

保护黄河，海南州从这儿“起头”



大河奔涌，九曲连环。
黄河从果洛藏族自治州拉加镇流入海南藏族自治州，首先进入同德县。
同德县境内黄河流程206公里，共有干、支流48条，入境水4条，出境水3条，全长1618.8公里，流域总面积为4652平方公里。作为典型的高原生态县，同德县资源富集与生态脆弱并存，在发展过程中，既深得黄河哺育泽润之利，又饱受黄河流域水土流失之苦。同德县不仅担负着国家区域性生态屏障的重任，还承担着保护黄河中下游地区生态安全的职责。
“如果我们从源头治理不好‘母亲河’，海南州下游的四个县任务将会更加艰巨。”同德县农牧和水利局局长王清邦说。

同德县作为黄河上游关键水源涵养区，地理位置重要，生态功能突出，源头责任重大。“十三五”以来，同德县对部分支流及中小河流进行了局部治理，但受制于经济社会发展落后及自然地理偏远等因素影响，未进行过系统的防洪治理，已有防洪设施都只是在易冲刷段、易受害段布设，对黄河干流、主要支流及中小

河流、山洪沟等未达标的防洪重点河段和高风险河段未开展达标建设。
为加大黄河干支流保护力度，同德县已结合省、州“十四五”规划编制完成了《同德县“十四五”水安全保障规划》，从农牧区水利、防洪减灾、水生态保护与修复、城乡供水保障、水利信息化、水利行业能力建设、水文化等7项项目入手，计划投资26.80亿元，实施2项黄河干流、7项中小河流、24项农村河道、4项山洪沟和12项其他生态防洪治理工程。

如今的同德县水源涵养功能提升、湿地面积扩大、江河径流量增加、植被覆盖度提高、野生动物种群丰富、农牧民生产生活条件得到改善……

同德县如何“让黄河成为造福人民的幸福河”？近年来，同德县抢抓黄河流域生态保护和高质量发展国家战略与国家可持续发展议程创新示范区建设机遇，加快自然生态系统保护与修复，统筹推进山水林田湖草沙冰系统治理，做好黄河、湿地、山水、草原、林地“五篇文章”，建立退化草地植被恢复示范基地，构建高寒草甸生态退化综合治理新模式。

生态环境一头连着群众对美好生活的向往，另一头连着经济社会发展。只有不断拓宽绿水青山转化为“金山银山”的路径，才能让人民群众享有更多、更普惠、更可持续的绿色福祉。

巴曲河是黄河上游一级支流，流经同德县境内78.6公里，长期以来是同德县城居民饮用水水源地。巴曲河在巴沟乡班多村汇入黄河，站在班多村边，俯瞰两河交汇，咆哮翻滚，气吞山河，不得不感叹黄河的雄壮。

黄河班多村段长达3公里，黄河在这里拐了个大弯，因此班多村也被誉为“九曲黄河第二湾”。班多村依托黄河嘉什达林和黄河第二湾等自然资源优势，发展以黄河大峡谷宗日文化旅游、高原花海及特色民宿为主的乡村特色旅游产业，建成了嘉什达黄河宗日度假村。

如今的班多村依托优越的生态环境和地理优势，大力发展乡村特色旅游产业，村里不仅美起来，更富起来了。蝶变的班多村正是“两山”理念的受益者和实践者。

52岁的东措既是班多村村民，也是村里的生态管护员。黄河班多村段，东措几乎每天都要走一遍，有时候遇上旅游高峰期，一天要来来回回走好几遍，捡拾游客遗留下的饮料瓶、塑料袋、烟头。

在班多村，像东措一样的生态管护员共有10名，每人每月有1800元的工资，他们世代代居住在黄河岸边，他们守护了黄河，黄河滋养了他们。今天，他们因保护黄河而有了一份意外的“收获”，保护家园的积极性更加高涨。

值得一提的是，在2023年10月28日这天，在生态环境部举办的中国生态文明论坛上，同德县被授予第七批“绿水青山就是金山银山”实践创新基地，这项“国字号”殊荣让同德更加笃定走好生态优先、绿色发展之路。

(特约记者 肖玉珍)

