

江汉大米：从荆楚大地香飘全国

□张琼华 陈三才 林锐

“江汉平原，沃土育好米”——这里江河纵横、湖网密布，土壤肥沃、气候温润，孕育出长粒优质、好吃的江汉大米。如今，这片金色稻浪正涌动着从“产粮大省”迈向“产业强省”的质变新浪潮。

江汉平原作为湖北重要粮食生产基地，近年来通过推广订单农业模式，有效破解了品种杂乱和种植分散的难题，今年，江汉大米6个品种订单生产面积达114.8万亩，基地规模较去年实现翻番。按亩产1200斤计算，今年优质原粮产量将达13.7亿斤。

订单农业： 规模种植保障优质粮源

江汉平原的订单农业模式已成为保障优质粮源和农民收益的关键举措。湖北虾乡食品股份有限公司(以下简称“虾乡食品”)整合优势资源，成立了以虾稻种养、水稻收购、加工、销售及常规种植推广、种养模式研究的专业合作社——潜江市千特水稻种植专业合作社，构建从种子到餐桌的全产业链闭环经营模式。

虾乡食品还采取“稻草留高茬还田”“动物过腹还田”等土地有机质提升措施，提高腐熟的猪牛粪和鸡粪及沼液、沼渣施用量，减少化肥使用量，减轻面源污染。正因从各个方面力保绿色无公害，在湖北省农业部门组织的水稻品质检测中，“虾乡稻”大米各项指标名列全省第一。

合作社以培育优质稻为基础，推广应用生态环保栽培技术为重点，带动基地周边优质水稻生产，不仅推动了潜江全市水稻绿色无害化生产，实现农业增效，还带动农民增收。

“所有农业投入品统一采购，按低于市场价20%供给农民，产品由合作社按高于国家保护价每公斤0.6元的价格进行结算返点，仅稻谷一项收入，合作社就为社员增收1092万元。”千特水稻种植专业合作社副理事长李翠美算了一笔账。

在潜江市乃至周边县市，这种模式已让数千户农户受益。潜江市杨市街道金银河村村民孙林说：“今年，虾乡食品和合作社从种子选育、种植技术、田间管理到粮食收购，为我们提供全程服务，稻谷卖给虾乡食品价格比市场价还略高一点，一亩田的稻谷相比往年可以多卖近300元。”

天门市作为江汉大米核心产区，以农业产业化国家重点龙头企业——庄品健实业集团牵头，通过“龙头企业+合作



网络资料图

社+基地+农户”模式，将40万亩稻田变为优质粮源的“稳定器”。其中，10万亩专供江汉大米核心品种，4万亩示范基地亩产收益超2000元，较普通稻增收10%。这种订单农业模式，有效破解了品种杂乱和种植分散的难题。

订单农业不仅保证了粮食品质，更保障了农民收益。荆州江陵县对江汉大米所有订单生产实行“2+1”保险模式，将每亩保险总额提高至1600元。并以“六统一”模式推进优质粮食工程，将150多个品种精简至10个以内，实现品种优质化、种植标准化。该县天时农业科技有限公司对订单品种实行优价收购，在市场价基础上每斤加价0.15元。

科技赋能： 智慧加工守护大米品质

江汉大米授权企业近年来不断加大技术改造投入，提升产品品质和附加值。

在天门市佛子山镇的庄品健实业集团智能化车间里，金黄色的稻谷经过清杂、剥壳、碾米、抛光、色选、分级等多道工序，蜕变为晶莹剔透的江汉大米。同时，该公司投资4000多万元，新建3条全自动小包装生产线和1条真空包装生产线，每天可生产10万包大米，俏销全国市场。

在荆州市江陵县熊河镇，湖北楚宏粮油发展股份有限公司投入3000万元进行技术改造，使加工能力从8万吨跃升至20万吨。公司执行16道标准化加工工序，其400克小包装的江汉大米售价约8元。

为了守护大米鲜活，江汉大米授权企业的智能仓储也是各显神通。在庄品健实业集

团，几十个现代化仓库储存着江汉大米的各类优质品种。监控中心大屏实时显示粮仓数据：粮堆内部布设数字传感器，最高温18.6摄氏度，最低温7摄氏度，均温11.5摄氏度。稻谷呼吸作用被精准控制，实现入库品质全程保鲜。企业投入数千万元建成数万吨准低温仓库，并按品种类别分类存放。炎夏时节，平均粮温控制在20摄氏度以下，确保持续优质储粮。

7月12日，潜江巨金米业年产25万吨的大米数智化生产线正式投产，这是湖北省首家5G稻米智慧工厂，标志着江汉大米加工进入数智时代。

与传统粮油加工厂相比，这间万余平方米的大米智慧工厂鲜见人影，却暗藏玄机：物联网技术将一盏盏指示灯、一个个传感器连接起来，在指示灯闪烁、数据跳动之间，生产全流程尽在掌控。

