

吉林鲜食玉米十大黄金名片

吉林省旗王古镇农业:

黑玉米构筑核心竞争力 谱写融合发展新篇章

在松原市查干湖以西30公里的哈拉毛都镇,千亩黑玉米田在秋风中翻涌着紫黑色的波浪。吉林省旗王古镇农业开发有限公司(以下简称“旗王古镇农业”)凭借其独特的黑玉米产业,备受业界瞩目,公司旗下的“旗王古镇”品牌荣获吉林省粮食行业协会授予的“吉林鲜食玉米十大黄金名片”称号。这项荣誉不仅是对企业产品品质的认可,更成为吉林鲜食玉米品牌的典范。

良心做粮,让好玉米回到餐桌上

“良心做粮——让好玉米回到餐桌上”,这一理念贯穿旗王古镇农业发展的始终。公司负责人回顾创业历程时表示,从2012年成立“吉林省旗王古镇农业种植专业合作社”,到2015年创办“吉林省旗王古镇酒业有限公司”,2017年成立“吉林省旗王古镇农业开发有限公司”,再到2022年成立“吉林省旗王古镇文化旅游开发有限公司”,企业用十年时间完成了从单一种植到三产融合的跨越式发展。

这一过程中,企业屡获殊荣,先后被评为

“松原市农民实训基地”“松原市市级龙头企业”“吉林省省级返乡入乡创业基地”等称号。哈拉毛都镇春光村因种植黑玉米获评2023年度省级“一村一品”示范村镇。

如今,企业已建立起集种植、加工、销售、文旅于一体的现代化农业综合体,获得ISO9001国际体系认证、中国绿色食品认证和有机产品认证,其鲜食玉米产品更在中国长春国际农业食品博览会上摘得金奖。

科技赋能,锁鲜营养展实力

科技创新是企业高质量发展的核心驱动力。旗王古镇农业建立了完善的质控体系,运用“-38℃急冻”与“2小时真空”的双重锁鲜技术,最大限度地保留黑玉米的花青素等营养成分。经专业检测,其黑玉米的花青素含量达3.82mg/g,营养价值远超普通玉米。

此外,公司还创新研发了玉米芯酿酒技术,并将玉米秸秆加工成青贮饲料,实现了从穗到秆的充分利用。

三产联动,带动乡亲共致富

通过企业发展带动乡亲致富,共享产业红利是旗王古镇农业一直坚守的理念。公司通过创新“企业+基地+合作社+农户”模式,不断推进三产联动。现建有鲜食玉米加工厂一座,速冻冷库一座,粮食酿酒厂一座,2600平方米物流中心一座,松原市区综合办公室及电商基地一处。公司今年发展鲜食玉米订单面积4010亩,年加工能力达1700余万穗,产值突破3000万元。目前,已带动周边500余农户,年累计增收500余万元,并吸纳600余

农村剩余劳动力参与农业生产和销售。

文旅融合,打造产业新业态

在产业融合方面,企业充分挖掘当地资源优势,打造独具特色的文旅项目。以哈达山风景区观光带为依托,开发了鱼码头、江心岛等旅游项目;以一年一度的“梨花节”为平台,打造农家体验游;以蒙古族文化为特色,开发出西蒙手把肉、非遗传承馅饼等美食项目,让游客在品尝旗王古镇御用贡酒和鲜食农产品的同时,深度体验浓厚的民族文化和乡土气息。这种农文旅融合的创新模式,不仅丰富了企业的产业形态,更为当地乡村振兴注入了新的活力。

一村一品,品牌强农向未来

展望未来,公司将围绕“乡村振兴、一村一品、一镇一特色”,倾力打造“旗王古镇鲜食黑玉米原产地”,以此助力哈拉毛都地理标志、非物质文化遗产等申请及开发工作,带动当地经济发展,让更多家乡人返乡创业,促进更多人就业。同时,加大宣传推广力度,重点推广旗王古镇乡村旅游新业态,让外界都知道“松原不只有查干湖,还有名胜景区旗王古镇”。

旗王古镇农业负责人表示,在政府的支持下与当地村民的努力下,公司有信心把旗王古镇打造成闻名全国的特色景区。“在农业方面,将加快推动一镇一特色、黑玉米原产种植基地建设。在旅游方面,将积极推动人文、地域元素与实体经济深度融合,打造宜居、宜业、宜游的生活、有文化、有旅游、有灵魂的旗王古镇。”



吉林鲜食玉米十大黄金名片

吉林省嘉裕实为农业:

鲜穗锁鲜铸品牌 循环发展富乡邻

在吉林省加快打造万亿级农产品及其深加工和食品细加工产业、推动玉米产业从“粮袋子”向“菜篮子”“果盘子”升级的浪潮中,吉林省嘉裕实为农业科技有限公司(以下简称“嘉裕实为”)凭借对鲜食玉米品质的坚守、对循环产业链的深耕,成为吉林玉米高质量发展鲜活样本。作为集鲜食玉米种植、加工、销售于一体的现代化农业科技型企业,嘉裕实为不仅拿下“绿色食品”“SGS认证”“四平市农产品区域公用品牌授权”等多项称号,旗下“一沐一草”品牌产品更是以“北纬43度鲜穗”的招牌,在今年由吉林省粮食和物资储备局举办的吉林金穗“五大经典”领航行动中,获评“吉林十大鲜食玉米黄金名片”,成为鲜食玉米领域的标杆企业。

