



2018年10月11日 星期四

责任编辑:马 越(0451-84655156) 执行编辑:黄广庆(0451-84655632)

## 提升稻米品质 种好中国粮食

访中国农科院副院长、中国工程院院士万建民

□文/本报记者 曲静  
摄/本报记者 邵国良

作为国际著名的水稻分子遗传与育种专家,中国农科院副院长、中国工程院院士万建民长期从事水稻优异基因挖掘和分子育种研究。在9日的国际稻米论坛上,万建民就“稻米品质的分子育种研究”进行了专题演讲,向与会嘉宾分享了如何提升稻米品质,种好中国粮食。

他认为,当前在精品水稻育种,在品种改良方面,需要对中国目前稻米市场的需求进行进一步的分析。稻米的

品种改良任重道远,可以通过分子育种的方法,来改良培育适应不同人群,不同市场需求的优质稻米品种,从而提升稻米的外观品质、营养品质、工艺品质,种好中国粮食。

首届国际大米节进行了稻米品鉴品评活动,作为品评专家,万建民见证了活动全程。万建民评价黑龙江水稻生产优势突出,大米品质好、口感好、科研实力强,培育优质稻米品牌还有很大的潜力。他建议,黑龙江发展优质稻米,还要在全环节做好品质,同时保护好水源、土壤等生态环境,当好国家粮食安全的可靠“压舱石”。



## 良种要用良法 品鉴更需标准化

访中国水稻研究所所长、国家水稻改良中心主任程式华

□文/本报记者 张长虹  
摄/本报记者 苏强

作为中国水稻研究所所长、国家水稻改良中心主任、全国超级稻研究与推广专家组组长,程式华长期从事水稻遗传育种研究,此次来黑龙江,作为2018中国·黑龙江首届国际大米节品鉴品评活动的专家组成员,程式华对大米节的稻米品鉴品评活动给予很高赞誉。

他说,这次品鉴活动有三个推动力:一是推动农业供给侧结构性改革。作为农产品来讲,质量优先,水稻又是主要农产品,供给侧改革不能缺少水稻

由种到收到售的全新改变。因此品鉴活动以品质为主要指标。二是推动优质稻育种的发展。中国水稻育种要将世界优质籼稻和粳稻的标杆品种作为育种方向。我们以前是温饱型,要提高产量,如今要满足各类消费者需求,保证产量的同时要提高品种的质量,因此要进一步进行品种改良,推动良种良法结合。三是推动大米品鉴科学化、规范化发展。这次品鉴活动从科学性、规范性、国际性来讲都很有权威性。建议黑龙江在今年品鉴成果基础上形成稻米的品鉴标准,促进全国各地形成统一的标准,进行品鉴标准化运作。



## 在品鉴中寻找优势和差距

访大米节稻米品鉴品评评审委员会秘书长张瑞英

□文/本报记者 贾红路  
摄/本报记者 蒋国红

9日中午,在2018中国·黑龙江首届国际大米节品鉴品评活动现场,评审委员会秘书长张瑞英在忙碌的间隙接受了记者采访。她说:“通过品鉴来自世界各地的优质大米样本,让我们有机会寻找差距和优势。”

张瑞英介绍,本次品鉴活动邀请了国内外近30位顶级专家加盟评审委员会,这些专家在9日上午的评审中表现出非常专业的工作精神和认真的工作态度。

身为黑龙江省农科院农产品质量安

全研究所副所长,张瑞英也是我省农产品质量安全检测方面专家,她非常关注和期待本次品鉴品评的结果。她说:“黑龙江既是优质大米的产地,也是国际上著名的优质粳稻产区,粳稻产量、品质、质量、安全等各个方面的水平都很高。在我省举办这样的盛会,有利于黑龙江粳稻进一步扩大知名度和影响力。同时,本次品鉴会也给黑龙江米业发展提供了非常好的契机和平台。通过这次活动,组委会共收集到了177份稻米样品,这些样品来自世界各地。通过这样的品鉴,可以帮助我们取长补短,在今后找准发展方向。”



