



### 吉林大米十大地理标志品牌

## 万昌大米：“粳稻贡米”香飘四方

本报讯 记者 吴连祥 报道 奔腾的饮马河畔,有这样一片丰饶之地,闪耀着金光,四溢着稻香。这里,就是“中国粳稻贡米之乡”永吉县万昌镇。

晶莹剔透、清甜回甘的万昌大米,根植肥沃的黑土地,沐浴黄金纬度的阳光,饱饮充沛的纯净水源,将东北基因里的倔强变成了热气腾腾的饭香,走进了千家万户。

在吉林省粮食和物资储备局近日举行的吉林金穗“五大经典”领航行动评选活动中,万昌大米入选“吉林大米十大地理标志品牌”,成为其优异品质的有力印证。

全程参与此次评选的永吉县粮食行业协会秘书长赵东辉感触颇深,他由衷地表示:“此次入选‘吉林大米十大地理标志品牌’,是对万昌大米的肯定,也给了我们迈向新发展阶段的信心。”

#### 优品源丰地

万昌大米的种植历史源远流长,早在300多年前,其凭借优异的品质成为皇家贡米。康熙、乾隆两位皇帝都曾对万昌地区的粳稻给予高度赞美,留下了“稻花香遍百里营”“松江万里稻兴滔”的千古佳句。历经岁月的沉淀,万昌大米在传承中不断发展,如

今已成为全国知名的优质大米品牌。

“白米三升饭,黄金一串珍。”一碗好米饭抵得上黄金和珍珠。万昌大米米粒结构紧密匀称,米质坚韧如玉,色泽洁白清亮,米饭香润黏滑,营养丰富,民间有“万昌之大米可煮三次,味不改,饭粒亦不破,谓之‘顶三水’”之说。

黑土粮仓,沃野千里。位于北纬43°黑土地黄金产粮带,空气洁净、土壤肥沃、水质纯净、气候适宜、地域优越……得天独厚的条件,奠定了万昌大米的优异品质。赵东辉介绍,万昌镇是“中国粳稻贡米之乡”,粳稻种植面积居全国乡镇水稻种植面积第二位。

万昌,借米而名,因米而兴。1998年,万昌大米被省政府评为吉林名牌产品,2000年,万昌大米在中国长春国际农业食品博览会上获得金奖,2007年被评为“金奖大米”“优质食味大米”,2008年获得农业部农产品地理标志保护,2014年成为“国家地理标志产品”大米。

相关企业、合作社、家庭农场将共享“吉林大米十大地理标志品牌”成果,在产品包装、说明中使用,提高产品美誉度。“入选‘吉林大米十大地理标志品牌’,使万昌大米的品牌含金量进一步提高,对于企业来说,能够有效增加品牌溢价,对于品牌推广和宣传能够起到助推作用。”吉林市宇丰米业有限公司销售经理杨林表示。

#### 良策育好景

“万昌镇作为吉林省水稻主产区,有超过12万亩优质水田。”赵东辉说,怀着“用心种好米,不负黑土地”的朴实情怀,万昌大米努力书写着乡村振兴的

“东北方案”。

打造品牌,良性循环。在省粮储局的支持下,积极开展品牌建设推进工作,持续打造“万昌大米”核心品牌。实施“万昌大米+”战略,围绕四大品类,做好基地和市场的双向延伸,确立万昌大米品牌在水稻产业集群的核心和统领地位,以核心品牌带动区域品牌,以区域品牌整合产品品牌,以产品品牌提升企业品牌,形成政企互动、利益互利的良性循环。

近年来,为积极适应消费市场新形势新变化,促进“吉林大米”品牌产品提档升级,省粮储局多次组织全省粮食企业参加全国各地的优质粮油产品展、展销会、博览会等。“通过参加这些展会,万昌大米的知名度得到了提升。目前,万昌大米在全国各地都打开了销路,尤其在江浙沪一带得到了广泛认可。”赵东辉表示,这都得益于省粮储局的好政策。

强化安全,监管赋能。自2012年开展万昌大米品牌建设以来,在水稻生产环节严格质量管理,对种子、肥料、农药等农资加强监管,从源头上把住水稻生产安全关。在吉林市宇丰米业有限公司,智能化信息可追溯管理体系强化稻米信息采集和监控手段,对地理产品生产前、产中、产后各个环节进行现代化管理。“公司投入800多万元,建立智能化信息可追溯管理体系,做到‘生产有记录、信息可查询、质量可追溯’。”杨林介绍。

