

## 新会区深企产业投资联合会成立 当好“娘家人” 搭好共赢桥

江门日报讯 (记者/黄胜) 11月25日,新会区深企产业投资联合会第一届第一次全体员大会召开。会上,新会区深企产业投资联合会正式揭牌成立,搭建起新会与深圳企业深度协作的坚实桥梁,助力新会全面融入粤港澳大湾区建设浪潮,为深江经济合作迈向更高质量发展注入新动能。新会区委书记陈钊,区委副书记、区长刘兵,区领导郑立森、刘洪斌、周纲出席会议。

会议审议并表决通过《江门市新会区深企产业投资联合会章程》,选举产生新会区深企产业投资联合会第一届领导班子,

戴志前当选会长。戴志前表示,新会区深企产业投资联合会的诞生,是顺应粤港澳大湾区深度融合发展趋势,响应深江合作战略的必然选择,联合会将紧紧围绕“服务深圳企业在新会区的投资与发展”这一核心宗旨,以“促进产业对接、资源共享、合作共赢”为目标,努力打造成为深企在新会的“娘家”、政企沟通的“桥梁”、产业协同的“平台”。

受陈钊委托,刘兵代表区委、区政府向新会区深企产业投资联合会的成立表示祝贺。他表示,希望联合会做新会高质量发展的标杆、服务会员企业的贴心人、招商引资

的“红娘”,借深中通道通车的时代东风,共筑珠江口西岸投资新高地。新会区委、区政府将大力支持联合会发展,不断优化营商环境,让每一位选择新会、扎根新会的深圳企业家安心创业、放心发展、舒心生活,在这片热土上实现梦想。

据悉,新会区深企产业投资联合会首批会员企业有50家,涵盖高端装备制造、新一代信息技术、新能源、新材料、现代服务业等多个关键领域。未来,联合会将充分发挥纽带作用,搭建常态化、机制化交流平台。通过定期组织项目洽谈、供需对接、行业沙龙、跨区域考察、专业培训、季

度座谈、年度论坛等多元活动,推动会员企业在技术、资金、人才、市场等领域深度合作与能力提升。同时,依托新会扎实的产业基础与深圳领先的创新优势,加速“深圳总部+新会基地”“深圳研发+新会生产”模式落地,助力产业链上下游协同发展,增强企业核心竞争力;主动对接政府相关部门,及时收集、解读产业政策与法规动态,为企业提供精准政策咨询与申报指导;组织会员参与国内外经贸交流,对接大湾区创新资源与产业优势,实现“走出去”与“引进来”双向发力,为会员企业拓展更广阔的发展空间。

