

县领导到远口镇调研重点产业项目建设和旅游产业发展工作

本报讯(通讯员 朱柯羽) 2月14日,县委书记吴绍东到远口镇调研指导重点产业项目建设和旅游产业发展工作。县委办、县生态移民局及远口镇党政主要负责同志陪同调研。

当天,吴绍东先后来到远口镇发豆腐产业园、清云露营垂钓基地建设现场进行实地考察,详细了解项目功能布局、建设进度、水电供应、设备安装和发展规划等情况。

吴绍东要求,贵州朴味公司要扛牢主体责任,切实增强项目建设的责任感紧迫感,相关负责人要坐镇指挥,提高工作效能,对每天工程量实行清单化调度、

天柱县召开创建省级经济开发区专题会议

本报讯(通讯员 杨荣富) 近日,天柱县创建省级经济开发区专题会议在县工业园区会议室召开。县委副书记、县长赵明波出席会议并讲话,县委常委、副县长蒋大伍主持会议。县领导欧阳大彬、龙林、韦卫敏、王力、王秀楷出席会议。

会上,蒋大伍汇报了天柱县2022年创建省级经济开发区工作情况及2023年创建省级经济开发区工作方案,县财政、县发改、县工信、县市监、县统计、县税务等部门围绕经济开发区创建工作作了发言。相关县领导就创建省级经济开发区工作提出意见和建议。

赵明波强调,各相关部门要提高思想认识,充分了解创建省级经济开发区的重大意

天柱县重大建设项目档案工作推进会议召开

本报讯(通讯员 杨荣富) 2月10日,天柱县重大建设项目档案工作推进会在县档案局五楼会议室召开。县委常委、县委办公室主任蒋文武出席会议。

会上,县档案馆相关人员就如何做好重大建设项目档案的收集、整理、归档进行了业务培训。培训结束后,所有参会单位签订了重大建设项目档案管理承诺书。

会议强调,要站在对党、对国家、对人民、对历史认真负责,对重大建设项目未来发展认真负责的高度,推动项目档案管理落实。要健全档案管理制度,相关项目建设单位应把项目文件材料的形成、积累、整理和归档工作

县税务局:

暖心服务再升级

本报讯(通讯员 龙一铭 吴斐 龚金珠) “没想到,现在办事这么方便,时间短、效率高。”王先生感慨道。年前返乡的王先生准备在天柱新登记缴纳医保,但对医保登记缴费流程不熟悉。县办税服务大厅“一站式”综合受理窗口工作人员了解情况后,告知所需准备的所有材料,并指导登记缴费,十多分钟,就为王先生办好了事。

近年来,天柱县税务局充分利用基层一线办税服务大厅的力量,不断丰富便民惠民举措,切实增进民生福祉。为把社保医保缴费这件“小事”做好,以“一件事一次办”为切入点,打造“一站式”综合受理窗口,提高群众办事的体验感和获得感。

需求导向推动服务“一次办”。为优化办税缴费服务,县税务局在前台窗口主动征集纳税人缴费人意见建议,在了解到群众要先到一楼医保窗口做登记,再到二楼窗口缴费造成多个部门、窗口之间来回跑的问题后,天柱县税务局主动对接人社、医保部门,围绕群众缴纳医保、社保登记、缴费、查询多个环节,将多个相关联的“单事项”合理归集,科学设计办理流程,推动服务一次办结,提供主题式、套餐式服务。

业务集成打造服务“一站式”。“之前办事医保窗口、税

天柱:点亮夜间经济 激发消费活力

本报讯(通讯员 罗桂玉) 夜幕降临之际,正是天柱人的夜间生活开始之时。近日,笔者走在晚上八点的县城街道上,行人熙熙攘攘,代表天柱夜间经济的三小夜市街人头攒动、热闹非凡,沿街店家也纷纷进入“工作状态”。

“疫情的影响在慢慢褪去,我的烧烤生意也回到以前火爆的状态,每天至少接待20桌以上的客人,外卖的订单也在10单左右,每天的营业额在5000元左右。虽然是小本生意,但我对自己的生意充满了

