

将“小城镇”爆改为“小城市”

崖门镇以三年行动提质镇域发展



崖门镇作为江门市按照小城市标准规划建设4个中心镇试点之一，具备区位优势较好、经济实力较强、未来潜力较大的基础实力，有望成为新型城镇化的有效载体。

记者日前从崖门镇人民政府获悉，崖门镇按照小城市标准规划建设三年行动计划(2024-2026年)已提上日程。

文/图 任晓盈(署名除外)

逐步实施 力促蓝图变为现实

崖门镇位于广东珠江三角洲西南部，地处粤港澳大湾区重点发展区域，是通往江海、腹地广阔的大湾区滨海小镇，作为国家非物质文化遗产蔡李佛拳的发源地，也是有着千年历史的南粤历史文化名镇。

坐拥令人艳羡的区位优势和历史底蕴，崖门镇在“小城市”建设上必然看得更远，迈得更远。

按照行动计划，本次规划范围为崖门镇镇域范围(包括银湖湾滨海新区)，规划面积为297.12平方公里，崖门镇将以三年为一个周期，以打造通往江海、山海连城的产城融合省级示范、省级典型示范中心镇、按照小城



崖门镇通江达海，具备发展海洋经济、滨海旅游的良好基础。黄锦斌 摄

市标准规划建设的中心镇试点、新会区区域副中心为总体定位，充分借助良好的区位、自然条件、产业经济发展基础和生态人文格局，打造深江经济合作区主战场，争做粤港澳大湾区“桥头堡”。

今年重点开展小城市提升建设行动，力争全年经济总量达80亿元，规模以上工业增加值增长7%，固定资产投资总额44亿元，一般公共预算收入增速7%，社会消费品零售总额增长17.5%，打造通往江海、山海连城的产城融合省级示范。

到2025年，新型城镇化、乡村振兴取得新成效，区镇经济一体、园镇融合明显加强，城乡区域协调发展体制机制逐步完善，农村人居环境治理水平显著提升，规模以上工业总产值达150亿元，全年财政收入达5亿元，常住人口突破8万人，力争80%以上行政村全年集体经营性收入达50万元。

到2026年，镇域综合实力明显增强，建设取得明显成效，一批和美乡村脱颖而出，农房建设质量和乡村风貌显著提升，建成省级乡村振兴示范带，城乡区域基础设施通达程度更加均衡，基本公共服务均等化水平全面提升，经济社会发展水平在全国千强镇继续争先进位。规模以上工业总产值达200亿元，全年财政收入达5.5亿元，常住人口突破10万人，力争所有行政村全年集体经营性收入达50万元。

蓝图已经绘就，号角已经吹响，崖门镇正以时不我待的精神、争分夺秒的行动，努力把蓝图变为现实。

主动作为 推动镇域实力整体提升

当前，崖门镇清醒认识到与“小城市”的差距。按照《广东省中心镇按照小城市标准规划建设指引(试行)》，崖门镇属于珠三角地区II型中心镇。崖门镇根据发展现状开展自查，目前六大类合计29个指标中，已有23个达标，基础设施、公共服务和综合治理方面达标率较高。剩余6个未达标指标仍需努力攻坚。

如何打造镇域经济高质量发展示范和银湖湾西岸的“制造业当家”新引擎?坚持“工业立区”，力争“两大平台四大产业”开发建设取得重要突破是最佳路径。

“将崖门镇打造成为通往江海、山海连城的湾区滨海‘小城市’，首先要在新质生产力发展上突破，大力推进科技创新和技改提升，打造全省高端海工装备产业示范基地和国际节能环保集聚地。同时，夯实深江合作平台基础，推动更多深圳孵化化的科创型企业落户崖门。”崖门镇党委书记练庆铭表示，接下来，崖门镇将增强产业支撑能力，提升产业平台能级，优化服务设施供给，发展新质生产力。把握深江合作重大机遇，积极主动参与新一代电子

信息产业、节能环保等产业的分工协作，承接深圳、东莞重点产业转移。

如何以更高质量的城乡面貌实现从“小城镇”到“小城市”的华丽升级?“点上发力”探索城乡融合发展是最优解。

“要在城乡融合发展上实现突破，整合高校人才、土地资源禀赋、农文旅等发展要素，推动连城带村高质量发展，同时整合温泉、渔港、蔡李佛、富硒大健康等特色旅游资源，开拓湾区滨海旅游新天地，多措并举加快崖门新型城市化建设进度，开创强镇富民兴村新格局。”练庆铭说。

