

金奖米企发表获奖感言

揭秘“五优稻4号”为啥这么牛

□本报记者 黄春英

“五优稻4号!”

当“第三届中国·黑龙江国际大米节”重头戏之一稻米品评品鉴揭晓金奖大米时,“五优稻4号”连续三次被发布者响亮宣布,引来现场一片惊呼声。同获金奖的黑龙江三家稻米企业,参选的水稻品种五优稻4号均获金奖。

从10月6日初评开始,历经实验室检测、专家初评和终评三轮12天竞技,在泰国、日本等7个国家和国内22个省市的726份参评样品中,五优稻4号一路过关斩将,终于迎来高光时刻,获得梗稻组金奖。

当获奖企业自述“好米的秘密”时,一直强调,在一碗好米饭的山水孕育、品种选育、栽培管理、加工包装这些通常的做法后面,有两个重要的关键词在他们的心中始终如一,那就是:坚守初心,厚积薄发。

“这次我们的五优稻4号获得金奖,应该说是实至名归。”黑龙江五常金禾米业

有限公司营销总经理王岩峰颇为骄傲地表示,“我们从2001年建厂到现在,20年来始终坚守初心,一直致力于优质稻米种子的研发工作。2013年我们就建立了自己的水稻种子研究所,建成了现代化的专业的育秧培养车间,多年坚持不懈地对五优稻4号等原种进行培育和提纯扶壮。此外,20年来,我们的水稻一直按古法种植,从种到收,春天人工插秧,人工锄草,秋收的时候都是人工收割,最大限度地保证籽粒丰满。”

种业是农业的“芯片”,种业对农业的贡献率占45%以上,对农业企业而言,品种是核心竞争力。身肩企业育种大任,五常沃科收种业有限责任公司技术顾问关云志,对种业的认识更为深刻。

“这是我们企业第一次参加大米节品评品鉴活动,第一次参加就获得了金奖,对我们育种工作者是个巨大的鼓舞。今年三个金奖大米获得者都是来自五常市的农企,品种又都是五优稻4号,这充分证明五优稻4号品种的优质,也印证了五常大米

享誉全国的称号是名副其实。”关云志说。

作为五优稻4号育种团队选育人之一,关云志特别了解这个金奖的来之不易。他说,这个金奖的背后是五常市委市政府大力支持品种提纯扶壮,支持新品种的选育。五优稻4号并不是一个新品种,已种植了近20年,如果不提纯扶壮,势必退化。我们企业成立15年来,一直专注于五优稻4号的研发、种植和推广工作。通过多年不懈努力,我们复壮了它的原始种性、原始口感和原始品质。

好品种种进好土地,才能长出好粮食。上述两家金奖农企都不约而同地谈到,是企业对土地持续用心的投入,才有厚积薄发的今天。

在黑龙江五常金禾米业有限公司的核心种植产区,其自有流转土地2100亩全部都是经过有机认证。五常沃科收种业有限责任公司在品种培育和种植过程中,对土地也是大量施用有机肥和菌肥,增加土壤有机质,培肥了地力。

荣获了金奖,站在更高的发展起点上,

获奖企业都踌躇满志。五常金禾米业王岩峰说:“我们正和中国粮科院进行深度合作,粮科院的院士针对我们企业制定了一个‘五优’的管理标准,就是‘育出来,种出来,储出来,加出来,煮出来’。育、种不用再细说,这个‘储出来’就是我们公司打造了三个恒温的仓储库房和基地,保证秋收水稻颗粒归仓,并保证品质不变;‘加出来’是用27道工序、99道流程严格进行品控;‘煮出来’是要服务百姓的餐桌,我们在包装形式上明确标出蒸煮方法,帮助消费者按照最好的蒸煮方法做出最好吃的米饭。今后,企业将依据‘五优标准’打造最优产品。”

五常沃科收种业的关云志激动地表示,在此次稻米品评品鉴活动中,除了获得金奖,公司培育的新品种沃科收1号还被评为“十大好吃米饭”,这给了企业员工极大的鼓励,也为他们今后的品种研发指明了方向。今后,企业将加大育种力度,走好提纯扶壮之路,并努力推广优良品种和栽培技术,让企业受益,让更多农民受益。



18日,在大米节开幕式上,产自世界各地的百种稻米蒸煮的米饭,现场品尝。

本报记者 邵国良摄

众人尝百米
百锅饭飘香

大米节“世界百米汇”获赞多多

□本报记者 孙铭阳

100个电饭锅,把来自国内外100家米企的好大米煮成香喷喷的大米饭——黑龙江国际大米节上的“世界百米汇”可谓名不虚传。

这里有获得“十大好吃米饭”企业的大米产品、有在稻米品评品鉴活动中获得金银铜奖企业带来的大米试吃,还有酸黄瓜、黑鹅翅、木耳酱等各种龙江地产风味小菜。18日,第三届中国·黑龙江国际大米节开幕式后,美食美味香飘开幕式举办现场华旗礼堂,由本届大米节组委会举办的“世界百米汇”在这里开展。