兴海县：打造知名区域品牌引领农牧业经济发展

在兴海县城子科滩镇的商业步行街里，牧民龙藏尖措经营的银饰店虽然铺面不大，生意却格外红火。
20多年前，龙藏尖措带着祖传的手艺从唐乃亥乡沙那村来到了县城，他拿着卖了家中12头牛换来的2500元钱，走上了创业之路。去年，尖措藏文化银饰艺术有限公司一年的销售额已经达到了200万元。

通过品牌建设与推广，兴海县的特色农牧产品逐渐走向市场，成为消费者争相购买的热门商品。

这几年，兴海县以市场需求为导向，以推进高原绿色农牧业提质增效为重点，加快绿色有机农牧产品输出地建设。在产业布局上，以粮食主产区、特色农牧产品优势区为主，引导特色种养业规模化发展，着力打造兴海县绿色有机

农牧产品基地、优质饲草生产基地。在发展格局上，做大做强“牦牛、藏羊、青稞、油菜”四大产业联盟，重点打造县城、河卡现代产业园，构建以河卡产业强镇为“点”、河卡有机园区为“面”、特色种养业规模化发展串“线”的乡村产业发展新格局。

同时，大力发展绿色加工，推进产加销一体化发展，延伸有机农牧产品产业链。以牦牛、藏羊、青稞、油菜四大产业为主，支持龙头企业改造升级、精深加工，加快技术创新，开发绿色生态新功能新价值，促进农牧产品加工业提档升级。

发展订单农牧业，支持青稞和牦牛肉、藏羊肉交易中心加快发展，推进青稞、牛羊肉等特色产品交易平台建设。以青洽会、展销会作为平台，推进农牧产品产销对接，扩展营销“窗口”，创新营销

方式，拓宽线上线下销售渠道。

扶持农民专业合作社和家庭农场发展保鲜、储藏等初加工，引导农牧产品向县城、集镇、物流点聚集；支持龙头企业参与优势特色产业群、现代农业产业园、农牧业产业强镇等项目建设，依托现代农牧业产业园、扶贫产业园，建设一批产销一体、一二三产业融合发展的农牧产品加工园区，构建分工协作、优势互补、联系紧密的利益共同体，促进资源共享、链条共建、品牌共创。

通过品牌建设和营销创新，兴海县的农牧产业迎来了新的发展机遇。今后，兴海县将继续以品牌建设为核心，推动农牧产业向更高质量、更高效益的方向发展，为乡村振兴和经济社会发展贡献更大力量。

(特约记者 俄智措)

“小”牧场让牧民增收有“大”盼头

本报讯(通讯员 贵南融)近年来，贵南县塔秀乡以打造“绿色+特色”的“双色产品”新赛道为发展途径，积极引导牧民转变种养殖发展方式，通过发展有机家庭牧场推动生态保护和群众增收实现双赢局面。其中达茫村的贵南黑牦牛养殖有限公司依托塔秀乡天然有机草场成立目师德家牧场，与周边牧民达成收购协议集售牦牛鲜奶，已成为村民增收致富的新途径。

塔秀乡达茫村村民索南措说：“以前村民们的牛奶只能自己喝或者拿到县上的饭店、商铺进行买卖，有时候还卖不出去，现在家门口就有固定的收购点，只要牛奶品质好都能收购，我们也有了固定的经济收入。”
目前，贵南黑牦牛养殖有限公司

已经与周边的8个村150户牦牛养殖户签订牛奶收购协议，并将收购的牛奶送往定点供奶企业青海雪峰牦牛乳业有限公司，现每月能够销售牛奶60余吨，为周边牦牛养殖户提供了稳定的牛奶收购源。此外，收购的牦牛奶还用来制作其他奶制品，尤其是独特的传统手工奶酪，采用传统手工制作工艺，经过自然发酵和长时间的成熟，保留了原始的风味和营养。软质奶酪口感细腻，质地柔软；具有浓郁的奶香味，富含蛋白质、钙、维生素等营养成分，对身体健康有益，因不添加防腐剂、食品添加剂等，更加天然健康。