质量提升,标准先行。近年来,万昌大米产业体系、质量体系、营销体系“三大体系”实现快速推进,先后编制万昌大米绿色加工标准,并按照国家最新制订的大米质量标准,重新修订吉林圆粒香、吉林长粒香、吉林稻花香、吉林小町四大品种团体标准。

如今,万昌大米产业进入良性循环和快速发展阶段,国家绿色农业示范区、国家一

二三产业融合发展先导区在这里悄然崛起,见证了这座“东北新米镇”的诞生。



#### 凝智增效能

智慧种植、绿色理念……现代化的农田里,科技光芒熠熠生辉,使万昌大米的稻香更加浓郁。

为端牢中国饭碗,万昌大米围绕规划引领、产业立镇、三产融合的总体要求,实施“规模化、标准化、机械化、科技化、信息化”的现代农业“五化”之路,推进现代农业系统工程。

智慧农业,精准管理。从育种到收割,每一步都精心呵护,每一粒米都蕴含着科技的智慧与力量。万昌镇协调企业、合作社、种田大户,积极引进先进机械,实现水稻种植全程机械化,从播种育秧、深翻整地,到施肥插秧、肥药喷洒,再到收割入仓、磨米包装,全过程机械参与,极大地解放了劳动力。同时,支持龙头企业运用互联网、物联网、大数据等新技术开展设备升级、基础改造和产品研发等创新应用。

近年来,通过广泛开展校企对接、校企联合,“互联网+”“大数据+”等技术在产业升级中得到了广泛运用,新产品、新模式、新工艺、新应用不断涌现,推动万昌大米的智慧化产业道路行稳致远。

岁月悠悠,风雨兼程。从田间到餐桌,万昌大米是汗水的结晶,是土地的荣光,传承着千年的梦想。如今,万昌大米声名远扬,是吉林的骄傲,是中国的味道,香飘四方。



### 吉林大米十大地理标志品牌

## 舒兰大米：黑土地上的品质坚守与品牌突围

本报讯 记者 徐文君 报道 黑土流金,沃野飘香。在农业大省吉林,成片稻田长势喜人,一眼望不到边。当第一缕晨光掠过舒兰市,黑土地蒸腾的雾气里,藏着米粒最本真的香气。生长在世界黄金水稻带的舒兰大米,用140年的自然孕育、数百年的匠心守护,把寒地黑土的滋养、长白山余脉的清泉,都揉进了每一粒饱满的米中。

在近日由吉林省粮食和物资储备局主办的吉林金穗“五大经典”领航行动评选中,舒兰大米成功入围“吉林大米十大地理标志品牌”,彰显了其品牌价值与魅力。

#### 自然禀赋里的品质基因

舒兰在满语中是“果实”之意,也契合了这座城市在农业发展,特别是水稻生产方面的巨大优势。

舒兰地处吉林省中部,是国家首批农业可持续发展试验示范区、重要商品粮基地、全国粮食生产先进县、“中国好粮油”行动示范县。2018年,被中国粮食行业协会授予“中国生态稻米之乡”美誉。现有耕地216万亩,其中水稻种植面积75万亩,年产量40万吨以上,拥有水稻加工企业68户,规模以上水稻加工企业22户,省级农业产业化龙头企业10户,“三品一标”认证总量和增量持续位于全省前列。

舒兰大米的底气,源于其对“四好品质”的极致追求。生长环境好——地处北纬44°世界黄金水稻种植带,寒地黑土有机质含量最高可达10%,140天生长期赋予稻米充足营养积累;品种选育好——依托四个省级科研平台,实现“稻花香6号”“五优稻4号”等良种全覆盖;种植管理好——57万亩绿色食品原料基地,78%的绿色有机种植占比,鸭稻

共生、蟹稻共养等生态模式广泛应用;生产工艺好——采用世界先进的加工工艺,积极探索低温锁鲜、恒温存储技术,全自动无尘车间确保大米“零污染”。

作为“中国生态稻米之乡”,舒兰市围绕发展定位,从源头上落实吉林大米分级分类管理和销售服务提档升级。东部拉林河水系种植带,依托永丰米业、禾鑫谷物等10家企业,发展订单农业,主要对接北上广深高端大米市场;中部讷讷河水系种植带,鼓励引导金星米业、北连米业等10家企业创新发展,主要对接江浙闽等中高端市场;西部松花江水系种植带,支持友诚米业、云山米业、权禾粮油等6家企业主要对接云贵川等主粮市场。