打造蔡李佛武术交流赛、国际狮王邀请赛、陈享公诞辰活动等蔡李佛文旅大IP;出海海钓、温泉养生游等深受追捧;率先开启“珠新相会”全域旅游合作，与珠海市旅行社行业协会开展深度合作;举办“晒游记”崖门农文旅欢乐游系列活动，创造销售额超百万……近年来，崖门镇文旅成绩亮眼。

为持续擦亮崖门镇作为全域旅游特色小镇、生态旅游示范镇的名片，崖门镇正积极谋划打造粤港澳大湾区休闲旅游目的地，力争全域旅游发展取得重要突破。以更高品质培育温泉康养品牌，整合银湖湾和古兜温泉资源，创建温泉康养小镇;以丰富业态融入渔港运营，推动滨海旅游和

休闲渔业蓬勃发展;以更高层次传承蔡李佛武术文化，借助蔡李佛国际武术传承中心，持续举办面向全球的蔡李佛系列节庆活动;以更高平台推介富硒大健康品牌，打造富硒产业新赛道，推动“江门优品”崖门富硒农产品走向湾区;以更生动形式做活四季节庆品牌，筹备首届渔港海鲜美食节，继续以更新颖的形式举办甜水萝卜节、温泉旅游节等系列节庆活动。

此外，崖门镇还将在法治政府建设与民生服务保障上求突破，不断提升群众的安全感、获得感、幸福感，让发展成果更好惠及人民群众。聚焦民生和社会保障制度改革，崖门镇积极推动公共服务提质，加强镇级公共服务体系建设，推动智慧镇级平台建设，构建“全域统筹、多源联动、网格治理”的基层治理格局;促进教育水平提升。深化集团化办学改革，强化优质教育资源供给，创建城乡教育共同体，提高典型镇办学水平，推进义务教育优质均衡发展和城乡一体化;提升医疗服务能力。推进崖门卫生院等医院标准化建设，建立科学分级诊疗和双向转诊机制，为群众提供更优质的医疗服务;推动社会保障服务提质增效。设立综合养老服务中心，发挥双百社工力量，整合公益创投项目资源，集合服务对象实际，提供日间照料服务。

为龙舟文化和新会陈皮品牌传播出力 “新会龙”凯旋

江门日报(记者/黄胜)“很高兴能为家乡争光!”10月14日，新会泓达堂陈皮龙舟队在第十五届亚洲龙舟锦标赛斩获三冠后回到位于新会区双水镇的训练基地，龙舟队舵手、来自大泽镇牛勒村的林潮英兴奋地表示。

据悉，第十五届亚洲龙舟锦标赛于10月9日至14日在香港开赛。新会泓达堂陈皮龙舟队代表我国出战，参加“龙舟混合组12人”的100米、200米、500米三项比赛，连夺三冠，为国争光。

舟队划手潘艳飞说，本次参赛队伍实力强劲，为了这次比赛，队伍提前一个月进行集训，水上训练和力量训练搭配进行，每天训练超过5个小时。

“我印象最深的是200米项目。在预赛中，我们队伍出现了失误，仅以第二名的成绩出线。在教练的指导下，我们及时进行了赛后复盘，调整好状态，在决赛中我们以绝对优势获得了冠军。”林潮英表示。

“齐心协力、全力以赴、力争上游、永不言败!这是我们龙舟队的队魂，也是泓达堂的企业精神。我们首次代表中国参加亚洲龙舟锦标赛，很高兴用实力展现了‘新会龙’的风采。接下来，我们将继续努力，备战明年的世锦赛，为新会龙舟文化和新会陈皮品牌传播出力。”龙舟队领队廖长亮说。

司前镇全面开展清理整治工作 将销毁24艘“三无”水泥船舶



工作人员采用碾压、砸碎等方式，对“三无”船舶进行拆解销毁。

江门日报(文/图 记者/冯瑶君 通讯员/司前宣)为筑牢水上作业安全防线，加强和规范渔船管理，司前镇全面开展“三无”船舶清理整治工作，连日来共销毁“三无”船舶10艘。

10月11日起，司前镇农办、乡村振兴服务中心、执法办及中心社区联合区渔政执法大队在司前圩镇的沙河河司前段，对24艘“三无”水泥船舶开展持续清理整治行动。在行动中，工作人员按照“不可逆、可追溯”原则，采用碾压、砸碎等方式，对现场的“三无”船舶进行逐一拆解销毁，并建立工作台账，确保“三无”船舶被彻底销毁。这些船舶被拆解后，船体和零部件将会进行无害化处理，杜绝“船舶残片”再次流入市场造成危害。