## 把大米节打造成龙江名片

访大米节稻米品鉴品评韩国评审专家李舜癸

□文/本报记者 贾红路  
摄/本报记者 蒋国红

“希望黑龙江能够把大米节一直办下去,并且把大米节打造成黑龙江省的一张名片。”9日,在大米节稻米品鉴品评现场,评审委员会专家、韩国忠清南道农业技术院作物课课长李舜癸先生认为,举办大米节是创造了一个向世界展示黑龙江大米文化的平台,对发展大米产业有非常好的促进作用。

李舜癸先生在韩国也经常参加大米品鉴活动,但是他对此次黑龙江首届国际大米节给予了高度评价,他说,虽然这是

黑龙江第一届国际大米节,但是活动的规模很大,规格很高,组织流程很完善。在品鉴品评活动上,严密的评审流程让他觉得非常专业,甚至严谨到令人吃惊的程度。李舜癸先生觉得,此次参加评审的大米,无论是口感、外观等都非常不错,参评的大米水平很高。

李舜癸告诉记者,近些年,他带领忠清



## 越光米,好品质常能拿“第一”

访日本新潟县农林水产部食品流通课课长助理本间谦一

□文/本报记者 贾红路  
摄/本报记者 苏强

10日上午,当哈尔滨华旗礼堂内2018中国·黑龙江首届国际大米节公布品鉴品评金奖结果时,在不远处的国际会展中心A厅内的日本新潟展台前,金奖得主越光米正在被参观者争相品尝。

为何越光米的知名度如此高,品质如此之好?颁奖环节过后,记者采访到日本新潟县农林水产部食品流通课课长助理本间谦一。本间谦一说,日本新潟县和黑龙江省一样,都地处北方。每

年春天,那里的土壤受到融化冰雪的滋养,再加上水稻生长期昼夜温差大、日照充足,使成熟的稻米颗粒饱满。尤其是越光米经过长时间的品种改良,抗病虫害的能力很强。在栽培过程中,稻农很注重对水温的控制,土肥管理都非常严格,注重使用有机肥,极少使用化肥。越光米的品质都非常高,在日本国内的评选中,越光米几乎每次都能拿第一。在日本的超市,每斤越光米售价大约折合人民币50元,尽管价格不低,却非常受家庭主妇们的欢迎。尤其是新潟县鱼沼地区栽培的越光米,因质量最佳而闻名全日本。



## 北大仓,不负“米中茅台”盛名

访北大仓粮油股份有限公司总裁张世文

□文/本报记者 贾红路  
摄/本报记者 苏强

“获金奖,既在意料之中也还是有些意外,毕竟要同世界上那么多优质稻米PK!”走下领奖台,北大仓粮油股份有限公司总裁张世文心情颇为激动。

在2018中国·黑龙江首届国际大米节开幕式颁奖仪式上,当宣布来自黑龙江省北大仓米业有限公司的“五优稻4号”(稻花香2号)与日本越光米同获品鉴品评金奖时,会场内响起一阵热烈的掌声。张世文说,此次来大米节参赛的“五优稻

4号”大米有好几家,北大仓米业能够获奖,他们的秘诀是“休耕”。他说:“休耕后的黑土地培育出的大米果真与众不同。”张世文说,这次公司送来参赛的“五优稻4号”(稻花香2号)是在休耕了一年的土地上试验种植的大米。令人意外的是,这个产品在近200个参赛品种中被专家评委选出来,成为金奖获得者。这充分说明黑土地果真是最肥沃的土壤,获奖增强了他们休耕恢复黑土地力、施用有机肥种植优质大米的信心。今后,他们将坚持预定计划,相信到2020年,休耕三年的黑土地将培育出更美味、更好吃的米。



## 讲好大米故事 叫响龙江品牌

访大米节组委会副主任、省农委主任王金会

□文/本报记者 张桂英  
摄/本报记者 苏强

“2018中国·黑龙江首届国际大米节是一场大米行业全领域、高规格、深内涵的国际化盛会,举办这样的盛会,对我们来说意义重大且非常必要。”本届大米节组委会副主任、省农委主任王金会说,2016年5月,习近平总书记考察黑龙江时,给予黑龙江高度赞誉;前不久习近平总书记再次考察黑龙江时,又一次强调“中国人的饭碗任何时候都要牢牢地端在自己手上”。作为国家重要的商品粮基地、维护国家粮食安全的“压舱石”,让我们中国老百姓端稳“中国饭碗”,碗中装满“中国粮

