

# 大三亚旅游经济圈发展路线图出炉

十大措施助推2020年实现经济总量占全省25%以上

基础设施线路产品不断完善  
“大三亚”旅游热度持续攀升

今年一季度  
同比增长11.6%

“大三亚旅游经济圈”过夜游客数达591.7万人次

过夜游客数

三亚  
同比增长9.8%

陵水  
同比增长12.9%

保亭  
同比增长35.3%

乐东  
同比增长37.7%

制图 张昕

本报三亚5月9日电 (记者林诗婷)“大三亚旅游经济圈”已有明确作战路线图。今天下午，“大三亚旅游经济圈”联席会议在三亚召开，三亚、陵水、保亭、乐东等市县主要领导及相关部门负责人齐聚鹿城，商议今年“大三亚”发展规划。会上，“大三亚旅游经济圈”区域经济合作示范区实施方案获审议通过，方案明确了推动“圈内”共赢十项举措及责任单位，通过规范合作制度、共建标识、机构设置等方式，积极协调各市县形成合力，树立大

三亚一体化意识，推动新经济增长极形成，促进全域旅游顺利推进。方案明确了“大三亚旅游经济圈”的发展路线图。具体而言，三亚将牵头联动陵水、保亭、乐东组成区域旅游业合作发展机构，以“平等协商、区域联动、资源共享、互利共赢”为原则，在保护生态的前提下加快基础设施、旅游经济、公共服务和产业发展的互联互通，进一步提升旅游品质，打造国际国内重要的旅游目的地、人才聚集地和创业最佳地，形成全省重要经济增长极，到2020

年，实现经济总量占全省25%以上。根据方案，“三陵乐保”市县将设立统一办公室，明确会议制度和组织架构，规范工作事项，形成常态化管理机制，促进“大三亚”长效发展。同时，还提出了推进发展的十项措施，明确各市县、各相关部门责任事项和时间节点，具体包括推进落实大三亚旅游经济圈发展规划，联合开展营销推广、开发产品、设计路线工作，推进旅游标准化、旅游联合执法工作，完善交通一体化基础设施建设，建设官方宣传平

台，加强文体事业发展、联合培养人才，实现人才、旅游管理双向互动，推动农业+旅游合作模式，加快网络信息服务业发展及发展海洋产业等十项措施。此外，“大三亚旅游经济圈”还将启用统一旅游标识体系，开发全域旅游手绘地图，打造“大三亚”智慧导览系统，实现线上线下联动效应。据悉，随着基础设施、线路产品不断完善，“大三亚”旅游热度持续攀升，今年一季度，“大三亚旅游经济圈”过夜游客数达591.7万人次，同比增长

11.6%，其中三亚、陵水、保亭、乐东过夜游客数均实现同比增长，分别增长9.8%、12.9%、35.3%和37.7%。三亚市委相关负责人表示，三亚将充分进行资源整合和优化，在推进“大三亚旅游经济圈”建设中发挥该市的牵头示范作用，推进各市县交通互联互通，加强基础设施建设，同时还将注重生态保护，将蓝色海洋、绿色森林、温泉疗养、山地河谷等资源有效结合，打造一批精品项目，通过抱团营销推广等形式，共促“大三亚旅游经济圈”和谐共赢。

## 省工商开展非法集资专项排查

本报海口5月9日讯 (记者宗兆宣 通讯员陈术颖)记者今天从省工商局获悉，为遏制非法集资案件发案苗头，维护金融秩序和社会稳定，海南省工商局定于2017年5月1日至7月31日在全省范围内开展涉嫌非法集资风险专项排查活动。

据了解，此次专项排查活动以投资理财、非融资性担保、网络信贷、私募股权投资、农民专业合作社、民办院校、养老机构、房地产等名义、行业开展的融资或变相融资行为为重点整治行业和领域，以涉嫌推介、发售非法理财产品、广告宣传及户外场所、商场、超市、集贸市场、物业小区等相关人群密集场所的摆摊、设点、集会、推广宣传及电话、短信推销为重点清查对象。海南省工商局将加强对本地主流媒体发布投资咨询类广告的审查，加强排查投资咨询类机构，重点清查机构名称，以投资咨询名义非法吸收存款、非法集资、非法理财、高息揽存、放贷等违法违规行为，加强排查非法集资广告资讯信息，重点清查户外广告、电子显示屏、电视、报纸、网络广告等违法违规行为。

