

松江大米 满堂飘香



□见习记者 张孜怡

“一家煮饭，满堂飘香”，松江大米，米粒饱满晶莹、米饭软香略甜，一碗香喷喷的松江大米饭，是沪上市民舌尖上忘不了的味道。近年来，松江围绕稻米产业高质量发展，大力推进“卖稻谷”向“卖大米”转型升级，推动松江优质稻产业化发展稳步向前。

松江地处黄浦江上游，自古就是“鱼米之乡”。大米是松江的传统特产，松江区耕地面积22.14万亩，其中水稻种植面积15.17万亩。2022年，粮食年产量8.68万吨，亩产572公斤，连续四年位于全市第一。粮食种植以家庭农场为主，共有819户，经营面积13.4万亩，占全部粮食种植面积的89%。

松江水稻的栽培历史悠久，优质的稻种和深厚的农耕文化底蕴，“水净、地净、气净”的生长环境，赋予了松江大米先天优势。自2014年被认定为国家地理标志保护产品以来，松江大米频频赢得“国字号”头衔和金奖。2019年荣获第二届

全国优质稻品种食味品质鉴评（粳稻）金奖，同年获评全国具有代表性的农产品区域公用品牌。2020年荣获全国十大大米区域公用品牌。其中，“松林”牌大米先后获得全国农交会金奖、全国绿博会金奖。

好大米是如何炼成的？种源是核心竞争力。从第一代“老来青”开始，松江坚持推进优质水稻品种选育。2020年，正式成立“上海松江区水稻研究所”。多年来，其自主选育出的优质水稻品种“松早香1号”“松香粳1018”“松香粳1855”，作为“松江大米”专用品种，展现出“抗倒伏”“抗病害”“耐高温”等优势，产出的大米颗粒饱满、口感好，并形成“早、中、晚”衔接的全品系布局，为市民的“米袋子”提供多样选择。

在研发种源“芯片”的基础上，依托松江区农业技术推广中心、松江区水稻研究所以及区内三家水稻种子企业，建立起水稻品种选育、良种繁育供应、品种推广服务为一体的“2+3”水稻良种繁育体系，为保障“松江大米”产业规模化、品牌化、绿色化全产业链发展提供有力支撑。

2023年，松江区优质稻种植面积达10万余亩，占水稻总面积达65.2%，其中，早熟国庆

稻品种“松早香1号”1.12万亩，中晚熟品种“松香粳1018”8.89万亩，覆盖了家庭农场671户。

除了良种，松江大米的好品质还源于良田。在松江，用地与养地相结合的绿色生态循环农业，为松江大米提供良好的生长环境。实施“一茬一养”耕作制度，促进土地地耕培肥，实行集中连片种植模式，持续提升绿肥种植质量。在养田阶段，实行三分之一绿肥、三分之一深翻、三分之一休耕的新“三三制”，既培肥了土壤，又改善了生态环境。

为了激发农民“养地”的热情，2018年，松江通过推出全国首个耕地地力指数保险，以农民购买保险的方式保护耕地。据统计，至2022年底，松江有418户家庭农场共计投保面积约7.1万亩，耕地土壤有机质含量及耕地质量等级逐年提升，让松江大米的品质、口感变得更好。

从生产到售卖，松江不断完善产业链，基本形成了良种培育、绿色种植、机械化生产、烘干加工、贮藏等全产业链发展体系。基础设施建设日益完善，累计建成集中连片、稳产高产、生态友好的高标准农田13.5万亩，建成粮食烘干设施、稻米加工厂8家，日烘干能力达到



2800吨，全面提升粮食生产、烘干、保鲜、加工、包装等产业化服务能力。

有了良种、良田，好大米还离不开良法。在稻米全产业链协同发展的基础上，优质稻米产业化联合体成为稻米生产经营组织化发展的“新模式”。优质稻米产业化联合体由农业企业或合作社牵头，签约带动家庭农场，实行“六个统一”管理方式，即统一生产管理，统一生产标准，统一主打品牌，统一包装设计，统一营销价格，统一利益分配。发挥销售能力强的龙头企业或合作社带动作用，同步提高生产经营效率、大米质量和附加值，形成销售、生产相互促进，质量、收益共同提升，

压力、风险同步下降的良性发展模式。目前，已培育出以松林、汇民、家绿等为代表的优质稻米产业化联合体14家，累计带动家庭农场800户，带动营销面积9.8万亩，亩均增收300元，实现“1+1>2”的合作效应。

此外，松江借助农民丰收节、农耕文化节等节庆日，依托东方CJ购物等线上平台推广，拉近消费者与松江大米的距离，并鼓励“松江大米”生产经营单位开展绿色、有机认证和参展评奖，提升品牌质量和形象，不断提升“松江大米”区域公用品牌价值。

