

乡村振兴 崇明先行

“崇明好大米”是如何养成的?

——东禾九谷助推国际生态岛“崇明大米”品牌建设



东禾九谷厂区一角

参访日本著名的米厂



崇明大米“两无化”战略

党的十九大报告提出乡村振兴战略,面对城乡发展不平衡、农村发展不充分的新时代主要矛盾,重点发展农村新产业、新业态。习近平总书记在全国两会上指出,乡村振兴战略是一篇大文章,要统筹谋划,科学推进。

源于崇明拥有自然生态优势,今年上海两会崇明区委书记唐海龙接受记者采访时自信地表示,崇明区将推出1万亩“两无化”水稻,即坚决不用化肥、只用有机肥和生物农药。由此,上海市崇明区正式启动不用化学肥料、不施化学农药的“两无化”大米战略。2017年,崇明区在农业产业转型上从“卖稻谷”到“卖大米”的理念,大大提升了“崇明大米”品牌影响力。

优质的自然资源为种植大米提供了支撑保障,而科技力量为崇明大米的品牌打造助力,据悉,今年崇明区将建立“两无化”大米生产专家库,引进国内外水稻先进生产技术,成立由市农科院等高校科研院所、上海市农技中心等行业单位共同组成的专家工作组,全程为优质大米生产提供技术支持。崇明将运用物联网和人工智能等先进技术打造智慧农业新模式,不断完善农产品安全监管措施,实现崇明大米从产前、种植、入库、加工、流通、销售及追溯等全流程的智能管控。主动对标国家、欧盟、日本产品质量认证指标,邀请第三方进行品质鉴定监测分析,确保崇明大米品质。上海市水稻产业技术体系首席专家曹黎明介绍,崇明探索“两无化”大米生产经营模式,有着生态、技术和品种的优势,特别是在品种方面,为了满足市场对香软的需求,崇明区形成了合理的早中晚优良品种系列。有了“两无化”种植优势和生产管理优势。

在上海市崇明区,有这样一群年轻人,他们关注乡村振兴,关注粮食,他们几年如一日反哺农业,在生态岛上拓荒开垦,潜心专研,他们想打造一个“稻梦空间”,圆一个对美好生活向往的梦。他们来自上海市崇明区,来自“东禾九谷”。创立于2012年的上海东禾九谷开心农场是上海市崇明区首批三个开心农场试点单位之一,也是市农委等4个部门推出的首批4个乡村旅游规划试点单位之一。

崇明好大米养成记

“稻谷,是种子的生命体”,东禾九谷总负责人杜军旗先生满怀深情地说。据他介绍,稻子收获期集中,而上市供应期为一年。从收获、加工到大米的货架期,都有着极强的时限性,而一年四季的气候变化也增加了存储的难度,尤其清明以后,随着上海温度和湿度的升高很容易引起稻米品质的下降以及发生病虫害影响大米的健康。

如何让人民不因时节的变化,随时吃上新鲜的好大米,这是非常有讲究的。崇明大米必须从三个环节严格把控大米质量,来体现崇明好大米的品质:首先从种植环节入手,采用南梗16优良品种,在栽培方法、种植环境采用两无化(无化肥、无化学农药,而使用有机肥、生物农药)。其次,在加工环节,主要包括烘干技术、冷藏技术和精细加工三部分。东禾九谷原装进口佐竹烘干机,采用高品质低温烘干系统,其核心技术是利用其独有的在线单粒水分仪,获取更高精度的实时水分及温度数据,通过

智能化控制单元实时调控低温干燥曲线,能最大限度的模拟自然晾晒条件,保持谷物的生命活力,保证稻谷的新鲜品质。烘干后的大米采用冷链保鲜糙米存储系统,主要由原装进口佐竹专用糙米低温柜,采用日本流行且先进的糙米存储方式进行稻谷储存。

具体操作如下:(1)稻谷经过佐竹砻谷脱壳后再经过糙米精选(分级、去石、色选),获得纯净糙米,去除了稻壳残留的虫害源头;(2)使用佐竹糙米专用存储低温柜进行储存,经过脱壳后的糙米生化特性更加敏感,呼吸性强,储存的技术关键在于存储温度和湿度的精准控制。佐竹的低温糙米存储技术,能对入储糙米的呼吸状况进行气象检测,从而自动调控储存温度,储存时进行4°保鲜储存;

(3)在需要大米加工前,将低温柜的温度缓慢提升至15度,以满足大米加工生产线的合适温度,以确保加工过程不影响。最后是市场环节,东禾九谷崇明大米的包装采用食品级包装材料,能保证在储存和配送时质量与新鲜度不受任何影响。