联山街道:

强化劳务输出 促进就业增收

本报讯(通讯员 杨钰蓉 杨鸿斌) “特别感谢联山街道的工作人员,为了不耽误我们节后返工,帮助我们联系返岗务工的免乘专列。到了工厂我们一定好好干,不辜负他们的这份热心。”近日,天柱县联山街道返岗务工人员杨武作感动地说。

今年是疫情防控正式实施“乙类乙管”的第一年,不少在外务工人员选择回乡过年,年后返岗人员也随之骤增。为统筹做好节后外出务工人员稳岗和返岗就

业工作,联山街道以“两节”返乡农村劳动力摸底排查为抓手,以东西部劳务协作为引擎,通过各村(社区)干部、楼栋长、帮扶干部、乡村振兴工作队入户走访、电话访问等方式对务工人员务工地点、返岗时间、出行方式、就业意愿等进行全面摸排,为他们详细讲解春节后返岗务工有政府组织的免乘专列、专车、油费补贴、一次性交通补贴等相关就业补贴政策。

“返岗后好好干,做到安全防护、团结

本报讯(通讯员 杨湘 杨德志 杨朝斌) “种植这个油茶,这个基坑要做成个‘乌龟背’的样式来,哪边偏就往哪边拿脚踩正过来……”2月15日,在天柱县蓝田镇楞寨坡油茶基地,基地负责人杨代平正在向工人讲授如何种植油茶树。

油茶一次栽种,多年收果,经济价值



石洞镇:

农技送上门 春耕底气足

本报讯(通讯员 龙本英 周荣塘)“往上升的这个有顶端优势,越长越高,不剪掉它就会吸收边上这个枝条营养,边枝结的果子就会越来越小。”2月17日,笔者在天柱县石洞镇石洞村龙后松的水蜜桃种植基地里看到,果园内,农技人员正在给果农讲解果园春季管理知识,并根据果树密度、树龄和树势现场操作演示,为果农答疑解惑。

“现在正是春耕黄金期,我们采取主动上门、技术培训等服务方式,深入田间地头指导农户剪枝、施肥,面对面帮助解决技术不过关、管理不到位等难题,真正当好村民的农技保姆和乡村振兴服务员。”农技人员罗大平说。

“之后我要按照技术员讲的规范要领,精心管理好果园,争取种出好果子,把产量在去年的基础上再提高。”龙后松一边剪枝一边乐呵呵地说,今年是他种植果树的第六个年头,共种植桃树30亩、1600株。自从种上新品种,产量比以前翻了一番,2022年,果子产量近1万公斤,今年请了8个村民给果树松土、施肥、剪枝。

截至目前,全县共组织50余名科技员深入各乡镇开展培训指导农业技术,受益农户6000余人次。

天柱:点亮夜间经济 激发消费活力

信心。”大肚皮烧烤店店主张守铭一边烤串,一边开心地说。

张守铭是三小夜市街的一位店主,从事夜市行业已有10年之久,靠卖烧烤过上“有车有房、有妻有儿”的富足生活。谈及现在的生意情况,他便津津乐道:“现在每天从晚上八点开始忙到凌晨两点,都没得时间坐下喝杯水,但是这种忙碌的状态就是最好的状态,春天来了,我的春天也来了。”

作为三小夜市街小有名气的烧烤王

天柱:点亮夜间经济 激发消费活力

子,张守铭一直坚守“诚信经营、味道为先”的经营理念,坚持选用最新鲜的食材,从不简化的繁琐烤串流程,只为给顾客呈上“熟悉的味道”,以舌尖上的满足带给他们心灵上的慰藉,抹去生活中一切的不愉快。

