

王宏杨千懿

走上全产业链发展之路 海南培育多个区域性水稻新品种、新品牌，

# 琼岛新稻

本报记者 刁霖浩

从一粒良种到万亩稻田 海南本地米直链淀粉高、质地较硬，可以打出叫得响、卖得上价的海南米品牌

## 延伸阅读

扫一扫看H5海报 你不知道的海南稻米



扫一扫看视频 海南有好米



扫一扫看动画 喜看福稻千重浪



从用蛇皮袋包裹着散装销售，到装进精美的包装盒走进商超，近几年，海南大米正一步步扭转旧时印象，通过优选品种、科学种植的方式提产、提质，有了品牌、涨了身价，甚至走进了国际市场。

琼山福稻就是其中的典型案例。近日，在海口市琼山区红旗镇墨桥村，人们将一瓶瓶琼山福稻谷粒倒入启动装置内，以一场热闹的仪式，宣告今年第一茬琼山福稻开镰。3年时间，种植面积从50亩扩大至5.5万亩，种植户从16户增加到3600户，琼山福稻产业规模迅速壮大，背后有着怎样的故事？还有定安富硒米、白沙山兰米、文昌紫贝赤稻米、临高胭脂香米、琼海大路米……在海南各地，一个个富有特色的区域性水稻品种也在走上品牌化、规模化之路。小小一粒稻谷，折射出了海南水稻产业怎样的发展计划？

5月27日，墨桥村。风撩拨着沉甸甸的稻穗。伴随着收割机“嗒嗒嗒”的声音，稻秆被割断，稻穗被卷进脱粒仓，留下一排排整齐的稻茬。

村民邓育辉在树荫下看着，神情愉悦。那将是他今年的重要收入来源。

2019年，五田家控股有限公司(以下简称五田家)找上门的时候，邓育辉正在犹豫是留在田里继续当农民，还是抛下祖辈的地，像村里大多数青年一样外出打工。

离开，舍不得。继续种水稻，不划算，一来产量低，早稻亩产仅800斤至1000斤，二来卖不出好价钱。因为没有企业统一收购，本地米也不成品牌，农民没有议价权，只能散卖，行情好的时候卖0.85元/斤，差的时候0.8元/斤也卖过。

2019年以前，邓育辉的困境在墨桥村普遍存在。

回忆旧时村民种水稻的成本，墨桥村党支部书记黎积书算了一笔账：种子100元/亩，肥料300元/亩，请人播种收割100元/亩，再加上其他费用，每亩水稻光是成本就要大几百元。即使按照0.85元/斤的售价来算，一亩地产出的稻谷，最多也只能卖850元，刨去成本赚不了多少钱，所以许多村民宁愿出去打零工。一块块土地就这样撂荒了，墨桥村也成了“空心村”。

这时，五田家寻到了墨桥村。因为他们也正处在发展的路口。

“作为一个海南本土品牌，我们卖东北稻谷，却不卖海南稻谷，这说不过去。”五田家联合创始人白凤珍说，在这一想法驱使下，五田家深入海南各市县采购本地米，发现本地米不但产量低，而且种植标准不统一，大米品质也不够好。

“过去海南农民种水稻，更多考虑的是作为自家的口粮，而不是作为商品对外出售。”对此，省农业农村厅相关负责人解释。

但实际上，在海南多年种植的本地米潜藏着许多优点——省农业科学院粮食作物研究所研究员唐清杰介绍，这种米的直链淀粉含量高，升糖慢，比起北方米，更适合“三高”人群。另外，相较于软糯的北方米，海南米质感较硬，更适合加工成米制品。