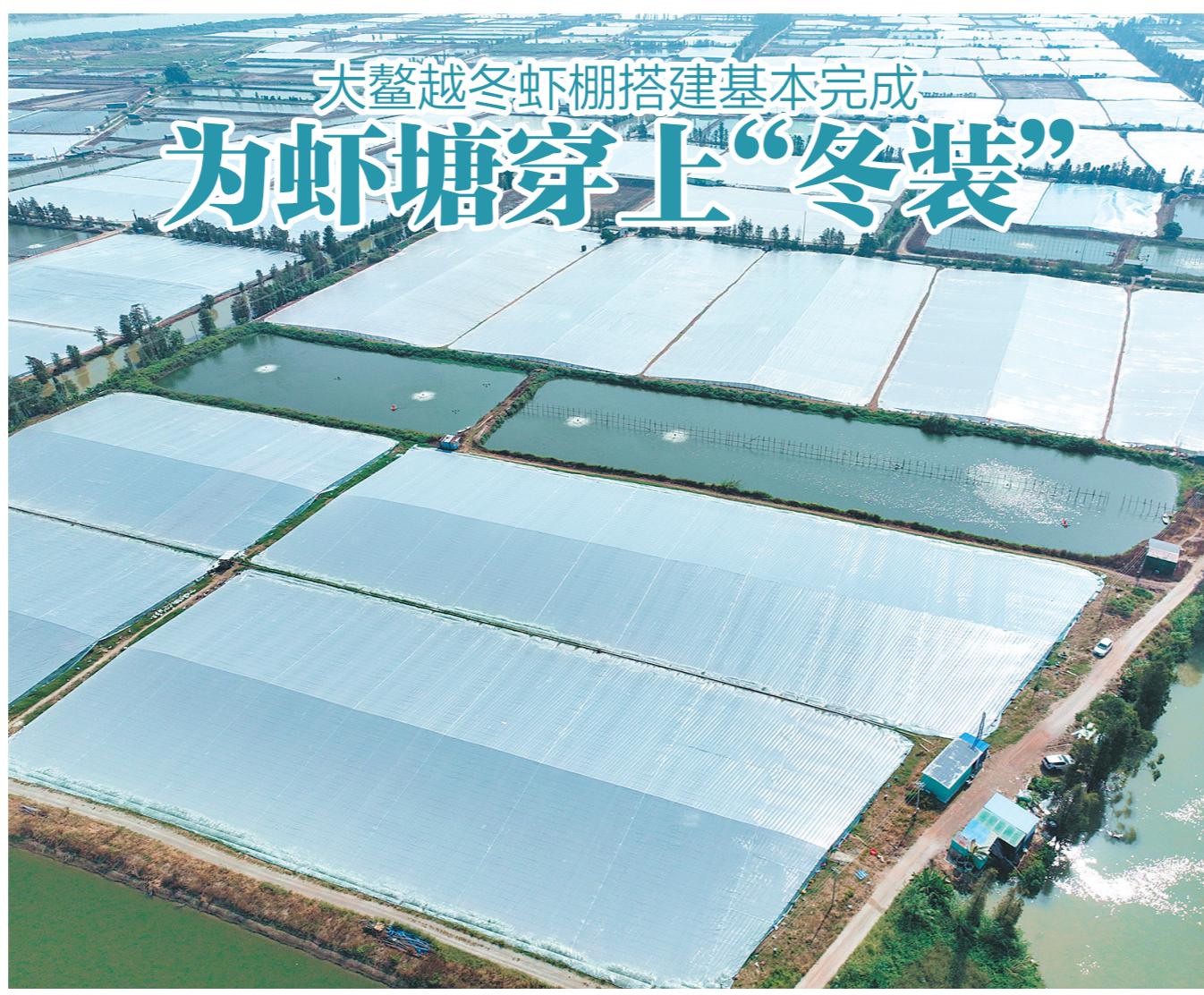
江门日报讯 (文/图 记者/简家琳 通讯员/大鳌宣) 昨日,记者从大鳌镇获悉,该镇的南美白对虾养殖户已基本完成越冬保温棚的搭建工作,以应对即将到来的低温寒冷天气。

搭虾棚是大鳌镇水产养殖业延续20余年的传统越冬“法宝”。南美白对虾对温度极为敏感,当水温低于18℃时,会停止生长甚至面临死亡风险。而保温棚能有效锁住热量,配合调控设备可维持棚内适宜生长的水温环境,保障对虾冬季正常摄食生长,让养殖户在春节前后的市场旺季抢占先机,显著提升养殖效益。

“全镇养殖户都踩着11月的节点统一行动,我的虾塘已经都搭好棚了。”一位有着十多年养殖经验的农户告诉记者,今年搭建工作顺利,标准化的设施让后续管护更省心,为越冬养殖打下了扎实基础。

作为“广东省特色水产养殖示范镇”,大鳌镇以南美白对虾、罗氏沼虾养殖为核心产业,越冬虾养殖模式日渐成熟。“养殖越冬虾好处多多,既能延长养殖周期、增加农户收入,又能均衡水产品上市时间、丰富市场供应,还能带动棚体搭建、饲料供应等相关产业发展。”大鳌镇农办工作人员说。

据悉,今年大鳌镇搭建虾棚面积已达800公顷,约占全镇养殖水面的六成以上。目前,各养殖户已陆续转入越冬期精细化管养阶段,通过加强水温实时监测、科学调整投喂方案、强化病害防控等措施,全方位保障对虾安全越冬,静待春节前后销售旺季的到来。



搭虾棚是大鳌镇水产养殖业延续20余年的传统越冬“法宝”。

## 粤港澳大湾区百家旅行社共赴新会 以柑为媒拓市场 文旅签约启新程

江门日报讯 (记者/简家琳) 11月24日,“乐游惠购 缤纷侨乡”——新宝堂·2025粤港澳大湾区百家旅行社新会柑采摘季活动文旅推介会举行。粤港澳大湾区百家旅行社代表、行业协会负责人及媒体嘉宾齐聚一堂,共同见证新会文旅与陈皮产业的精彩融合。

据了解,本次活动旨在深化粤港澳大

湾区文旅合作,激活消费新动能,打造大湾区“微度假”旅游目的地,为“百千万工程”注入强劲活力。新会陈皮作为岭南文化瑰宝与国家地理标志产品,药食同源、誉满中外。当下正值新会柑黄金丰收季,新会以“文化+生态+产业”深度融合之姿,打造大湾区文旅消费标杆目的地。

