

商洛

全链兴牧

「畜」势勃发

本报通讯员 靳天龙

4月15日,走进洛南古城镇卫洛乳业奶牛养殖场,现代化智慧牧场场景扑面而来:宽敞明亮的牛舍里,自动刮粪机来回作业,奶牛悠闲地咀嚼着饲料;挤奶厅中,转盘式挤奶设备有序运转,工人通过智能管理平台实时监控每头牛的健康数据。

“去年8月,300头优质荷斯坦奶牛从山东落户这里,现在已全部适应秦岭地的气候环境。”卫洛乳业奶牛养殖场负责人王小平介绍,目前牧场存栏奶牛超750头,年产鲜奶1.5万吨,配套智能化乳品加工厂即将投产。

在商州区黑山镇张家坪村,黑山学养殖专业合作社的300头特色黑猪毛色油亮、膘肥体壮,年出栏育肥猪2000多头,带动务工群众月收入4000元。从品种选育到日常防疫,商州区畜牧兽医中心全程技术护航,让特色黑猪产业成为当地群众增收的“香饽饽”。

卫洛乳业和黑猪养殖的火热场景,是我市畜牧业全链提质的生动缩影。近年来,我市立足生态优势和资源禀赋,坚持“链式发展、多元协同、循环增值”理念,推动畜牧业从单一养殖向“产加销”一体化全链条延伸。洛南县引进南京卫岗乳业、永丰股份两大龙头企业,建成年加工1.5万吨乳制品的三产融合项目和年屠宰300万只肉兔的全产业链项目。目前,全市已培育存栏生态黑猪5000多头、梅花鹿和林麝1300多只、陕南山羊700多只、冷水鱼20万尾,“主导产业突出、特色品种互补、多元协同发展”的产业体系已然成形。

品牌化是提质增效的关键一招。我市累计培育“商州蜂蜜”“洛南兔肉”“洛南牛肉”等全国名特优新畜产品21个,“北阳山牛肉”等品牌广受市场青睐。依托“洛味缘”区域公用品牌,我市特色畜产品拓宽销路,建成线下门店12家,品牌效应持续释放。

在加快产业发展的同时,我市牢牢守住生态底线。全市规模养殖场粪污处理设施装备配套率稳定在100%,畜禽养殖粪污综合利用率达90.82%,稳居全省前列。

数据印证发展成效:2025年,全市畜牧业产值54.96亿元,增长1.3%;肉类产量7.26万吨、禽蛋产量6.74万吨,供给保障有力。全市累计带动20.49万户农户发展庭院养殖,特色畜牧养殖成为群众增收的重要渠道。作为在全国率先启动牛羊布病无疫区

建设的城市,商洛市2025年整市通过省级评估并接受国家验收,为丘陵山区牛羊布病区域化防控探索出可复制、可推广的“商洛模式”。

“我们将持续巩固提升无疫区建设成果,进一步创新机制、探索路径,全力打造畜间布病防控‘区域样板’。”市畜牧中心主任叶贇表示,接下来,将坚持绿色发展理念,做优前端饲草保障、做深中端加工增值、做活后端品牌营销,推动畜牧全产业链向更高水平迈进。

丹凤土特产激发经济新动能

本报讯(通讯员 赵朝阳)近年来,丹凤县立足秦岭生态资源禀赋,深挖天麻、葡萄酒、核桃等特色土特产价值,以品种培优强根基、全链升级提效益、多元拓市激活力为抓手,推动特色农业产业提质增效,为县域经济高质量发展注入强劲新动能。

丹凤县推行“品种培优+标准种植+联农带农”发展模式,锚定核心土特产持续发力,联合西北农林科技大学、南京中医药大学等院校建立种质资源繁育中心,成功选育“蟒岭红”等6个天麻新品种,产量提升40%,引进摩尔多瓦等葡萄品种20多个,筛选适配本地气候的优质品种4个,建成富庄天麻、寺坪山茱萸等标准化种植基地10个,中药材种植面积稳定在26.7万亩,天麻种植2万亩,酿酒葡萄基地1.2万亩,核桃建园48万亩,核心土特产标准化种植率提升至82%,通过“龙头企业+合作社+农户”利益联结机制,带动3.8万户农户嵌入产业链增收,户均年增收超6000元。