“百米汇”活动以“龙江大米 世界餐桌 稻米飘香世界”为主题,以国内外米企的优质大米为主,用100台电饭锅蒸煮来自不同地区不同品种的米饭,配合地方特色小吃,盛邀与会嘉宾品尝大米之味。

“Amazing!”世界粮食计划署驻华代表处副代表玛哈·艾哈在品尝了金奖大米饭后发出了由衷赞叹。第一次参加黑龙江国际大米节,她十分兴奋用大米饭开启了自己的味蕾。她说,能够参加这次特别的展会很高兴,世界粮食计划署所做的工作是帮助农民脱贫,帮助世界人民解决饥饿问题。我们希望能够向世界分享中国的经验,分享保障粮食安全以及向农民提供帮助的经验,让更多发展中国家的农民受益。

在金奖大米品尝区,6锅金奖米饭很快被人们品尝一空。现场的工作人员告诉记者,活动一开始,大家便慕名前往这里,都想要尝一尝金奖米饭的味道。

农业农村部谷物及制品质量监督检验测试中心(哈尔滨)副主任张瑞英也来到了“百米汇”活动现场,作为大米节品评品鉴工作的专家,她和大家分享了品鉴大米的方法。她说,拿到一碗米饭后可以先闻一下味道,然后观察米饭的外观,最后再品尝米饭,那大米浓郁的香气和弹牙的口感,将给人们带来无尽回味。

众人尝百米,活动还在继续。米香四溢的第三届黑龙江国际大米节正敞开怀抱,诚邀四方来客……



本报记者 荆天旭摄

买五常大米认准溯源标识

□本报记者 付宇

很多人有这样的疑问:市场上卖的是真正的五常大米吗?这是因为五常大米产量少假货多,导致五常大米圈子太乱。

在五常大米展厅内,五常市稻米产业管理工作领导小组办公室副主任张野解答了这个疑问,他表示,五常大米最常见的掺假手段是将外地大米与五常大米掺在一起售卖,也就是勾兑米或调和米,很多人即使深入五常产地,如果不懂得看,也难以买到纯正的五常大米。为了解

决这种乱象,他们从2015年正式推出防伪溯源体系。

想要买到真正的五常大米,除了在正规销售渠道买,最重要的是认准溯源标识,真正的五常大米都会贴着“三确一检一博码”防伪溯源体系(即确地块、确种子、确投入品,产品真伪检验),扫一扫,就能知道是哪个产区的,这样才能吃得放心,吃得健康。

“我们这次特意精选了26家溯源认证企业来参展,30余款产品供消费者选择,并重点宣传溯源标识,希望通过展会教育引导更多消费者买到放心米,维护消费者合法权益,维护五常大米品牌形象。”张野说。

主食潜力股 餐桌新选择

□文/本报记者 孙思琪 摄/本报记者 荆天旭

米香四溢的东北大米,30天不重样的五谷杂粮粥、营养丰富的有机杂粮、热气腾腾的美味寿司,大米节开幕首日在和粮农业展区,众多消费者驻足围观,热闹非凡。

此次前来参加展会,和粮农业带来了招牌产品。代餐粉、玉米面条、山珍、菌菇、木耳、蜂蜜。其中,最畅销的莫过于有机杂粮产品。和粮农业企划总监左晓鹏告诉记者,随着现代人对养生的重视,五谷杂粮逐渐成

为精米精面的替代品,一周吃两三次杂粮更有利于身体健康,杂粮中富含的维生素和纤维素远远高于精制米面,已经成为现代家庭餐桌的新选择。和粮农业的杂粮产品均由营养师精心配比,采用十几种天然龙江黑土食材和当季的新粮,营养全面,并采取多层复合铝膜,独立包装锁鲜提质,确保绿色健康。

“我们这次来到展会,主要为了招商,希望能够达成更多深度合作,同时将龙江优质的农副产品销往全国各地以及海外市场,让消费者吃上健康绿色的好产品。”左晓鹏说。



抗倒伏种子受青睐

□文/本报记者 吴利红 摄/本报记者 邵国良

“你们这个水稻品种抗倒伏性怎么样?”“玉米有抗倒伏品种的吗?”在省龙科种业集团有限公司的展台前不少客商前来询问。

今年我省遭遇了三次台风的袭击,玉米和水稻因倒伏而遭灾比较多,种子是否具有强的抗倒伏性成为人们关注的问题。

展台上加工后的“龙梗65”稻米色泽光亮,米粒圆润。工作人员介绍说,我们这次参展的“龙梗65”水稻抗倒伏性就强,今年经历过台风的考验,种植这个品种的稻农几乎没有遭受什么损失。2018年种植以来,已经在佳木斯、建三江等地累计推广了55万亩。