经过长期探索发展,舒兰大米以“功能化、高端化、差异化”破题,研发好吃营养的特色产品。舒兰市七里乡区域种植的大米中纯天然钼元素含量达到0.5mg/kg,是普通大米的2倍以上,宝龙仓公司已上市销售的“富硒富钼大米”,售价198元/斤,成为高端礼品市场“品质担当”;金星米业公司成为全国粮油适度加工标准化试点企业,已着手开展全谷物主食产品研发,直供健康饮食群体。“10年前,公司年销售1万多吨大米,利润100万元,每吨利润不到100元。如今,随着大米质量和品牌知名度的提升,企业年销售大米6.5万吨,经营效益大幅增长。”金星精制米有限公司总经理孟佳宁介绍。

#### 品牌重塑闯出大市场

酒香也怕巷子深,好品牌更需要推广。近年来,在吉林省粮食和物资储备局的大力推动下,舒兰大米开启品牌发展之路,构建起“公用品牌+区域品牌+企业品牌+产品品

牌”四位一体品牌体系,形成头部示范引领、腰部支撑有力、根基扎实稳固、拳头产品突出的品牌新格局。

在品牌推广和市场拓展过程中,舒兰大米积极参与省粮储局组织的营销对接活动,先后在北京、深圳、福州等地开展各类宣传推介活动30余场,并融合发展餐饮渠道,搭建线下展示消费新场景,打造“舒兰大米体验馆”。线上在京东平台新建官方旗舰店及企业品牌店,以“1+N”模式打造舒兰大米电商营销新矩阵。同时,积极与央企、国企、商协会对接洽谈,先后与新华社、中信集团、吉林商协会、中石油浙江昆仑好客等达成合作,新增渠道客户30余个,不断拓宽中高端大米市场销售渠道,销售额不断增长。

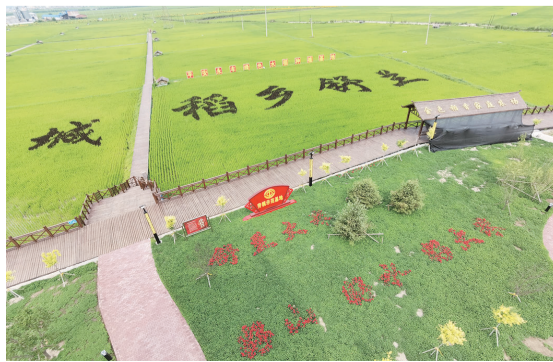
为突出品牌引领作用,舒兰大米还全力推动各优势要素加速集聚、协同发力。在政府层面,舒兰市成立品牌建设领导小组,助力市场推广和品质提升;在企业层面,组建大米协会,实行“统一标识、统一标准、统一宣传”的管理模式,避免内部恶性竞争;在社会层面,发动农民、消费者、媒体等共同参与品牌建设,有效增强品牌的认同。这种品牌生态的良性循环,正是舒兰大米能够持续扩大市场影响力的核心密码。

目前,舒兰市稻米产业发展迅速,培育了一批省级农业产业化龙头企业,域内近八成水稻就地加工,实现品牌化销售。坐落于舒兰市水曲柳镇东升村的金星精制米有限公司,近年来推出了鲜米、膳食粥米等大

批满足市场需求的新产品。去年,企业建设的优质大米深加工数字智能化生产车间投产,通过智能云色选设备大幅提升拣选效率,通过特殊装置降低大米温度,提高食味值 and 产品质量,数据可云端存储,大幅提升各种功能米加工工艺。

从田间到餐桌的全产业链布局,让舒兰大米香飘四海,赢得大众的口碑,其精心构建的销售网络让更多人品尝到这份来自吉林的美味。在传统渠道方面,舒兰大米已进驻全国大部分省、市、区大型商超系统,在永辉、欧亚等连锁超市均设有专柜。而电商渠道的开拓同样可圈可点,舒兰大米已实现线上主流电商平台全覆盖。

从黑土地孕育的丰硕果实,到全国高端市场的“白金名片”,舒兰大米的发展之路,印证了“品质为根、创新为魂、融合为翼”的现代农业发展思路。随着“吉林大米”品牌势能的持续释放,舒兰大米必将以“四好品质”为帆,在乡村振兴的浪潮中破浪前行,书写“一粒米撬动大产业”的精彩篇章。



吉林农村报

广告刊登热线

13944081577

0431-88600732

0431-88600118