贵南黑牦牛养殖有限公司负责人目师德说：“现在我们公司黑牦牛存栏数达

500余头，其中能繁母牦牛300余头，加上150户牧民的奶源，夏秋季每天可收购鲜牛奶2吨左右，冬春季每天可收购鲜牛奶500公斤左右，全力打造绿色优质奶源供应地。”

为了确保牛奶质量，公司在收购过程中从不缺斤短两，并严把质量关、信誉为本，努力打造本土诚信奶源基地品牌。同时也帮助了7名农牧民解决了就业问题，与周边牧民形成了互帮互助的良好局面。

一人富起来不算富，大家富了才算富。贵南黑牦牛养殖有限公司已成为乡村振兴的重要力量。它不仅让牧民的钱包鼓了起来，生活好了起来，更有力地推动着本土企业发展与乡村振兴的同频共振。

海南州跑出招商引资项目落地加速度



本报讯(通讯员 州政办)今年以来，海南州牢固树立“招商牵引、项目为王”的鲜明导向，深化落实“强招商、抓项目、育主体、拼经济”的工作要求，抓实抓细招商引资工作，在第25届中国·青海绿色发展投资贸易洽谈会上，成功签约25个项目，签约金额达189.12亿元。7月16日，海南州举行2024年青洽会签约的投资18亿元的深海之光(青海)先进计算中心项目和投资46.5亿元的海南州科恒绿色智算中心项目开工仪式，跑出招商引资项目落地实施加速度。

海南州科恒绿色智算中心项目作为海南州首个招商引资算力项目，对全州推动落实省委省政府“1+2+N”绿色算力基地发展布局具有重要示范效应，将为海南州积极推进清洁能源和数字经济融合发展注入新活力；与此同时，海南州深海之光(青海)先进计算中心项目将着力打造行业标杆化绿色算力基地。两个项目的落地将为积极承接东部地区中高时延业务需求，形成基于清洁能源的通算、智算、超算协同发展的多元绿色算力供给体系，推动海南州数据中心集约化、规模化、绿色化发展发挥重要的示范引领作用。

海南州将抢抓国家“东数西算”工程和“双碳”目标机遇，主动融入全国一体化算力体系建设，强化“店小二”服务理念，建立州级领导包联推进重点招商项目和州县专班协同推进机制，以只争朝夕、时不我待的奋斗姿态，主动为企业牵线搭桥，持续开展堵点、难点问题专项化解，积极对接协调，强化要素保障，为项目建设提供全过程优质服务，加快推动项目落地见效，在海南州经济社会高质量发展过程中跑出海南速度、展现海南作为。



海南州首届职工职业技能大赛圆满落幕

本报讯(特约记者 索南扎西)近日，海南州首届职工职业技能大赛在恰卜恰成功举办并圆满落幕。来自全州各个行业领域的126名选手职工现场同台竞技，大展身手，遵循“公平、公正、公开”原则，经过一天的激烈角逐，此次技能大赛顺利选拔出21名获奖选手和11家优秀单位。

本次技能大赛由州人社局、州总工会、州对口支援办共同举办，旨在大力弘扬劳模精神、劳动精神、工匠精神，培养建设知识型、技能型、创新型职工队伍，促进优秀技术技能人才脱颖而出。

大赛共设置中式烹饪、前厅服务、餐厅服务、客房服务4类比赛项目理论知识测试命题，通过线上发布大赛海报、线下开展入企宣传等方式，广泛宣传大赛意义，详细讲解比赛规则、激励措施等，广泛动员184人报名参赛，126人现场竞技，在全州上下迅速掀起亮技术、比技能的热潮。

比赛中，由大赛专家、评委围绕评分标准，结合自身经验，针对各项比赛科目技术文件，进行针对性强化训练，不断提高选手技能水平，在培训中本着“先教会、后弄懂、再提升”的教学理念，实行理论课程和实践操作相结合，以实训为主的模块化教学方式，帮助参赛选手全力备战本次技能大赛。同时，将选手获奖名次与职业技能等级认定挂钩，协调省人社厅为各项目前三名选手按相关规定颁发高级工职业资格/职业技能等级三级或专项职业能力证书，支持技能人才技能与待遇“双提升”。