食”,是黑龙江的责任担当。

王金会说,黑龙江是世界最大的优质粳稻主产区,栽培技术全国领先,稻作文化源远流长。我们必须进一步叫响寒地黑土优质稻米品牌,做大做强水稻产业经济。为深入贯彻党的十九大精神和习近平总书记的重要讲话精神,按照省委省政府的统一部署,黑龙江省农委联合省商务厅、省粮食局和哈尔滨市政府共同主办,并委托中优农、中粮协大米分会和省农科院承办了本届国际大米节。两天来大米节收获满满。首先,大米节促进国际合作交流,明确发展方向。本届国际大米节共邀请到美国、菲律宾、日本、韩国、泰国等10个国家和地区的专家学者,以及联合国粮农组织、世界粮食计划署的官员共60多人,15家国外企业参展,是一场真正的国际化稻米产业交流合作平台。特别是国内外权威专家们的精彩演讲和研讨,对形势分析透彻,查找问题精准,意见建议中肯,极大地促进了稻米文化的传播、水稻大米生产技术的交流,使我们在国际国内大环境中进一步明晰了定位,明确了推进水稻产业可持续发展的方向。同时,本届大米节荟萃了全球稻作精品,涵盖了水稻全产业链的各个环节,全景深、立体化、多样式地展示了水稻产业发展历程、现状和未来走势,为

我省水稻产业经济向更高层次迈进提供了参考。

王金会说,建立完善水稻质量标准体系,讲好大米故事,是大米节的一个重要内容。开幕式上颁布的国家大米生产标准、黑龙江优质水稻生产标准、五常大米和水稻地方标准,是对消费者和社会产品质量的一个责任承诺。在这样的国际盛会上发布黑龙江省地方性标准,既是对我省大米品牌的保护,又是叫响黑龙江大米品牌、提升我省大米国际竞争力的一个有力助推。通过国内外专家联合品评品鉴,本届大米节评选出2018中国·黑龙江首届国际大米节水稻金奖品种2个、银奖品种3个、铜奖品种5个,优质品种10个,还评出2018全国大米十大区域公用品牌和2018中国十大好吃米饭。这些好品种、好品牌、好大米在黑龙江扬名,间接提升了黑龙江稻米产业的国际地位和市场话语权。

本届大米节积极引进市场运作机制,如评选大会指定用水、指定用锅;企业竞拍获得“世界最大谷物二维码”挑战权,以及大会品评品鉴所用的电饭锅均为大赛用具等,既充分运用了市场的办法,又体现了节俭办会的宗旨,无形中让所有参会的人领略了市场无形之手的力量,让龙江广大稻农开阔了视野,更增添了闯市场的信心和决心。

## 龙江大米更应扬名世界

访世界流通联盟议长李在学

□文/本报记者 李播  
摄/本报记者 苏强

“黑龙江的大米是非常优质的大米,口感非常好。这么优质的大米,应该走向世界,让世界更多的人了解。而作为一个世界范围内的经济机构,我们很希望能利用联盟的网络优势,助力龙江大米腾飞,走向世界。”10日,来哈尔滨参加2018中国·黑龙江首届国际大米节的世界流通联盟议长李在学充满诚意地说。

李在学说,龙江大米虽然在中国非常有名气,但是在世界范围内知名度还不是很高。而龙江大米要想扬名世界,还需要走很长的一段路。

李在学告诉记者,现在的大米已经不仅是作为食品出现了,大米渐渐体现到功能上。比如说,对糖尿病有一定影响的大米,就需要将生物技术和医疗技术融入到大米的生产过程中。而龙江大米在这方面还需要更多的挖掘,需要借鉴来自世界稻米先进生产区的一些技术和经验。黑龙江目前迫切需要与稻米先进国家合作,比如日本、韩国等,种出富含多种功能的大米,学习更先进的深加工技术,提高产品的附加值,让龙江大米更优质,价位更高,从而助力龙江从农业大省迈向农业强省。以龙江大米这样良好的生产基础,走向世界并不是一件难事。