对排查出的线索，省工商局将建立风险管理台账，采取针对性措施加以防控处理，对不属于工商部门职权范围的线索，及时向地方有关部门移交和通报。

## 中美青年创客大赛将首次登陆海口

报名时间 即日起至6月16日止  
比赛奖励 比赛最高奖金2万元  
总决赛最高奖金10万元

本报海口5月9日讯 (记者邓海宁 通讯员张余雪)记者从海口复兴城互联网创新创业园获悉，2017中美青年创客大赛将首次登陆海口，海口赛区从即日起至6月16日均可报名，比赛最高奖金2万元，总决赛最高奖金10万元。

据介绍，中美青年创客大赛以“共创未来”为主题，倡导参赛者关注社区、教育、环保、能源、交通等可持续发展领域，结合创新设计理念和前沿科技，打造具有社会和产业价值的全新作品，至今已成功举办三届。

今年海口是唯一新增设的分赛区。此外，大赛还有北京、天津、成都、温州、厦门、深圳、上海等赛区。

报名者需登录中美青年创客大赛官方网站(<https://www.chinaus-maker.org/>)选择海口分赛区进行团队报名。决赛将于6月26日—27日在海口复兴城互联网创新创业园举行，前六名将代表海口赛区参加8月在北京举办的总决赛。此外，海口赛区在全国总决赛的获奖团队还将享受创业孵化优惠政策，入驻省级互联网创新创业示范基地——复兴城互联网创新创业园。

## 长江证券抢滩海南市场

本报海口5月9日讯 (记者郭萃)我省资本市场日益活跃，各地证券公司纷纷来海南安营扎寨，目前又有一家新的证券公司长江证券股份有限公司海南分公司在海口市滨海国际金融中心开张，这已是第二家证券公司进驻于此。

长江证券股份有限公司海南分公司有关负责人说，将发挥专业能力，为海南金融市场和地方企业提供综合性、全方位的金融服务，为海南社会经济发展与资本市场建设作出贡献。

不同的券商服务特点、优势各不相同，多家券商的进入，为不同需求的投资者提供了多样化的选择。据介绍，目前我省经济金融运行良好，证券市场空间很大，可以开拓的业务很多，已吸引了数十家证券公司进驻海南，迎来了群雄逐鹿的局面。



万洋高速有序推进  
一条巨龙逶迤原野

近日，万宁至洋浦高速公路琼中段新进互通正在进行地表清理和路基工程建设。施工单位正加大施工力度，推进项目建设进程，确保工程顺利进行。

万宁至洋浦高速公路起于万宁，由东向西经万宁、琼海、琼中、屯昌、儋州5个市县，在儋州境内接西线高速白水井互通。该项目路线全长165公里，设计速度100公里/小时。 本报记者 陈元才 通讯员 朱德权 秦海灵 摄

## 中建六局拟在海口设华南总部

将在海口建设具备地铁、城市综合管廊、地下停车场、地下商业综合体的“地下城”  
将投资建设新型工业化基地，以建筑新材料、新型建筑结构部件为研发重点，摒弃传统水泥混凝土式施工

本报海口5月9日讯 (记者郭萃 通讯员陈慧玲)记者从海口国家高新区获悉，中国建筑第六工程局有限公司拟在高新区设立华南公司总部、区域结算中心，并投资建设新型建筑工业化基地。

据了解，中建六局将整合其资源、品牌、市场、资金、技术、管理等优势，全力支持将华南区域总部植根海南市场，实现区域化、专业化发展。

根据规划，中建六局华南区域总部设立后有意依托PPP模式在海口市开展投资建设，投资方向主要包含基础设施及民生保障工程。具体包括地下城市空间、基础设施、旅游资源开发、建筑产业化等方面，将在海口建设具备地铁、城市综合管廊、地下停车场、地下商业综合体的“地下城”；投资建设以海口市为辐射点的