“吉林玉米产业的政策红利,就像给我们安上了‘加速器’。”嘉裕实为负责人坦言。自2017年在四平市双辽种羊场堡石图社区落地以来,公司依托1468.85万元总投资、5202平方米占地规模及2709.32平方米现代化生产车间,从最初的小型加工坊,成长为年加工鲜食玉米2600万穗(应季600万穗+缓化2000万穗)、年产值超6500万元的省级农业产业化重点培育企业。

黑土鲜穗筑根基:北纬43度的种植密码

“鲜食玉米的魂,在土地,在时效。”在嘉裕实为的自有种植基地里,连片的玉米随风起伏,翠绿的穗子饱满紧实——这里是北纬43度黄金玉米种植带,黑土层深厚肥沃,昼夜温差大,为鲜食玉米积累糖分和糯性提供了天然条件。

为保障原料品质,公司创新采用“自有基

地+合作社+农户”的种植模式,实现从种子到收获的全流程把控:2023年种植面积2600亩,2024年扩至3300亩,2025年更是跃升至9000亩,三年间规模数倍增长,而这背后是严格的种植标准——选用优质糯玉米、甜玉米品种,全程遵循绿色种植规范,后续更计划通过“畜禽粪污+菌渣生产有机肥”的循环模式,实现“种地养地”的生态闭环。

“从田间到车间的时间不超过2小时,就是为了锁住刚摘下的清甜和软糯。”基地技术员介绍。

匠心工艺锁营养,零添加打造健康标杆

走进嘉裕实为的净化车间,不锈钢设备锃亮如新,车间温度、湿度、微生物含量实时显示在中控屏上——这里是“一穗好玉米”的蜕变之地。

公司独创的“5小时快速锁鲜工艺”,是鲜食玉米品质的核心保障:鲜穗进厂后,先经人工扒皮、去杂、分级,再用纯净水清洗,随后进行高温高压灭菌,最后用高阻隔真空袋封装。整个流程零防腐剂、零香精、零甜味剂,“我们的黄糯玉米,微波加热4分钟就能吃,常温下能放12个月,打开还是刚采摘的香味。”公司负责人介绍说。

除了经典的黄糯玉米,嘉裕实为还打造了“一沐一草”“鲜农甜”两大产品系列:黑糯玉米花青素含量堪比16颗蓝莓,兼具抗氧化、助消化功效;水果玉米开袋即食,甜脆多汁;花糯玉米黏糯香甜,还原童年味道;还有礼盒装产品,成为节日送礼的健康之选。

这份匠心也赢得了权威认可:公司先后获得绿色食品认证、ISO9001质量管理体系认

证、SGS检测认证。

订单种植富乡邻:政企携手绘增收图景

“以前种普通玉米,一亩地也就赚千把块,现在跟着嘉裕实为种鲜食玉米,一亩多赚300元,还能去厂里上班,每月又多一笔收入!”双辽种羊场堡石图社区农户李建国的话,道出了周边乡亲的共同心声。

嘉裕实为始终把“带动农户增收”放在发展首位:通过签订2000余亩鲜食玉米订单,让农户告别“看天吃饭”,每亩收益比普通玉米提升20%以上;生产旺季每日用工200余人,优先招聘困难户和退伍军人,让他们既能赚钱又能兼顾家庭。

“公司不仅带我们种好玉米,还帮我们帮我们把玉米卖得好!”合作社负责人说,以前农户的玉米只能卖给本地收购商,价格被压得很低,现在通过公司的订单,收购价有保障,销路也不用愁。截至2024年,公司已带动周边500余户农户参与鲜食玉米种植,间接带动就业超800人,成为乡村振兴中“企业带农户”的典范。

多元布局拓市场:让鲜穗飘香五湖四海

“好玉米要让全国人吃到。”为打破地域限制,嘉裕实为在吉林省粮食和物资储备局的引领下,积极参与线下品牌推广、产品展销等活动,提升品牌知名度和影响力,并构建起“线上线下联动、国内国际同步”的销售网络。

线上,公司与东方甄选、淘宝、京东等平台深度合作,2024年通过直播带货创下“单场销售鲜食玉米10万穗”的纪录;短视频平台

上,团队用镜头记录玉米从种植、采摘到加工的全过程,“可视农业”让消费者吃得放心,粉丝量半年突破50万。线下,公司与福玉集团、湖南一沐一草等企业合作,产品进驻长沙、重庆、成都等地大型商超和餐饮企业,还通过参加全国农产品展销会、举办品鉴会,让“吉林鲜穗”走进更多家庭。

如今,嘉裕实为的鲜食玉米销售网络已覆盖全国30余个省份,全年供应不断档,一年四季都能让消费者吃到吉林黑土地上的鲜食美味。

循环发展谋未来:打造玉米黄金产业链

站在新起点,嘉裕实为的规划更加清晰:按照“2年起步、5年雏形、7年成型”的思路,打造以玉米为轴心的“种植-加工-养殖-食用-菌-有机肥”循环产业链。

“2025年,我们要实现鲜食玉米种植面积500公顷(7500亩),年产量2000万穗,产值6000万元;同时发展肉牛养殖,规模达1000头,产值超2000万元;用肉牛粪污和草腐菌菌渣生产2000吨有机肥,再还田种玉米,形成‘玉米喂牛、牛粪产肥、肥养玉米’的闭环。”负责人介绍,未来还将联合吉林农业大学研发玉米深加工产品,比如玉米汁、玉米脆片等,延伸产业链价值。

此外,公司还计划扩大线下实体店规模,在东北、华北等地建立区域仓储中心,缩短配送时效;线上则加强社区团购合作,让产品更快触达消费者。“我们的目标,不仅是做吉林鲜食玉米的龙头,更要成为全国玉米循环产业的标杆,让‘嘉裕实为’的鲜穗飘香得更远,带动更多乡亲增收致富。”