记者在采访中了解到,这次参展的“黑河43号”大豆品种,也具有良好的抗倒伏性。从2007年推广至今,累计推广种植面积1.44亿亩,增产大豆19.18亿公斤。是2014年以来全国推广面积最大的大豆品种。品种在展台前,还有今年新收获的“龙科玉702”玉米。工作人员介绍,这个品种的玉米不仅能做饲料、抗倒伏性强,还能广泛用于工业,是一个具有多功能品种的玉米。这个品种的玉米含毒素极低,用于制作生猪喂养的饲料,同时可以制作酒精。

外国主播东北话热销江米

□本报记者 付宇

“我在黑龙江参加绿博会和大米节,黑龙江的大米太香了,特别好吃,还有很多品牌可以选择,质量口感都特别好,晚上来我直播间,我给大家选了大约10个品牌的农副产品和零食,价格很优惠,宝宝们准时来看哦。”在7号直播间里,一位外国小伙正用东北话直播,吸引了不少市民驻足观看。

如果只闻其声而不见其人的话,实在无法把这位操着流利东北话的小哥哥和外国人联系起来。他就是非洲小伙伊博,外国人的长相却说着一口纯正的东北话,

凭借着这种反差萌,伊博收获了602万粉丝,成为了一位食品种草网红达人。

“我已经在黑龙江7年了,自学了东北话,一直称自己是东北搞笑博主,这次能来参加绿博会和大米节,为黑龙江农副产品带货,感觉非常开心,之前在非洲的时候,没有吃过这么多种类的大米,我打算自己买一些寄给家乡的朋友。”伊博说。

白天预热讲段子,晚上助农主播带货。伊博表示,东北的好产品太多了,希望能利用自己的网红效应帮助更多人认识黑龙江,品尝黑龙江的美食,预祝自己能突破以往直播带货的纪录,让黑龙江的好产品销往全国,乃至世界。

□文/摄 刘晓雨
本报记者 姜斌 刘畅

18日,在大米节展会现场,记者看到作为国家重要商品粮生产基地和绿色食品生产基地的北大荒集团展位以航母舰队为造型,寓意北大荒“三大一航母”发展蓝图,米、面、油、乳、薯、水等主要产业堆成一个个丰收的“小粮仓”。据介绍,展位现场遴选北大荒集团优质产品660余款。

一艘“大航母”带六个产业“小粮仓”

在展会现场位于B厅的北大荒集团展位尤其抢眼。整体造型就是一艘大航母带着“米、面、油、乳、薯、水”六大产业板块的“小粮仓”。现场工作人员告诉记者,展位的设计寓意为,北大荒集团“努力建设现代农业大基地、大企业、大产业,加快形成农业领域航母”的战略定位,以农业绿、丰收金、中国红为主色调,展示北大荒集团产业化、现代化、集群化规模特征。无论是大航母展示台,还是“米、面、油、乳、薯、水”六大产业堆成的“小粮仓”,都可以让参观人员360度观赏,产品也可随手拿起,特别方便。除此之外,展位还分为品牌形象展示区、榜单产品展示区、视频素材宣传区、网络平台直播区、优质食品品鉴区、嘉宾客户接待区、商业合作洽谈区七大板块,充分展示了北大荒集团市场化改革以来的新风貌、新形象。

高端绿色有机食品 现场直播现场品尝

“香蕉味儿的,好喝!”在北大荒展位的试吃柜台前,五岁的小朋友在喝完小杯子里的牛奶对爷爷发出了“咱们买一瓶”的请求。柜台上倒好的酸奶、做好的寿司、拌好的嫩豆腐、木耳、腐竹和电饭锅里冒着热气的大米饭……引来无数参观观众的围观和试吃。现场工作人员告诉记者,展会上北大荒集团以“北大荒绿色智慧厨房”为主体形象,遴选集团优质产品660余款,分为绿色粮油、营养生鲜、饮料冲调、馥郁美酒、即时佳肴、特色山珍、健康调味、保健食品八大类。当记者提出价格都有点“小贵”的时候,工作人员笑着告诉记者,“绿色智慧厨房”的产品就是以“高品质、高标准、高附加值”为特征,比如同样是木耳,宝泉岭分公司延军农场的木耳,用优质的基料、山泉水灌溉,口感好而且产业链条全程可追溯。比如,北大荒农业股份二九一分公司的五谷方便粥,原材料是绿色高品质五谷杂粮,高温烘焙研磨而成,不添加任何防腐剂和添加剂,开袋冲调即食,天然粮香浓郁。工作人员指着在展台边上用玻璃隔开的直播间说,“展会同时我们还现场直播带货,如今大家生活水平提高了,对食品也更追求品质和绿色健康,我们的产品卖得都特别好。”