省内高等级公路，加大海口市市政公共道路工程建设，巩固提升海口市省会城市中心地位；开展经济适用房、棚户区(城中村)改造等民生工程建设，改善海口人民居住状况；秉持绿色发展理念，加大环保、水务、海绵城市等投资建设力度，重点推进污水治理、河湖水体治理、环保公厕、雨污分流、环境生态修复等工程建设，打好

生态保护战，推动全国生态文明示范城市及花园城市建设。

此外，中建六局还将倡导绿色低碳理念，积极推行建筑装配化产业发展，投资建设新型工业化基地，以建筑新材料、新型建筑结构部件为研发重点，摒弃传统水泥混凝土式施工，推动低污染、低消耗、高效率、高节能建筑施工标准化发展。

关注生态定安 美食天堂

主编：罗清锐 美编：陈海冰

味美料足，舌尖佳品

## 定安粽子亮出“晒字招牌”



定安贡粽软绵浓香走俏市场。 高林 摄

了定安粽子的营养。而有了定安娘子运用匠心巧思练就的精湛工艺，方才成就了定安粽子难以超越的美妙滋味。

定安粽子的制作十分繁杂，包括备料、制馅、包粽、蒸煮等10多道工序，道道工序严然，丝毫不得马虎。

单说备料，便有不少讲究。粽叶必须选用半老粽叶，过嫩过老，都会使草木清香无法渗入粽子。粽米选用颗粒饱满、米香馥郁的富硒糯米，浸泡半日至柔软，淘在簸箕里滤干水，用少许精盐调匀。馅料常用猪肉和咸鸭蛋黄。

其中猪肉必须选用七分瘦三分肥的定安黑猪肉，并用特制秘方腌制成黄褐色，制作时，先铺上一层粽叶，薄薄倒上一层糯米，放上几块肥瘦搭配的黑猪肉，再用红土泥腌制的富硒咸鸭蛋黄糅合在一起，在定安娘子巧手一收一拢之间，一个个紧实精致的五角粽子便成型了，大火蒸煮十余个小时才能出炉。这一系列繁杂的工序只为了最大限度地保留住粽子的原汁原味。

近年来，定安更是精益求精，不断推动粽子生产标准化、规模化、产业化、品牌化的建设步伐，从原材料采集、产品制作、销售等各环节层层监控，以保证其品质。定安粽子更是获得国家地理标志证明商标，备受消费者青睐。据统计，2016年，定安全县共售出1200万个粽子，销售额达1.8亿元。

## 定安粽子品牌释义：

广袤的富硒土壤是定安宝贵的生态财富，也是动植物绝佳的生长温床。定安人在这片富硒土地以生态农法，种植稻米，开展养殖，让定安粽子有了绝佳的原料，而当地人世代传承的娴熟技艺和匠心品质，成就了粽子“软绵、浓香、味不腻”的独特风味，让定安粽子别具营养与美味。

## 定安粽子抢购热线：

4001664565

定安粽子品牌：新明记、优禄禄、悠悠乐、现龙、春阳、大福口、兴顺、伍荣昌、和潮、鸿基、香满楼、新泰来、文宗、琼宝、迎春、王记花姐、山翰、黄阿姨、印象春阳、华达

(本版策划 / 段誉 洪宝光 撰文 / 段誉 司玉)

夏的风，吹绿了葱茏枝桠，吹黄了茂盛稻田。近日，在定安县翰林镇新乙肚田洋，已是一片丰收盛景，田里的水稻，籽粒饱满膨大，随丝丝微风低垂摇曳。

走入田中，头戴草帽、手持镰刀的农民正在忙碌地收割稻谷。“当季的富硒糯米饱满香糯，得赶紧收割送去做粽。”当地农民劳昌法说，五月对于定安人而言，是收获的季节，也是劳作的季节，收的是田野里生态富硒糯米，是一个个美味饱满的定安粽子。

在古城定安，制粽的历史已延续600余年，精湛的工艺让定安粽子有了独特风味，而制作粽子的粽叶、粽米等原材料受到火山土壤滋养，含有丰富的硒等矿物元素，让定安粽子成为长盛不衰的舌尖佳品。

从富硒土壤孕育出的食材，成就