丹凤县打造“初加工+精深加工+综合利用”三级加工体系,建成陕西省首个民营国家级中药材战略储备库,配套冷库、常温库等设施,可储存中药材5万吨,同步配建标准化厂房5600平方米,吸引12家医药康养企业落户。目前,已建成中成药、特色食品生产线16条,开发中药饮片、天麻药酒、葡萄酒等产品1180种,天麻全产业链产值突破20亿元,成功培育“丹凤天麻”“丹凤核桃”等地理标志产品6个、绿色食品认证7项,土特产品牌价值持续提升,实现初级农产品向高附加值商品转变。

丹凤县构建“线上直播+线下展销+农文旅融合”三位一体营销网络,建设西安灞桥大秦岭中药材数字化营销中心,在主流电商平台开设丹凤土特产旗舰店15家,培育农村电商达人303名,年开展直播带货活动200多场,农特产品线上销售额突破1.2亿元。同时,推动土特产与乡村旅游深度融合,打造“土特产+采摘体验+康养休闲”新业态,建成特色采摘园20个,依托红河谷、核桃采摘等特色节点,年接待游客80万人次,带动相关旅游收入2.5亿元,形成“产品销售+场景体验”双增收格局。

柞水以政策护航、人才赋能,助推民宿产业蝶变升级——

民宿产业兴 增收有前景

本报通讯员 田江波



依托优美的自然环境与风格别致的院落格局,“阳坡院子”民宿深受游客青睐。

4月的秦岭,绿意初染,山花烂漫。走进秦岭南麓的柞水县盘盘镇朱家湾村,清澈的乾佑河穿村而过,两岸白墙黛瓦的民宿小院错落有致,与青山绿水相映成趣。来自西安的游客张先生一家,在“阳坡院子”的露台上喝着茶,望着远山云雾,忍不住感叹:“这才是向往的生活。”

这份让游客向往的惬意,不仅是柞水民宿发展的生动写照,更成为当地群众增收致富的新路径。“阳坡院子”作为柞水民宿的“金字招牌”,已成功获评全国甲级旅游民宿,而民宿管家杨锦萍,正是这份红利的直接受益者。“以前在外地

打工,一年到头回不了几次家。现在好了,在家门口上班,月月有工资,还能照顾老人孩子。”杨锦萍笑着说。

像杨锦萍一样,越来越多的柞水村民在民宿产业中找到了归属感和获得感。不少村民通过专业培训成为民宿管家或服务员,每月能有3000多元的稳定收入;周边村民也在“阳坡院子”的带动下,纷纷开办民宿、农家乐,每年能有20多万元的收入。事实上,这样的增收故事在柞水早已不是个例。近年来,该县依托秦岭得天独厚的生态优势和丰富的康养资源,将民宿产业作为深

化全域旅游、推进乡村振兴的重要抓手,探索出一条“四维联动”的康养民宿发展新路。2025年,全县民宿(农家乐)接待游客约45万人次,1500多名群众通过房屋流转、就近务工、入股分红等方式,实现人均增收3万元以上。

柞水民宿产业的蓬勃发展,并非一日之功,背后是县委、县政府的系统谋划和全方位支撑。为推动民宿产业高质量发展,柞水县从组织、规划、政策、人才四方面同步发力,全方位为民宿产业“铺路搭桥”。该县专门成立民宿产业发展领导小组和民宿协会,绘制《柞水县民宿产业发展地图》,创新推出“终南宿集·共享村庄”模式,为民宿产业发展指明方向;设立1000万元康养旅游产业发展基金,对民宿建设、品牌打造、星级评定等给予真金白银的支持,同时与中行商洛分行签订融资协议,实施民宿及配套项目11个,总投资2.1亿元,为康养产业发展注入强劲资金动力。

除资金和政策护航之外,人才培养更是为民宿产业发展筑牢根基。“县里不仅给政策,还给我们培训。”民宿业主马倩说,她参加了县里组织的民宿管家培训班,从接待礼仪到餐饮服务,学到了很多真本事。据了解,目前全县已举办民宿相关培训班6期,培训316人,帮助更多农民实现了从“庄稼人”到“民宿人”的转变,为民宿产业发展提供了坚实的人才保障。

