


兴安盟大米统一包装。

张海峰直播介绍兴安盟大米优势。

# 一粒米的“标准之旅”

## 兴安盟为好米定级　为品质溯源

□李健萍　孙新宇

**11月4日清晨，岭上兴安视频号直播间早早热闹起来，距离2026兴安盟大米新米上市溯源直播正式开播还有十余分钟，屏幕滚动的弹幕已经刷屏。“坐等今年新米上市！”“一直吃兴安盟大米，想知道不同包装有啥区别”“第一次看溯源直播，看看好米是怎么种出来的”，全国各地的网友纷纷留言互动，点赞、预约数据持续攀升。**

**40分钟的直播干货满满、节奏紧凑，镜头跟随溯源脚步，依次连线水稻育种人、兴安盟大米协会负责人，深入智能化生产车间、标准化仓储基地，层层拆解、全景呈现兴安盟大米从良种培育、田间种植、分级筛选、精细加工到溯源出厂的全产业链条，将一粒寒地好米的“标准之旅”清晰、直观地铺展在全国观众眼前。**

### 从“凭运气”到“标准化”　种业筑牢根基

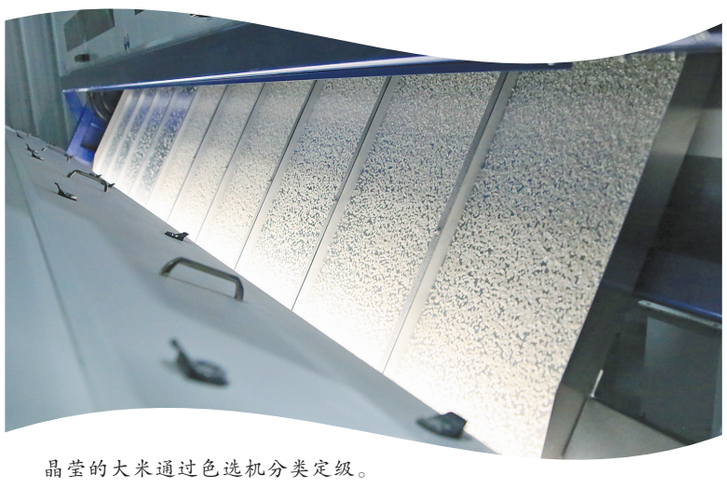
兴安盟坐落在大兴安岭南麓，北纬46度寒地稻作带，有效积温2400至2900摄氏度，无霜期短，早晚霜风险高，昼夜温差大。

好山好水出好米，可种子一度是短板。

“早些年咱们本地基本没有自主审定粳稻品种，外地引种落地兴安盟就出现水土不服，农民种植风险高，我们也很着急。”兴安盟兴安粳稻研究所所长柳玉山在直播中说。外地稻种进来，灌浆不充分、容易倒伏、抗病差、耐盐碱不足、食味表现不稳定，问题一个接一个。

改变从三十多年前开始。研究人员把传统杂交育种和单倍体花培、基因编辑等现代生物技术结合，延续“南繁北育”：到海南加代繁育，再带回兴安盟，在不同积温地块做多年本土化鉴定。实验室之外，研究所与浙江大学、中国水稻研究所开展技术合作，联动本地企业、合作社输出整套标准化栽培技术规程，良种直接落到大田。如今，已自主育成审定21个水稻品种，兴育GA10、兴育GA07入选内蒙古自治区主推品种，在内蒙古、吉林、黑龙江多地推广，稻种年销量达到300万斤。

落到产业里，这套科研成果有了清晰去向：兴育系列优先供给A级核心种植基地，B级、C级产区匹配对应熟期的适配稻种，同步配套标准化种植方案。目前，本土选育品种已占兴安盟中高端稻米种植品种七成以上。



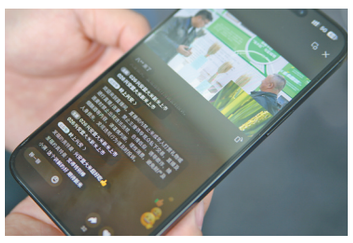
晶莹的大米通过色选机分类定级。

### 从“凭口碑”到“梯度化”　分级厘清价值

种子打好底子，消费者怎样才能看懂？

“以前市场缺少统一的梯度标准，各家企业各做各的，出现了好米卖不出好价钱，消费者选购也容易踩坑。”兴安盟大米协会副理事长张海峰在直播中说。协会推出的A、B、C分档定级，是一套自律标准，“并不是简单把大米分出好坏”，而是依据产区、种植模式、加工精度、理化食味指标做梯度划分，对应礼品馈赠、家庭高品质食用、大众高性价比消费等不同需求。