随着松江大米产业高质量发展，松江大米在越来越多市民的餐桌上“飘香”。

“水中人参” 练塘茭白



□记者 许怡彬

每年5月，青浦练塘的头茬露天“练塘茭白”进入成熟季。练塘镇大大小小的茭白种植基地内，郁郁葱葱的茭叶覆盖了大片农田，微风吹拂，茭叶“沙沙”作响，茭农们头戴草帽、身着防水服和雨靴，在及膝高的水塘里，熟练地挑选采收成熟的茭白。紧挨着农田的粗加工点内，工人将采收上来的一捆捆茭白熟练地整理、去壳、切根后装袋，等待茭白批发商前来收购。

“食蜗醢而菰羹”“蓬蔬似土菌生菰草中，今江东啖之甜滑”……古代诗文中随处可见茭白的身影。茭白学名叫“菰”（gū），早在3000多年前，中国人就很喜欢吃这种植物，但吃的不是它们的地下茎，而是地上的籽实——那时它们的名字，叫做“菰米”。后来人们发现，有些菰因感染上黑粉菌而不抽穗，且植株毫无病象，不能再开

花结果的菰茎部不断膨大，长成了纺锤形的肉质茎，就成为我们现在食用的茭白。

茭白是练塘农业的支柱产业，练塘茭白是上海首个获得国家地理标志产品保护的蔬菜品种，优质的水源确保了练塘茭白得天独厚的品质，有“水中人参”的美誉。历史沉淀下的优秀品种、代代相传的种植技术和严格过硬的检验标准，成就了如今的“练塘茭白”，“练塘茭白”也俨然已经成为上海市民口中茭白的代名词。

素有“华东茭白第一镇”之誉的青浦练塘，地势低洼，泥沙沉积形成的冲积平原有机质含量极为丰富，域内黄浦江流经全境，水资源丰富，为练塘茭白提供了绝佳的生长环境。相关数据显示，2022年练塘镇种植茭白1.5万亩左右，品种有无锡茭、杭州茭、大白茭、北京茭等。不仅是练塘镇，在青浦区金泽镇、朱家角镇等青西地区，农田里随处可见碧绿连天的茭叶丛，几乎家家都会种上些茭白，有的种几亩，自产自销，有的几百上千亩，以此为营生。

目前，青浦区练塘镇范围内的茭白种植已列入统一化管

理模式，由上海练塘叶绿茭白有限公司设立绿色农药、农资仓库，对全镇范围内茭白种植所需农药、肥料、农资进行统一采购、发放；茭白病虫害防治上，试点推广专业化统防统治，建立和完善了专业化防治服务章程、专业化防治服务制度等十项制度；开展“两诱一布+蜜源植物+生物农药”为主的绿色防控示范推广，建成绿色防控技术体系示范基地1600亩，加以高效低毒低残留农药的化学防治，茭白绿色防控技术体系已基本建成；建立茭白质量安全指导和监管制度，每年分两次为种植户开展培训，重点围绕练塘茭白“绿色食品”安全生产管理。

采收后的茭白秸秆怎么办？探索茭白秸秆综合利用新途径是摆在茭农面前的重要课题。通过与上海练科有机肥料厂、上海绿色工艺编结有限公司等企业开展合作，目前，仅利用茭白叶工艺编结成工艺品一项，可年创汇400万美元；练科有机肥料厂开展“茭白秸秆+微生物”促进发酵，经过秸秆堆肥、粉碎过筛等步骤，制成秸秆有机肥；还有部分茭白秸秆粉



碎后制成饲料或食用菌菌棒，减少了对周边环境的影响。

品牌化发展是农产品销售过程中提升附加值的有效途径。经过多年的努力发展，在各级政府的大力支持下连续举办十三届“练塘茭白节”，“练塘茭白”得到广大消费者的青睐和好评，市场声誉与地位不断提升，产品进入中高端市场，经济效益大幅增长。现今，练塘茭白产业已成为练塘镇农业的特色支柱产业。结合绿色食品认证以及国家地理标志保护产品认证与各大商超、电商平台对接签订供货合同，以净菜式、

小包装等加工型产品，拓展市场消费渠道和消费群体。

三产融合立足于农业资源，而优秀的“练塘茭白”产业则为产学研合作提供了坚实的基础。针对“练塘茭白”发展中的难点，练塘镇相关单位协调各方参与到“练塘茭白”产业的发展的各个环节，与华东理工大学、上海市农业技术推广服务中心等多家单位申报了上海市科技兴农项目、区科委农业发展基金项目等13个项目，从技术和项目层面，助力“练塘茭白”高质量发展。