当天,新会区“乐游惠购 缤纷侨乡”消

费季活动正式启动。活动将持续至明年3月,立足新会侨乡、工业、文旅禀赋,紧扣“商旅文体健”融合主线,赋能“江门三点三精彩之旅”城市品牌升级。活动现场还举行了文旅产业合作签约仪式。江门市新会区新宝堂陈皮有限公司与来自广州、深圳、珠海、佛山、东莞等城市的旅行社签订合作框架协议,携手打造“一程多站”精品旅游

线路,构建资源共享、市场共拓的新格局。当日下午,粤港澳大湾区百家旅行社代表还前往新宝堂新会柑双水种植基地,参与趣味盎然的摘柑体验活动,实地感受“陈皮之都”的独特魅力。此次推介会的成功举办,为新会文旅产业发展按下“加速键”,将吸引更多游客走进新会、读懂新会,共享大湾区康养文旅发展的机遇与红利。



旅行社代表头戴草帽、手提小桶,采摘新会柑,为接下来的旅游线路推广积累素材。

### 旅行社代表采摘新会柑 实地探风味 谋划新线路

江门日报讯 (文/图 记者/简家琳) 11月24日,在新宝堂新会柑双水种植基地,空气中弥漫着清甜的柑香,来自粤港澳大湾区百家旅行社的代表们头戴草帽、手提红色小桶,穿梭于果林间,亲手采摘新会柑,感受“中国陈皮之乡”的丰收喜悦。

柑园中,欢声笑语此起彼伏。在工作人员的指导下,旅行社代表们一边体验采摘新会柑的乐趣,一边用手机记录柑园风光,为接下来的线路推介工作积累素材。

“我们协会已与多家旅行社联合推出‘新会柑采摘季’主题线路,并积极开展市场营销。目前已成功吸引来自深圳、广州、佛山、东莞等多个城市的旅行团参与。”新会区旅游协会会长、春秋国际旅行社董事长黎兆焜表示,新会文旅精彩纷呈,推“陈”出“新”,希望与新会陈皮企业开展季节性合作,让更多游客了解新会的旅游资源和农业特色产品。

旅行社代表头戴草帽、手提小桶,采摘新会柑,为接下来的旅游线路推广积累素材。

客参加。此外,相关机构将与新会陈皮企业展开合作,助力新会特色产品走向更广阔市场。

“将新会柑采摘融入秋冬季旅游线路,已是公司的常态化做法。”广东新阳国际旅行社代表禤春定说。这已经是她今年第二次到访新会柑园。

“我们协会已与多家旅行社联合推出‘新会柑采摘季’主题线路,并积极开展市场营销。目前已成功吸引来自深圳、广州、佛山、东莞等多个城市的旅行团参与。”新会区旅游协会会长、春秋国际旅行社董事长黎兆焜表示,新会文旅精彩纷呈,推“陈”出“新”,希望与新会陈皮企业开展季节性合作,让更多游客了解新会的旅游资源和农业特色产品。

旅行社代表头戴草帽、手提小桶,采摘新会柑,为接下来的旅游线路推广积累素材。

### 新会重点企业赴外招聘 人才供需精准对接

江门日报讯 (记者/黄胜)

通讯员/余红明) 11月22日,“逐梦湾区 圆梦新会”2025年新会区重点企业招才引智系列活动先后走进广州应用科技学院、东莞理工学院。中创新航科技(江门)有限公司、维达纸业(中国)有限公司等18家新会区重点企业组成“求才团”,携52个精准对接区域产业发展需求的优质岗位,与两地高校学子进行深度交流对接。

据悉,本次活动聚焦新会区新材料、智能制造等主导产业及战略性新兴产业发展方向,旨在为区域经济高质量发展构筑坚实的人才支撑。招聘现场,学子们踊跃投递简历,就岗位详情、职业发展通道、企业文化等关切问题与企业代表深入沟通。各企业求贤若渴,积极展示自身优势与发展前景。据统计,本次活动共接收简历111份,初步达成就业意向29人,实现了人才供需

精准对接。

活动期间,新会区人力资源和社会保障局举办校企三方座谈会,共商协同育人、合作发展大计。座谈会上,新会区系统介绍了区域产业转型升级与新兴产业集群培育的战略布局,并详细解读新会引才优惠政策。校方代表分享学科专业特色、人才培养模式及毕业生情况,表达了深化产教融合的强烈意愿。与会企业立足发展实际,清晰提出了对专业人才的迫切需求,期望通过更紧密的协作破解人才引进难题。