截至目前，司前镇已销毁10艘“三无”船舶，余下14艘“三无”船舶将继续依法销毁。该行动得到广大渔民支持，大家合力维护渔业生产秩序的稳定与健康发展。

相关链接

“三无”船舶

是指无船名船号、无船舶证书(无有效渔业船舶检验证书、船舶登记证书、捕捞许可证)、无船籍港的船舶。“三无”船舶存在巨大安全隐患，严重扰乱正常的渔业生产秩序。

新会区人民医院加入国家“肺肿瘤早筛与微创技术联盟” 不断提升医疗水平和服务质量

江门日报(记者/简家琳)在近日举行的首届中国呼吸健康大会开幕式上，新会区人民医院获授牌成为首批国家“肺肿瘤早筛与微创技术联盟”成员单位，为全市唯一。

据了解，“肺肿瘤早筛与微创技术联盟”是由广州医科大学附属第一医院和国家呼吸医学中心共同发起成立，联盟目前已吸纳超过150个成员单位。联盟将以技术合作为纽带，以肺肿瘤早筛技术与微创技术推广为重点，积极推进胸部疾病筛查、诊疗的规范化和同质化，提升联盟各成员单位肺肿瘤早筛与微创技术的水平和服务能力，全面提升肺肿瘤早期发现率，降低手术创伤和并发症，提高肺肿瘤患者的生存率和生活质量。

“这次获得授牌，将进一步提升医院在肺肿瘤早筛及微创手术方面的水平，为新会及周边地区的群众提供更加优质、高效的医疗服务。”新会区人民医院心胸泌尿科主任梁忠诚告诉记者。

作为联盟成员，新会区人民医院积极响应号召，充分利用国家肺肿瘤早筛与微创技术联盟平台，与国内顶尖专家深入交流、共享前沿技术，不断提升自身医疗水平和服务质量。近日，该院心胸外科与麻醉科通力合作，勇于探索，学以致用，迅速将所学付诸实践并见成效两台手术：第一台是全区首例胸腔镜下非插管保留自主呼吸(Tubeless VATS)手汗症手术;第二台是侧卧位插管双腔气管导管肺大泡手术。据悉，两项新技术的开展，大大减轻患者治疗负担，对患者的身体影响更小，帮助患者恢复更快，目前技术处于江门地区领先地位。

亚太陈皮产业园启动项目招商工作 大力推动产业全链条发展

江门日报(记者/任晓盈 通讯员/罗英花)日前，亚太陈皮产业园举行项目招商与签约仪式，通过开展相关农业种植企业、加工制造企业、商贸流通企业的招商对接活动，助力新会陈皮产业高质量发展。

活动中，广东亚太大健康产业有限公司介绍了亚太陈皮产业园建设情况和未来发展规划。2023年，广东亚太大健康产业有限公司投资8.3亿元在三江镇建设了一个占地超5.3公顷(80亩)、总面积超13万平方米的大型综合性新会陈皮产业园。园区以新会陈皮加工为核心，通过建设溯源系统、新媒体孵化基

地等项目，结合合伙人运营模式，吸引农民、企业、科研机构等共同参与，同时运用新媒体平台，拓宽陈皮品牌输出和销售渠道。这种集种植、生产、加工、仓储、销售、娱乐于一体的陈皮产业链综合体模式，为新会陈皮行业提供了新的发展思路。

在随后举行的亚太陈皮产业园项目招商启动仪式上，亚太陈皮产业园分别与江门市大健康国际创新研究院、深思来福(深圳)科技有限公司签订战略合作框架协议，与金星啤酒集团中金星啤酒有限公司、江门市金易健康产业有限公司、江门市果源鲜生物科技有限公司签

订项目合伙协议，与亚太智慧(深圳)科技有限公司签订亚太陈皮溯源管理系统交付协议。

随着大健康产业的崛起，新会陈皮作为“第一和药”备受关注。活动现场，亚太陈皮产业园与亚太智慧(深圳)科技有限公司达成合作，开创新会陈皮溯源系统2.0版本，从种植、加工到仓储陈化，全流程体系化管控，智慧系统把握生产全流程，全链溯源，保证道地本真，进一步强化了“新会种(zhōng)、新会种(zhōng)、新会陈”的道地属性，提升新会陈皮品牌影响力。“亚太智慧与亚太大健康将通过技术赋能、产品共建、资源共享，发挥双方的优势，推进深度合作，共同推动行业发展和企业进步。”亚太智慧(深圳)科技有限公司总经理海清说。

此外，亚太陈皮产业园还与德慧堂健康科技(江门)有限公司签订亚太新媒体孵化基地落成协议，双方共同打造亚太新媒体孵化基地，利用新媒体平台的力量，将传统陈皮产业与现代营销手段融合，让更多种植户通过短视频、自媒体、直播等方式开拓销售渠道。