有这两个特点“打底”，五田家决定辟出一条科学、集约种植海南水稻的路子，通过提升产品的质和量，打造一个叫得出名字、卖得上价格的海南米品牌。

为此，五田家跟省农业科学院粮食作物研究所、福建省农科院水稻研究所等科研单位及重庆、贵州等地的水稻供种单位合作，由科研单位根据海南土壤、气候等特点，推荐出以南

方品种为主的53个水稻品种。2019年，五田家派出工作人员到海口寻找适种土地。经过专家推荐，墨桥村进入他们的视野——这里水源充沛，土壤肥沃，且有成片的土地。

就是它了！种子和土地都谋划好了。五田家的工作人员摩拳擦掌，没想到墨桥村村民却不愿意配合。

“不会是来推销种子的吧？”“为了没种过的品种忙活半年，谁知道收成怎么样？”“收成不好，还不是我们自己买单？”……

得知村民的重重顾虑后，工作人员再次登门“求合作”：种子免费送，收割后按高于市场价的1元/斤统一收购。农户出地、出人力，企业来统一选品、统一购种、统一管理、统一服务、统一收购。再加上有黎积书上门做思想工作，最终16户村民与五田家签下了合作协议。邓育辉就是其中之一。

在墨桥村最初的50亩试验田上，五田家通过试种，观察不同品种在海南的适应性，由合作的科研机构进行评判，留下适合的品种。

2019年，第一波水稻试种成功，不但在产量、口感、抗病性等方面表现优越，而且受气候影响，也具备了直链淀粉高和质地较硬的优点。

接下来要考虑的就是产品品牌化。“向市场推介时，我们不能简单地说是‘海南米’。”白凤珍说，联想到琼山区有“琼台福地”的美称，五田家为试验田里的水稻拟名为“琼山福稻”。

这一想法得到了琼山区政府的支持。“要做强做优热带特色高效农业，品牌化是重点推进方向之一。”琼山区政府副区长吴敏介绍，2020年起，经区政府同意，五田家正式启用“琼山福稻”品牌，希望借此打造出一个富有特色的区域性水稻品牌，走上集约化、规模化生产之路。

背靠企业“大树”，种水稻收入高了，成本还降低了，越来越多种植户与五田家签订了协议，从墨桥村的16户增长到全区3600户，种植面积也由墨桥村的50亩扩大到全区的5.5万亩。

在科学的选种、培育和管理之下，琼山福稻交出了一份质、量双提升的“答卷”——

一是亩产提高。据最新统计，今年收割的首批琼山福稻，平均亩产达1300斤，产量较传统品种提升30%。

二是品质提升。琼山福稻大米颗粒分明，煮出来的稀饭汤清米香，不易变馊，而且低脂低糖，直链淀粉含量高，富含蛋白质。

而以琼山福稻为名的海南米，也在精美的包装下，走进专卖店、线上商城。

## 来自第一产业的考验

海南本土水稻特色品种多、加工潜力大，亟需建设精深加工产业链提升附加值

在今年一次调研琼山福稻的过程中，中国科学院院士谢华安建议，海南要发挥得天独厚的资源优势，引进优质高产水稻品种，结合自身实际提出绿色种养模式，打造绿色高效农业品牌，“通过打造品牌，可以带动农户使用优良的品种、绿色高效的栽培模式以及机械化的方式来种植水稻。”

优良品种终将走上更大的舞台。经过3年的运营，琼山福稻有了名气。一个数据就可以说明：其批发销量占总销量的60%，主要销往内地，由当地加工厂加工成米制品后，出口到国际市场。

此外，海南各级政府和有关部门也在为优质水稻品种搭台。例如海南省种子总站已经连续举办了4届“海南好米”评选活动，定安富硒米、白沙山兰米、文昌紫贝赤稻米、临高胭脂香米、琼海大路米……不少优质和特色品种借由这一活动顺利“出圈”，逐步打开市场，从散卖的小摊走进超市和电商平台。

而大米加工，则能将不同品种之间的差异做出更多文章。

在五田家，红米被加工成米粉，黑米则被加工成黑米茶，放在门店里售卖，颇受消费者欢迎。“我们不是单纯卖米，而是瞄准市场，将不同特色的稻米进行精细化加工，这样不仅能提升水稻产品附加值，也进一步延伸了水稻的产业链。”五田家董事长林星说。