品牌打造： 从地方特产到中国名米

打造江汉大米品牌，不仅意味着实现优质大米的价值增值，更是推动传统农业向现代农业转型的关键一环。近年来，江汉平原依托得天独厚的自然条件和不断升级的种植技术，逐步构建起以江汉大米为核心的区域公用品牌体系，品牌影响力和市场竞争力稳步提升。

当前，江汉大米已成为湖北响当当的特色农业品牌，品牌效应逐渐显现。“潜江人，礼行大，来客请吃烩米茶”，这句俗语背后，是江汉大米深厚的地域文化与饮食传统。虾乡食品作为江汉大米授权企业，展开线上线下销售，市场运行良

好。线上不仅与抖音商城、顺丰快递、农商100、淘宝网等合作，销往全国各地，眼下炙手可热的微商销售也如火如荼。线下主要销往北、上、广、深、福建及湖北省内的武汉、宜昌等地区。虾乡食品公司董事长刘军说：“潜江虾乡食品的大米价格达到每斤6元到10元，主推的江汉大米5公斤装售价为69.9元。”

另一龙头企业庄品健同样表现亮眼。该企业已投资1600万元，在广东、湖南、海南、江苏等省新增江汉大米销售网点45个，同时借助自建的电商团队及江汉大米品牌加持，预计今年将实现线上销售额翻两倍的佳绩。

凭借优良品质和良好口感，江汉大米上市后斩获了许多荣誉，更赢得了广大消费者的口碑赞誉。然而，品牌建设非一日之功。尽管江汉大米成绩显著，但要真正跻身“中国名米”行列，仍面临诸多挑战。因此，有关专家建议，江汉大米应进一步强化品质标准体系建设，推动全域绿色、有机认证覆盖；深入挖掘“水乡稻作”文化内涵，打造具有全国影响力的IP形象和传播活动；推动企业与农户建立更紧密的利益联结机制，实现“好稻种出好米、好米卖好价”的良性循环；同时积极拓展跨境电商、供应链合作等新渠道，打响品牌知名度，从全国走向世界。

展望未来，江汉大米的发展前景令人充满期待。只要坚持品质为基、文化为魂、市场为导向、科技为支撑，不断凝聚政府、企业、农户三方合力，江汉大米这块金字招牌必将越擦越亮，真正成为中国稻米版图中的一张不可或缺的名片。

(来源：《农民日报》)

山西石泉：解锁 乡村旅游“流量密码”

□高雨晴 李佳 江浩

位于山西省长治市屯留区西南部的石泉村，依石泉水库而建，村内历史古迹保存完好，村庄错落有致。

金秋时节，石泉海田园艺术庄园风景如画，前来观光和开展团建活动的游客络绎不绝。“这里的葫芦产品很有特色，孩子们对葫芦手工烙画也挺感兴趣。”屯留区丰宜中心学校老师陈晓宇说。

2017年，石泉村做起乡村旅游“大文章”，通过打造“葫芦”品牌，建起一座集特色农业种植养殖、休闲观光、康养度假、研学教育于一体的田园艺术庄园，每年游客接待量14万人次，成为当地远近闻名的休闲娱乐“打卡地”。

石泉村历史悠久，村内现存早于隋朝的古井和明末清初的古戏台。为充分挖掘村落文化价值，石泉村完善古戏台周边配套，打造窑洞民宿13间，制定特色的环形旅游路线，进一步拓展农文旅发展内涵。

石泉村党支部书记、村委会副主任郝旭红介绍：“目前，游客接待中心已建设完成，豆制品加工厂正加紧建设，村委办公楼已投入使用，示范户正在进行基础设施改造。全部建成投用后将有力带动石泉村旅游产业发展。”

在学习运用“千万工程”经验过程中，石泉村还把改善农村人居环境作为重要任务，修建宽阔平坦的石板路，全面改造污水管网，积极推进垃圾分类和集中清运工作，进一步提升村庄整体形象，为乡村旅游发展创造良好条件。

“这两年村里的变化很大，家家户户门口道路都硬化了，村里环境也很干净，出来遛遛弯心情很舒坦。”石泉村村民原德喜说。

此外，葫芦特色产业让村民在家门口实现就业增收，带动300余名村民增收致富。“我在景区打工已有六七年，年收入接近3万元，还可以照顾到家里。以前想都不敢想，现在大家伙的日子越过越好。”村民郝建业说。

如今的石泉村，一处一景、景景皆宜，传统文化与现代产业相辅相成。下一步，石泉村将继续抓好人居环境改善工作，推进基层治理能力提升，大力培育文明乡风，激发农民内生动力，探索出一条独具石泉特色的乡村振兴之路。(来源：中国新闻网)