在完善支撑体系的同时,柞水县注重差异化发展,避免同质化竞争,推动民

宿产业集群化、特色化升级。依托不同区域的资源禀赋,该县打造了各具特色的民宿集群:盘盘镇依托牛背梁景区,一批“景区依托型”民宿如雨后春笋般涌现;西川沿线主打“农业观光型”民宿,让游客沉浸式体验采摘之乐;石瓮周边聚焦“运动休闲型”,漂流、徒步等项目备受游客青睐;凤凰沿线突出“文化体验型”,古街、老戏台等元素吸引着众多文艺青年前来打卡。

“我们坚持差异化定位、集群化建设,着力打造多元化民宿品牌。”柞水县文旅局相关负责人介绍,全县梯次打造高端、精品、经济型民宿38家,引进上海华住、西坡德清等专业运营团队,打造了“花间堂”“西坡秦岭”等高端品牌。今年“五一”未到,不少民宿已被预订一空,“回头客”占比超过35%。

民宿火了,村子美了,百姓富了。为让民宿产业的红利更多惠及群众,柞水县通过“新业态公司+企业+农户”“集体经济组织+农户”等利益联结机制,带动164家农家乐蓬勃发展。全县累计创建省乡村旅游重点村、美丽宜居村28个,集体经济收益超过30万元的村达到18个。

“以前村里人往外跑,现在外面的人往村里跑。”朱家湾村党支部书记感慨。如今,柞水的民宿不仅是一张旅游名片,更成为乡村振兴的“绿色引擎”。秦岭深处,一个个诗意栖居的小院,正迎接八方来客,也迎接乡亲们越来越红火的日子。

山阳 以菌为媒 铺就富民路

本报通讯员 孙婕

“在基地就业时间灵活,我一边在大棚采滑子菇,一边照顾家里最小的孩子,近两个多月就挣了6500元,比在家闲着强太多!”近日,山阳县中村镇沟口社区狮子山移民小区居民周密珍说起眼下的工作,话语里满是增收的喜悦。

今年40岁的周密珍,丈夫常年在外务工,她独自照料3个孩子的同时,在社区滑子菇大棚务工,真正实现了“顾家增收”两不误。目前,沟口社区的滑子菇已经开始陆续出菇,预计“五一”前后进入丰产期。今年共上架菌棒50万袋,一簇簇饱满的菌蕾争相冒头,既承载着农户的增收期盼,更勾勒出山阳县食用菌产业蓬勃发展的生动图景。

地处秦岭南麓的山阳县,森林覆盖率68%,优越的生态环境为食用菌生长提供了天然条件。近年来,山阳县立足生态资源优势,将食用菌产业作为巩固拓展脱贫攻坚成果、推进乡村振兴的主导产业,精心谋划“一十百”产业布局,推行“抓两头、带中间”经营模式,以滑子菇、海鲜菇、香菇、木耳为重点,推动产业规模化、绿色化、集群化发展,让小小菌菇成为群众增收致富的“金疙瘩”。

山阳县高度重视食用菌产业发展,制定食用菌产业发展实施意见和扶持办法,每年设立1000万元食用菌产业发展资金,从基地建设、科技支撑等方面全方位扶持。同时,与陕西省微生物研究所、南京农大合作组建研发中心,聘请5名外地技术员驻地指导,农技人员常态化开展“送技上门”服务,解决群众生产中的技术

难题。税务部门推出“税惠助农”服务,精准落实农产品免税、小微企业所得税优惠等政策,重点向食用菌等特色农业倾斜,助力企业轻装上阵、扩大生产规模。

通过招商引资与本土培育相结合,山阳县成功培育出陕西和丰阳光、丰阳雨露等龙头企业,打造全链条产业体系。位于高坝店镇的和丰阳光食用菌产业园,总投资5.16亿元,建成年产6000万袋菌袋生产区、1200万袋海鲜菇工厂化生产区和1000吨食用菌产品深加工区,开发“好菇菇”“丰阳晒耳”等系列产品9个,通过“线上+线下”模式畅销省内外。2024年,城关丰阳雨露食用菌产业园建成年产5000万袋菌种生产区和1.2万吨食用菌罐装加工厂,填补了县域菌种生产空白,带动周边500多户搬迁群众在家门口就业。