稻米文化产业园悄然诞生

文化拥有持久永恒的生命力,当产业发展到一定的程度,以文化为载体展现和诠释产业,是产业可持续发展的最终形态。从稻谷到大米,崇明具备了天然的生态优势;从大米到文化,崇明肩负着责任与使命。有这样一幅美丽画卷:当您走过一片片金黄色的稻田观赏区,金黄色的稻谷迎风起舞,赏心悦目,迎面扑来凉爽的风,沁人心脾,在千亩稻田边有一座高标准的大米加工厂,步入这座透明工厂,一台台全进口的稻米加工机作业声仿佛在演奏一曲曲优美乐章,稻谷欢快地跳跃着,蜕变成一粒粒晶莹剔透的米粒,家人对美好生活的向往从一碗香喷喷的米饭开始……

当您来到休闲体验区,不仅可以了解中国几千年的农耕文化和璀璨悠久的农耕历史;还能亲自体验一把以

东禾九谷负责人
杜军旗先生

稻米文化为创新,绘制震撼人心的农耕稻田画;中小学生成群结队来到这里,他们或者了解水稻育苗及播种过程;或者静静聆听我们祖祖辈辈流传下来的农耕文化知识;或者亲自体验水稻种植过程,体会“粒粒皆辛苦”的真实含义……这里是以自然生态为理念的东禾九谷稻米文化产业园。

东禾九谷稻米文化产业园一期工程以农耕稻米文化为核心,以育种研发、绿色种植、高品质加工、特色销售、体验休闲为核心的展现稻米全产业链。把生产加工过程,乃至整条产业链完整的展示给市民、学生,让大家学习了解大米的育种、种植、加工存储、深加工、销售等,在生产中融入了见学,这恰是建设稻米文化产业园之稻米全产业链加工见学展示区的意义所在。产业园秉承社会企业的经营理念,是集观光、教育、休闲、推广农耕文明传承的重要基地。

从田间到工厂再到餐桌,从种植到加工,从传统大米制作到现代化稻米加工的产业链大米和米产品生产……,东禾九谷稻米文化产业园全方位展示了农业产业化,通过创意创新把简单的农业生产设计成具有互动、参与性极强的农业体验项目,每个体验项目都具有科普教育、动手实践、文化传播、快乐分享的元素,充分体现“亲近自然、乐享农耕”的生活理念,在简单的农业生产中加入科学的元素、先进的设备。人们可以更好地了解崇明好大米从稻谷—大米—文化的全部过程,即产业园将一二三产业深度融合,在国家政策的倡导下,在崇明的生态环境基础上,用更原始的天然肥料、更好的稻米品种,更前沿的核心技术,更强大专家团队来保证大米的种植、加工和储存,并全程向市民展示,传播农耕文化,做足米文章。这种以产业兴旺提振乡村振兴,从而实现人民对美好生活的向往,体现老百姓的获得感和幸福感,是具有现实意义的,这也是诠释崇明好大米从何而来的上佳典范。

产业兴旺新模式的探索

以加工技术为核心的东禾九谷稻米文化产业园一期工程已经顺利通过评审。刚从日本考察回国的杜军旗显得尤为自信,据他介绍,日本的大米产业非常发达,所有的品质大米都有一套严格的质量认证标准,每一种大米都有详尽的标签,可以追溯源头。作为崇明农业产业化重点项目,东禾九谷将继续秉承对大米品质的追求,将更全面的引进日本的大米产业链体系及现代化加工设备,以及日本大米的分级品质管理体系,并把整个产业链体系推向全国,让全国人民都能如同食用日本大米的感受安心的使用国产的大米。也让市民更能感受优质大米带来幸福感的同时,诠释“好大米从哪里来?”,继而进一步诠释“好大米到哪里去?”,让市民们更深刻的理解稻米文化,发扬大米文化。

在国家战略层面,实现乡村振兴首先要实现产业兴旺,稻米文化产业园将经营领域从单一的水稻生产向发展生态农业、休闲旅游拓展。以市场需求为导向,充分发挥公司在水稻种植产业,及民宿建设上具有的优势,打造将稻米产业文化与乡村旅游项目相结合的稻米文化产业园,在展现区域稻米文化、稻米产业融合发展的同时,为优质地产“崇明大米”的品牌建设提供支撑,还可协同带动公司民宿的发展,进而为乡村与城市发展提供实现途径。

潮平两岸阔,风正一帆悬。在党的十九大精神指引下,乡村振兴的号角吹响在播种的季节,在上海市十三五规划的版图上,崇明国际生态岛建设发生着悄然的变化。上海市区相关主要领导多次来到东禾九谷公司调研,他们心系粮食,心系农村农业,更心系在农田里走出的一套产业振兴新模式。春天是播种的季节,在这片美丽富饶的土地上,崇明大米一定会站在新的起点,创造更多的辉煌!



稻米文化产业园规划图