“我们将持续搭建对接平台,通过常态化组织企业进校园、不断拓展合作维度,畅通人才引进渠道,优化区域人才生态,为各类人才施展才华提供广阔舞台,为新会区经济社会高质量发展注入持续而强劲的人才动能。”新会区人力资源和社会保障局副局长何赞表示。

### 新会为选调生举办总结会 扎根沃土砺初心 接续奋斗绘新篇

江门日报讯 (记者/黄胜)

近日,新会区为2023至2025年73名选调生举行了一场基层锻炼期满总结会,以“共学精神、共话成长、共绘蓝图”为主线,激励年轻一代在新征程上蓄力再出发。

会上,新会区委党校常务副校长李红卫围绕“一幅蓝图、一个主题、一个保障”,系统阐释了党的二十届四中全会精神的核心要义,重点解读了“十五五”时期的的关键任务与高质量发展目标,引导选调生深化对全面建设社会主义现代化国家战略布局的理解。

在交流环节,选调生以“分组讨论+代表发言”的形式,围绕“如何将党的二十届四中全会精神转化为驻村工作实效”展开热

烈研讨。优秀选调生代表分享了两年基层锻炼的心路历程与能力成长,展现了年轻干部在实践中锤炼本领、服务群众的扎实足迹。

会议指出,选调生要筑牢信仰根基,在服务大局中彰显新担当,持续深化党的创新理论学习;要永葆进取之心,在提升本领上实现新突破,主动到改革发展主战场、维护稳定第一线、服务群众最前沿去经风雨、见世面、壮筋骨。会议鼓励选调生将在基层锻炼出的闯劲、韧劲和拼命带入新的工作岗位,切实转化为推动政策落地、优化服务效能、破解发展难题的具体行动,为新会高质量发展贡献更多智慧和力量。

### 新会龙狮队伍 在省赛获奖

江门日报讯 (记者/简家琳)

近日,2025年广东省龙狮锦标赛圆满结束,新会区参赛的两支队伍获得一冠一亚的佳绩,充分展现了新会龙狮文化的深厚底蕴。

在本次比赛的青年组南狮传统自选套路(抬榄青)项目中,18支队伍齐聚赛场各展绝活。新会蔡李佛始祖拳会青年南狮队在教练的专业指导下,以“偏向虎山行”为表演主题,将蔡李佛武术的刚劲与南狮的灵动巧妙融合,狮头与狮尾配合默契,精准完成高难度腾跃、平衡动作,鼓乐团队节奏铿锵、旋律激昂。整套动作形神兼备、一气呵成,既彰显传统南狮的“醒、动、灵”,又传递出蔡李佛文化的独特韵味,赢得全场裁判一致认可,成功夺得该项目冠军。

“获得第一名的好成绩,队

员们都很兴奋。”新会蔡李佛始祖拳会教练陈建新告诉记者,“此次参加比赛的队员都是高中生,这是他们首次参加青年组的比赛。为了这次比赛,队员们提前2个月开始备战,每天利用放学后的时间坚持训练,十分刻苦。”

在少年甲组南狮传统自选套路(抬榄青)项目中,新会龙狮运动协会(新会文华广场醒狮队)的队员们稳定发挥,动作舒展流畅,充分展现出少年雄狮的朝气与实力,获得该项目亚军。

此次新会队伍在省级赛事中获得佳绩,是新会推动龙狮文化与非遗技艺传承创新的生动实践。下一步,新会区将继续聚焦传统文化传承发展,助力龙狮运动在年轻一代中焕发青春活力,让传统文脉在新时代持续绽放光彩。

### 40名选手同台竞技 演绎“香的诞生”

江门日报讯 (记者/简家琳

通讯员/新文宣) 为更好传承和弘扬小冈香制作技艺,11月18日,第十届小冈香制作技艺擂台赛在小冈香业城顺利举行,40名选手同台竞技,用一双双巧手演绎“香的诞生”。

据了解,本次赛事分少年组、成人组进行,10人一组,限时10分钟进行制香。少年组的选手年纪不大,动作却毫不含糊:取香泥、揉匀成团、拉成细条、贴合香骨,每一步都十分认真。成人组的选手更显从容,指尖翻飞,动作行云流水,压板起落间,

制作出的香品不仅数量可观,均匀度、紧实度也堪称上乘。

据悉,小冈香已有约700年历史,形成了精湛的香艺,且品种齐全,包括沉香、檀香、塔香、线香、盘香、熏香、无烟香、异形香、工艺香等。2013年,小冈香制作技艺入选广东省第五批省级非物质文化遗产名录。作为中国首个香业产业基地,2023年,新会区双水镇的小冈香产业实现总产值逾33亿元,200多种产品远销全球140多个国家和地区。