标准从感官、加工质量、理化、种植区域及种植方式、收获期、存储六个方面展开，制定三个等级的产品标准，统一包装后销售。三个等级都必须有自然稻香、没有异味——这是兴安盟大米用标的硬性准入底线，全部指标都有量化依据。重点指标更直观：A级限定核心产区基地，绿色、有机种植，食用品质评分90分以上；B级为绿色种植，88至90分；C级也是绿色种植，85至88分。



直播间观众称赞兴安盟大米。

标准能不能立得住，看监管。兴安盟大米协会搭起准入、过程管控、退出闭环：申请分级用标，手续资质要齐全，稻谷100%产自兴安盟，具备匹配的加工仓储能力，须是盟级以上龙头企业，近三年没有重大质量违法记录；每一批产品出厂必须自检合格，农牧、市场监管部门开展“双随机、一公开”抽查，核查原料来源、加工工艺、包装标识；一旦查到外地稻谷冒充本地米、以次充好、私自篡改分级包装，先约谈责令整改，整改不到位取消分级资格，情节严重的直接收回兴安盟大米区域公用品牌使用权、纳入行业黑名单，并联合市场监管部门打击假冒地理标志、仿冒包装。

落到老百姓手里，是一句顺口溜：“馈赠白盒A，家用蓝盒B，实惠袋装C。”三款包装都印着“东北上游净产好米”“兴安产·安心选”，带有兴安盟大米区域公用品牌标识和地理标志。张海峰说，后续还要带着分级好米走进北京、上海。

### 从“看不见”到“透明化”　全链守护品质

在兴安盟草原三河有机农业开发有限公司的车间，日加工大米200余吨的自动化稻米加工流水线全速运转，经历了三十多道工序，晶莹剔透的大米被贴上了新米上市的红标签，装车即将发往赤峰等地。

“标准化的第一关在田里。”张海峰说，统一供种，把优质稻种给到合作社农户；统一栽培技术，农技人员下沉到地里手把手指导，按官方绿色种植规程统一施肥、统防统治，严控农药化肥——A级对应的核心基地落实高标准有机、绿色管控，完整记录地块信息和农事档案。企业大力发展订单农业，用“企业+农户”模式与农户签保价收购订单，今年订单水稻2.5万余亩、总产量1.5万余吨，化解稻农的后顾之忧。

“企业是如何生产ABC三个等级的米呢？”面对直播间的观众疑问，张海峰解释道：“最要紧的一条是‘分开’：A、B、C三个等级稻谷分开专线生产、分开仓储，坚决杜绝混级混装。每一批成品出来，企业内部实验室对照官方指标自检，碎米、黄粒米、胶稠度全部合格，才灌装封装。”

仓储同样有刻度。稻谷入库水分必须降到15%以下；每年5至9月，稻谷仓储温度不高于13摄氏度、湿度不超过50%；加工完成的成品米，储存温度不高于11摄氏度、湿度不高于45%。合作社收上来的不同等级稻谷分开存放，从仓储源头规避混级。

销售线上线下双向发力：线下销往北京、上海、辽宁、吉林等地，对接商超、企事业单位采购和外地专营店；线上自建直播工作间、组建电商团队。政府扶持覆盖合作社到企业全链条——对合作社基地给予政策倾斜，支持绿色有机认证并落实奖补，给予企业技改补贴升级智能加工设备；盟委、行署组织企业外出品牌推介，搭建共享云仓集中仓储统一发货，摊薄物流成本；输出完整分级、包装规范，开展人员培训，指导落地一物一码溯源体系。

直播临近尾声，主持人给观众补了几条实用的存购小常识：新米吸水性弱，轻淘一次即可；大米开封后密封避光保存；认准“兴安产·安心选”，记得扫码核验溯源信息。

这些细碎提示，恰恰是这套标准的落点。一整套体系一头连着千千万万种粮农户，一头对接全国广大消费者。统一标准赋能企业提质做强，保价收购带动合作社和稻农稳定增收，清晰分级、全程溯源让消费者买得明白、吃得安心——企业增效、农民增收、消费者受益，落在一袋米上，就是“好大米真正卖出好价钱”。

兴安盟大米是国家地理标志产品，品牌价值310.36亿元，拿过“中国十大大米区域公用品牌”、国际米食味品鉴大会特别优秀奖。荣誉之外，这场直播更想留下的是一把尺子：好米不再只靠口碑相传，而是有产区可溯、有指标可量、有档案可查。



机械臂分拣包装好的兴安盟大米。



草原三河大米生产车间。



工人使用统一包装打包兴安盟大米。



柳玉山展示最新研究成果。




兴安盟大米仓储库房。

（本版图片由兴安盟融媒体中心提供）

本社地址：呼和浩特市金桥开发区　邮政编码：010040　邮箱：qxxw2004@163.com　发行电话：(0471)6635562　广告公司电话：(0471)6635799　印刷质量监督电话：(0471)6635955　广告许可证：内市监广登字[2020]01号　本报(呼和浩特)由内蒙古日报社印务中心承印