“以前种庄稼收入低,现在土地流转给合作社,每年能稳拿1800元租金,在园区务工一天还能挣80元,一年下来近万元收入,比自己种地省心多了!”十里铺街道王庄村69岁的村民陶存英说。

由十里铺街道致富带头人张治飞牵头成立的志诚种植养殖专业合作社,建成了占地100亩的食用菌产业园,推行“工厂化统一制袋、农户分散出菇、订单收购”模式,不仅解决了群众种植技术和销售难题,更带动周边200多户群众,实现家门口稳定增收。这种“工厂化统一制袋、农户分散出菇、订单收购”的模式,让群众无需担心技术和销售难题,实现稳赚增收。

目前,山阳县已在高坝店镇油江河、

十里磨沟河等10条流域,建成食用菌生产基地169个、标准化大棚3300个,培育经营主体121家。今年春季,全县食用菌生产4210万袋,预计全年将完成9300万袋,产业发展势头持续向好。

如今,山阳县加快延伸产业链,拓展休闲食品、保健品等深加工产品,推进废

弃菌袋循环利用,构建“源味山阳”区域公用品牌+企业品牌+产品品牌的三级品牌体系。和丰阳光食用菌产业园三期项目正在推进,建成后将进一步提升产业现代化水平,预计实现年收入8.7亿元。山阳县食用菌产业正朝着全链条、高品质方向迈进。



沟口社区依托食用菌特色产业,带动群众务工增收。图为务工群众在滑子菇大棚剪菇。

商洛市蔬菜农批市场价格监测情况(2026-04-28)

监测单位:商洛市发展和改革委员会

商品名称	等级	计价单位	上期零售价	本期零售价	涨跌幅	备注
白菜	新鲜	元/500克	1.30	1.20	-7.69%	↓
甘蓝	新鲜	元/500克	1.20	1.20	0.00%	
韭菜	新鲜	元/500克	3.00	3.00	0.00%	
小白菜	新鲜	元/500克	2.00	2.00	0.00%	
菠菜	新鲜	元/500克	2.00	2.50	25.00%	↑
土豆	新鲜	元/500克	1.30	1.30	0.00%	
白萝卜	新鲜	元/500克	1.20	1.20	0.00%	
胡萝卜	新鲜	元/500克	2.50	2.50	0.00%	
大葱	新鲜	元/500克	2.00	2.00	0.00%	
芹菜	新鲜	元/500克	1.80	1.80	0.00%	
莲菜	新鲜	元/500克	4.00	4.00	0.00%	

商品名称	等级	计价单位	上期零售价	本期零售价	涨跌幅	备注
蒜薹	新鲜	元/500克	4.60	4.60	0.00%	
莴笋	新鲜	元/500克	2.00	2.00	0.00%	
圆茄子	新鲜	元/500克	2.00	2.50	25.00%	↑
青椒	新鲜	元/500克	4.00	4.00	0.00%	
西红柿	新鲜	元/500克	3.00	3.50	16.67%	↑
西葫芦	新鲜	元/500克	2.50	2.50	0.00%	
冬瓜	新鲜	元/500克	2.00	2.00	0.00%	
豆角	新鲜	元/500克	4.00	4.00	0.00%	
黄瓜	新鲜	元/500克	3.00	2.80	-6.67%	↓
黄豆芽	新鲜	元/500克	2.50	2.50	0.00%	
老豆腐	新鲜	元/500克	2.50	2.50	0.00%	
蘑菇	新鲜	元/500克	4.00	4.00	0.00%	

声明

●陕西省商洛市丹凤县龙驹寨街道宽坪村村委会的基层群众性自治组织特别法人统一社会信用代码证书正、副本丢失,统一社会信用代码为546110225966849405,声明作废。

●陕西省商洛市商南县十里坪镇李春峰的《出生医学证明》丢失,编号为Z610067233,声明作废。

●洛南县各界爱心济困协会的开户许可证丢失,开户行为洛南县农村信用合作联社,账号为2708023501201000066109,核准号为J8032000596001,声明作废。