但海南水稻的第二产业发展却面临着瓶颈：设备与场地。“要加工就要有设备，就要建厂，建厂需要场地。如果没有场地，就会限制精深加工工业和水稻品种的多元化发展。”白凤珍说，之所以60%的琼山福稻销往内地进行加工，是因为海南还没有精深加工线，“海南现有的加工设备老旧，达不到高品质大米的加工要求，而精深加工线则可以针对不同品种谷粒的形态调整参数进行加工，既能完整脱壳，又能保证营养尽可能不损失。”

例如水稻品种玉针香，其谷粒长度比普通品种长，如果用海南现有设备加工，米就会从中间断掉，影响卖相，从而影响价格。“因此五田家只能舍弃玉针香这个品种。”白凤珍说。

好在，现在墨桥村一块45亩大小的地正在变更土地性质。变更后建成集仓储、加工、贸易、大宗交易、质检、智慧农业等功能于一体的现代农业产业园。届时，先进的设备进场，精深加工线建成，琼山福稻的加工产业就可以更多地留在海南，通过发展精深加工业，进一步提高海南水稻的附加值。

琼山福稻开镰仪式那天，墨桥村村民邓景升和妻子吴春平头一回在家门口吃上了“旅游饭”。

由于都患有腰椎间盘突出，邓景升夫妇干不了太多农活，主要靠打零工维持生计。开镰仪式那天，两人拉了一车现摘的椰子到现场，短短2个小时，80个椰子就销售一空。两人懊恼地直拍大腿：早知道就该多摘一些。

夫妻俩淳朴的想法，折射出琼山福稻产业链的延伸。

近日，省农业农村厅出台了《海南省热带特色高效农业全产业链培育发展三年(2022—2024)行动方案》，明确我省三年内聚焦农业主导产业，实施水稻等17个全产业链培育发展任务。

在琼山区，琼山福稻带动的水稻全产业链正在逐步落地：五田家不光推出红米粉、黑米茶等米制品，还打造精深加工线，推动琼山福稻第二产业迈向新台阶。而邓景升夫妇吃上的“旅游饭”，则是政府部门和五田家联手打造的第三产业。

“用万亩稻田把游客吸引过来，再用成熟的配套设施把游客留下来。”红旗镇镇长陈长华介绍，现在，镇政府和五田家合作，计划建设研学基地、露营基地、咖啡屋。7处智慧水稻科普馆今年5月开始施工，将于近期投入使用。

放眼全省，一粒稻谷撬动经济发展的实践正在各地上演。

文昌的紫贝赤稻，富含钾、钙、铁、锌、硒等矿物质元素，以及20多种氨基酸，一斤能卖十元；2021年中国(海南)国际热带农产品冬季交易会刚开馆不到2个小时，海南白小七实业有限公司就与海南钦山农业发展有限公司签订了战略合作意向书，成为临高“毗耶山”胭脂香米在海口的经销商；每年山兰早稻收获的季节，白沙黎族自治县青松乡拥树村都会举行“啦奥门”山兰文化节，用丰富的主题活动吸引游客，有效推动“生态+文化+旅游”的融合发展；琼海市大路镇的产自这里的大路米也广受市场好评。当地政府通过举办大路米文化节等举措，带动了当地餐饮、旅游、购物等产业的发展……

各地对水稻新品种及全产业链发展的探索，既为打响海南米的名号，也为让百姓过上好日子。

“镇上的规划我们都听说了，现在就盼着做成的那一天呢。”吴春平相信，等那一天到来，自己和丈夫也能在家门口端稳“旅游饭碗”，过上更好的日子。

(本报海口6月11日讯)

由海南红米加工成米粉

由海南红米加工成米花

文昌海口毗耶山农民在收割水稻



## 深读

总策划：曹健 罗建力 齐松梅 执行总监：许世立 主编：孙婧 版面设计：张昕 检校：卫小林 陈旭辉 H5文案：许世立 H5摄影：袁琛 李佳飞 王程龙 李天平 H5手绘/制作：陈海冰 视频文案：孙婧 视频拍摄：王程龙 刘洋 李昊 李天平 视频剪辑：周淑仪 视频配音：唐咪咪 动画编导/文案：韩静 动画制作：王莹 动画摄像：李昊

在今年的琼山福稻开镰仪式上，群众现场观摩稻谷收割。 见记者 王程龙 摄