## 品评关键在于公平公正权威

访大米节稻米品鉴品评评审委员会主席大坪研一



□文/摄 本报记者 贾红路

身为日本水稻品质食味研究会副会长,本次大米节品鉴品评评审委员会主席大坪研一先生对大米的品质评价、加工利用等方面都有着深厚的研究。9日中午,刚刚结束了一上午紧张评审工作的大坪研一先生接受记者采访时说,黑龙江省是中国粳稻的主产省,而他生活的日本新潟县大米也很好吃,他希望今后黑龙江省能与新潟县紧密合作,生产出更好吃、更优良的大米。

大坪研一先生介绍,在9日上午的品鉴品评会上,评委们的主要工作是将参赛样品跟标准参赛样做对比,看

参赛品种的气味、外观、味道、口感以及冷饭的口感好坏,进行评分、评价。由于这次参加专家审评的样品都是经过初选的,整体来说,参赛样品的整体感觉都比较好吃。此外,组委会采取的盲评方式也是现在世界上通用的标准方法。

大坪研一说,本次评审委员会有将近30名各国专家参加,是一次比较高水平的评审。作为评审委员会主席,大坪研一先生说,他需要综合考虑来自不同国家的评审们不同的嗜好,比如来自中国、韩国、日本的专家喜好口感比较软糯的大米,而印度、泰国等国家的专家则更喜欢口感稍硬一点的籼稻。

## 降糖大米值得期待

访菲律宾国际水稻研究所水稻育种研究员叶国友博士

□文/本报记者 马云霄  
摄/本报记者 邵国良

“我们近期开展了一项研究,就是针对糖尿病患者研发一种降糖稻米,希望能够减少患病者血糖指数。目前进行基因筛查,筛选那些可以有助于降低血糖指数的基因,然后开始进行基因方面的育种。”在2018年中国国际大米品牌大会暨第二届中国(哈尔滨)国际稻米论坛上,菲律宾国际水稻研究所水稻育种研究员、农学博士叶国友的一番话,让人们对降糖稻米充满期待。

叶博士说,目前,城市人口中成年人糖尿病发病率逐年提高,且有年轻化趋势。如果得了这种“富贵病”,吃饭就成

了麻烦。吃吧,米饭中淀粉在热量转化中形成糖,是糖尿病患者的“雷区”;不吃吧,人体内长期摄入碳水化合物不足,会导致胰岛素作用下降。因此降糖稻米的研究引起广泛关注。

叶国友说,目前他们的工作重点也慢慢地转向了大米营养品质的改善,包括维生素,包括铁和锌,还有地理标识。“我们会看到很多的微量元素都与人类疾病相关,尤其是在发展中国家。铁和锌也是非常重要的两种微量元素,所以说我们菲律宾国际水稻研究所也关注了这两种元素。我们已经发布了4个富锌品种,也已经开发出了相关的品种,含铁量和含锌量跟十年前的稻米相比,实际上是翻了一番。”

## 严格精细管理保证大米品质

访日本精米工业会技术部部长武田法久

□文/本报记者 黄春英  
摄/本报记者 邵国良

日本大米以品质好和美味著名,那么这是如何做到的呢?日本精米工业会技术部部长武田法久说,日本大米生产者都非常努力提高大米的品质,实施非常严格的品质管理。因此,2017年日本市场上一大米占的比例高达82.2%,三等米只占1.6%。在日本,如果大米质量没有达标是不能进入市场的。

武田法久详细介绍了日本精米的生产过程。在日本从稻谷入厂到出库,要经过17道大的工序,其中要进行两次光学测试,这种光学测试不仅测试米的亮度,

还要测试是否混入其它的米或异物。日本以干净著称,日本精米工厂的卫生管理也极为严格细致,其整洁程度令人叹为观止。在武田法久与大家分享的照片中可以一目了然:精米工厂无窗设计,防止外部的不卫生气体、液体和固体进入;筛选糙米的机器都高于地面,防止工作人员在行走过程中将灰尘混入到糙米之中;工作人员进入工厂人口的时候,必须进行全身消毒,包括鞋底也要消毒,然后洗手;工厂的每个房间之间都有双重的卷帘门;米袋是循环使用的,但回收来的米袋要进行清理,清理之后再套上塑料包装,以保持清洁。种种努力,都是为了保证给消费者提供更好吃、更安全、更放心的精米。