若少了这些腊味,年味似乎也淡了许多。最常见的腊肉吃法是砣砣肉、豆豉炒腊肉、洋芋粉饼子炒腊肉等,不管是农家日常食用、逢年过节待客,或是作为地方特色菜被端上饭店、农家乐的餐桌上,这几道菜可以说是“浓淡总相宜”。这浓浓的腊肉香味中充满了时间醇厚的味道,透露着人间的烟火气。

在镇安县云盖寺镇岩湾村镇安晖腾腊肉特产有限责任公司,熏制车间挂着一排排腊肉,车间内火苗正旺。工作人员正在对腊肉熏制过程进行日常检查,工人正在进行产品的分拣包装,一派繁忙景象。

镇安晖腾腊肉特产有限责任公司负责人王珊说:“我们现在可以年产腊制品800多吨,有熟腊肉、生腊肉、

腊肉「撬动」新产业

本报通讯员 夏泽梅 董和平 陆波

手撕腊肉、金丝牛肉等七大类产品30多种,主打的‘手撕腊肉’已获‘康养特产’称号。通过线上线下销售的方式,公司产品销往国内外。”

近年来,镇安县通过政策赋能,积极探索“腊肉+”模式,融合绿色食品深加工、直播电商、文旅产业等,不断发掘“老”腊肉的新作用。目前,全县规模以上养殖户、企业有133家,孵化腊肉生产加工销售企业3家,年产值1.5亿元,带动养殖户均年增收5000元。

镇安县电子商务与对外经济服务中心副主任李惟斌说:“我们将积极围绕‘腊肉+’模式持续深化产业链,通过规范农户养殖,加大腊肉生产监管力度、引进新技术、推动龙头企业线上直播销售、组织企业参与各类美食赛事及展销活动,积极争取农商互联项目支持,进一步扩大镇安腊肉知名度,不断推动老腊肉撬动新产业。”



工作人员察看腊肉成色