“疫情散去,我们三五好友相聚,举杯畅谈人生,抛掉生活烦扰,一杯敬过往,一杯敬明天,生活依旧充满光。”烧烤店内,顾客把酒言欢,互诉衷肠。

一场久别重逢的相聚,一桌麻辣鲜香

奋进新征程 建功新时代

——全面推进乡村振兴

天柱:荒坡山上种油茶 添绿增收两不误

高,油茶林还具有保持水土、涵养水源、调节气候的作用,是名副其实的“绿色银行”。近年来,在国家政策的支持下,天柱县油茶产业发展迅速。杨代平是蓝田镇的油茶种植大户,仅他一家的油茶种植面积就超过了1000亩。今年他又有了新盘算。

“我今年新种油茶200多亩,还打算在

这里头套种茯苓、博落回等中药材,以短养长,带动周边群众就业,现在每天都有近50个人到这干活,每天工资都要开出4000多元。”杨代平说。

栽种现场,大家分工合作,打窝、放苗、踩实,干劲十足,忙得热火朝天。

“只要基地有务工需求,我都要来做,

天柱:点亮夜间经济 激发消费活力

节,积极开展返乡农民工专场招聘活动。“接下来,我们将继续抓住节后劳动力集中返岗复工的‘黄金期’,加大免费‘点对点’一站式专车输送工作力度,联合域外人力资源机构和大型企业提供更多高质量、高薪资的省外就业岗位,不断拓展就业渠道,为求职者提供最周到、最细致的暖心服务。”张金说。

今年以来,联山街道有组织劳务集中输出通过乘坐大巴车、高铁、火车等交通运输工具向广东省方向输送76人返岗务工,一次性交通补贴等报名人数已达230人。下一步,联山街道将加大宣传力度,继续开展一次性交通补贴等政策申报,同时强化东西部劳务协作,确保“点对点”劳务输出“不打烊”。

奋进新征程 建功新时代

——全面推进乡村振兴

天柱:荒坡山上种油茶 添绿增收两不误

每天80元,划算得很。”正在栽种油茶树的陈凤香,干得最是起劲,她跟随杨代平干活已有十年。

天柱县是油茶产业大县,2023年中央一号文件提出:支持木本油料发展,实施加快油茶产业发展三年行动,落实油茶扩种和低产低效林改造任务。这让天柱县的油茶种植户对进一步做大做强油茶产业更加充满了信心,也让附近的群众得到了更多新的就业机会。随着产业规模的扩大,在绿水青山间,一幅幅生态美、产业兴、百姓富的动人画卷正在天柱县徐徐展开。

(备注:1亩=0.0667公顷)

近年来,天柱县大力实施“稻+羊肚菌”轮作模式,采取“党支部+龙头企业+农户”组织形式,在蓝田、渡马、凤城、高酿等坝区发展羊肚菌2000亩,帮助群众增收致富。

图为近日,渡马镇党员干部在江东村帮助村民采摘羊肚菌。

(通讯员 陈光昌 摄)

白市镇:

羊肚菌产业拓宽村民致富路

好的。”汶溪村村民苏自香说。

近年来,白市镇大力发展羊肚菌种植产业,采用“政府+公司+基地+农户”“党支部+合作社+农户”等多样化合作模式,因地制宜引进和发展羊肚菌产业,盘活资源,助力村集体经济发展,预计每年为村集体经济创收50余万元。下一步,该镇还将扩种羊肚菌面积达500亩,并为有意向种植羊肚菌者提供优质菌种、技术培训等便民服务,带动更多农户发展羊肚菌产业,实现互惠双赢,助力乡村振兴。

汶溪村村民苏自香说。

“去年我们家销量面条80万公斤,批发价和零售单价都是每公斤8元。今年,很多顾客都已经通过电话提前预订,客户复购率达到了99%,市场供不应求。”

杨裕庭的妻子杨月秀说。

手工挂面产业助增收

据了解,从1982年起,杨裕庭夫妇开始传承家族传统手工面条,今年已是第41个年头。手工挂面制作过程需要经过和面、开条、盘条、发酵、抻条、上竹、扑粉、晒面等十几道工序,经传统方法进行阳光晒制后切制而成。面条清如白玉,是耐存、耐煮的正宗手工挂面,营养价值高、风味独特、嚼劲十足、口感细腻顺滑,深受广大