活动期间，主办方围绕“三农大健康领域，新农人如何做好视频号”主题，为新会技师学院的新媒体专业学生进行专题培训，学会利用新媒体讲好新会陈皮故事。据悉，新会陈皮作为新会区的农业特色产业，去年全区新会柑种植面积达9533.3公顷(14.3万亩)，新会陈皮全产业链产值超过230亿元，蝉联中国区域农业产业品牌影响力指数榜首。今年，新会区还荣获了“中国陈皮之都”称号，开启全新发展征程。亚太陈皮产业园本园本次项目招商与签约仪式，为企业、农户、客户在行业内外搭建起一座沟通与合作的桥梁，将助力新会陈皮产业发展迈上新台阶。

柑果飘香 新会柑迎来采摘季



江门日报(文/图 记者/任晓盈)昨日，在新会柑之林农业专业合作社种植基地，工人正忙着采摘柑果。金秋十月，柑果飘香，又到了一年一度新会柑采摘季，记者走访果园了解到，今年新会柑产能有所提升，新会柑鲜果销售一路畅旺。

放眼各地柑园，郁郁葱葱的新会柑树硕果累累，绿中带黄，油光闪亮的新会柑果缀满枝头，处处弥漫着清香。

“今年亩产达3000公斤，产能比往年有较大提升。柑果的品质不错，单果重量超过二两。”新会柑之林农业专业合作社农场负责人陈柏新表示，今年雨水较为充沛，“膨果期”的疏果工作做得较好，新会柑整体产量、品相较往年有所提升，目前已陆续收到客户的订单。

近年来，新会区积极引入现代化农业技术，不断推动农业现代化进程。通过科学的种植管理和技术创新，新会柑的产量和品质得到了显著提升。今年新会柑的采摘季，新会柑迎来了丰收的喜悦。新会柑的采摘工作正在有条不紊地进行中，工人们忙碌的身影在柑园中穿梭，一派繁忙的景象。

新会柑种植效率和产品质量得到了显著提升。今年，新会柑产业更是发展蓬勃生机，记者从新会区农业农村局了解到，今年的新会柑种植面积约9333.33公顷(14万亩)，基本以规模化、标准化绿色种植为主，整体产量和品质呈现稳中有升的态势。早前，新会区陈皮柑桔种植专业合作社与新会区10家柑桔基地签订总计315万公斤鲜果的采购协议。由泓达堂陈皮茶业有限公司、新会柑之林茶业有限公司、广东陈皮人家陈皮

集团有限公司联合成立的道地新会陈皮生产供应产业与10个柑桔基地签订采购加工超500万公斤的意向协议，进一步深化“企业+合作社+种植户”合作，为新会陈皮产业发展注入“强心剂”。

采收忙、加工旺、销售火，今年新会柑市场发展态势持续向好。柑农们表示，接下来，将继续做好田间管理，做好病虫害防控工作，保障新会柑健康生长，以充足的健康产能满足市场需求。

寻找陈皮“厨神” 新会邀你来参赛

江门日报(记者/任晓盈)记者昨日从新会区农业农村局获悉，一场关于味蕾与文化的双重盛宴——“粤港澳大湾区新会陈皮美食餐饮大赛众创赛”报名通道今日已开通，将于10月23日截止，并于10月26日集结一众参赛者在新会陈皮村三产融合园广场进行比拼。

“粤港澳大湾区新会陈皮美食餐饮大赛众创赛”由新会区人民政府主办，新会区农业农村局承办，新会区餐饮协会协办。这不仅是一场厨艺的比拼，更是一次对传统食材的深度挖掘与创新演绎，是对大湾区美食文化的一次全新探索与致敬。新会陈皮饮品、轻食等众创门店、新会陈皮美食爱好者、新会技师学院学生均可报名参加(参赛年龄

不超过60周岁)。据悉，参赛作品有五项目要求：必须为新会陈皮为主要食材或调味料之一;参赛者所准备的食材务必在赛前提前清洗干净，并切分处理好再带进赛场;创意独特，能够体现新会陈皮的风味特色与营养价值;作品形式有炒菜类、甜品类、汤品类、点心小食类，四选一，作品制作方式

不限，蒸、煎、炒、焖、煮等均可;参赛者要准备两份同款餐食，一份餐食要有足够分量供6位评委进行品鉴，另一份则放置在菜品展示区进行展示，并附上详细的制作说明及食材清单。值得注意的是，比赛当天所有食材由参赛人员自备，凡报名人数者，每个团队将获100元食材补贴。

温馨提醒

- 参赛者扫描二维码进行线上报名
 - 线上报名后，要递交纸质版报名表
- 递交地址：新会区冈州大道中136号2楼优鲜达展厅
联系人：周小姐
18922941212

