



■ 本报记者 裴凌曼

宿迁作为“江苏大粮仓”，常年水稻种植面积超350万亩，总产200万吨，独特的“两河两湖”水系资源赋予优质稻米良好的生长环境。截至目前，宿迁市稻米加工企业数量为118家（万吨以上规模），年加工量320万吨。

宿迁稻米加工企业注重品牌建设，拥有“中国驰名商标”1个，省著名商标2个，省名牌产品2个，市名牌产品5个，其中“泗洪大米”“高墟大米”“宿迁籼米”通过农产品地理标志认证。

连日来，记者探访了宿迁3家稻米加工企业，深入了解这些稻米加工企业如何通过科技与产业链的深度融合，将一粒粒稻米变为富民强基的“黄金产业”，如何让“中国饭碗”盛满更多“宿迁智慧”。

从“一粒米”到“一条链” 中国味道香飘全球

9月26日，伴随着机器轰鸣声，位于泗洪县界集镇的江苏苏北粮油股份有限公司（以下简称“苏北粮油”）的5G鲜米工厂的生产车间内，全自动生产线上，金黄的稻谷经过脱壳、筛选、抛光等环节，颗粒饱满、晶莹剔透的大米立即被装袋，装上货车，发往全国各地。

“这套智能大米加工系统，可实现远程控制、远程诊断、远程调试，确保每个环节精益求精。”苏北粮油董事长赵冬冬说，该系统可实现低温磨米，大幅提升大米的鲜度和口感。

苏北粮油是一家集良种繁育、粮食贸易储备、稻米精深加工、电子商务销售为一体的综合性粮油企业，企业旗下拥有“蟹园”“贤太太”“家缘”等多个品牌。近年来，苏北粮油加速向数字化、智能化转型升级，2021年投入5000余万元打造了5G智能大米工厂，配套智能化控制系统、全自动成品包装线

等。如今，该公司具备年生产加工15万吨大米的能力。

为把控好各个环节的高品质生产，苏北粮油建立了泗洪大米质量溯源中心，从水稻的播种、施肥、收割到稻米的入库、加工、销售，实现了从田间到餐桌的全过程监控、全过程溯源，从源头保证了泗洪大米的质量安全。

“大米品质的好与坏，直接关系到消费者的健康，所以在生产流程方面，我们实行统一管控的标准化生产。除了全流程可追溯外，我们还建有完善的监管体系和质量检测机制，时刻绷紧‘粮食安全’弦，把饭碗牢牢端在自己手中。”赵冬冬说。

沿着厂区，来到一处新建厂房里，工人们正在为出口的功能米进行加工。2023年，该公司投资1亿元，开工建设稻米二期及功能米饭加工项目。项目建成后，年加工功能米饭0.8万吨、稻米油5万吨。

“我们根据不同人群需求，在大米中添加钙、铁、锌、硒等微量元素，让大米实现个性化‘定制’。而米糠是稻谷脱壳后的糠层和胚芽的混合物，是大米加工中的重要副产品，可加工成高级食用油。”赵冬冬介绍，公司通过延伸稻米加工产业链，不断提升其附加值，真正让稻米实现了“物尽其用，吃干榨净”。目前稻米油和功能米饭已经推向市场，其中，功能米饭作为兼具营养与健康属性的食品品类，正借助“一带一路”的东风拓展海外市场。

“‘一带一路’沿线国家饮食文化多样，部分国家存在对营养强化食品的需求，功能米饭可凭借其便捷性、营养均衡等特点满足特定消费群体需求。”赵冬冬说，希望能把握“一带一路”机遇，提升宿迁品牌国际影响力。让“中国味道”与“中国品质”在全球市场绽放光彩、香飘全球。

良种为笔 绘就“一粒米”的产业链传奇

9月28日，在位于宿豫区的籼米科技综合示范基地里，秋风拂过近百个水稻品种试验田，沉甸甸的稻穗泛起波浪。宿迁市宿垦农业开发有限公司负责人陈峰俯身记录数据，比较着不同水稻品种在田间的表现。他笃定地说：“谁能育出好种子，谁就有了产业链的‘金钥匙’。”

2013年，一次偶然的机会，陈峰被朋友赠送的“泗洪大米”惊艳到了，从此和稻米产生了解之缘，激发了他对稻米品种的研究。经过多年的观察与研究，多个产量高口感好的水稻品种通过订单生产模式走上了千家万户的餐桌。

“一碗好米饭离不开一粒好种子，我们企业更专注培育良种，因为良种对于产业振兴发挥着至关重要的作用。”陈峰说，宿迁作为全国优质籼米的主产区，却一直未能打造出像“霸王蟹”一样的大米品牌，主要原因在于品种未能突破。

“选育良种不是一朝一夕的事情，这个过程需要花费很长时间进行试验，目前多个宿迁本土培育出来的水稻新品种，更适应本地气候条件，实现了高产与优质并存。”陈峰介绍，一些新品种大米品质优势

明显，不仅产量高，食味值也和五常“稻花香”大米不相上下，社会效益和经济效益显著。这些优点，恰恰击中了宿迁稻米“高产不优质、优质不高产”的痛点。一旦在宿迁大面积种植加工，必将提升宿迁籼米形象和品牌知名度，同时给产、供、销稻米产业带来可观的经济效益。

“目前，我们也在尝试向功能性大米领域转型。”陈峰告诉记者，随着健康意识提升，消费者不再满足于口感，更要求吃得放心，吃得健康，功能性大米以优质稻米为载体，通过相关农业技术，生产出特定稻米产品，大大提升产品的附加值，比如富硒米价格是普通米的2至3倍，这样不仅能推动绿色农业发展，也顺应了健康消费潮流。

“从源头提升稻米价值，进而带动加工、销售等环节，为整个产、供、销稻米产业链带来可观的经济效益。”陈峰表示，公司将积极推动宿迁优质稻米产业的发展，通过订单农业整合稻米产业链各个环节，打造从田间到餐桌的优质稻米供应体系，推动宿迁稻米产业规模化、标准化、品牌化发展，为区域经济发展和乡村振兴贡献企业力量。

结 束 语

在宿迁这片被誉为“江苏大粮仓”的土地上，万亩水稻田孕育着丰收的希望，也承载着稻米产业转型升级的重任。从田间到车间、从初级加工到精深开发、从传统加工线到现代化生产线、从稻米油到功能性大米、从良种培育到全产业链布局、从传统种植到品牌化运营……宿迁民营企业正以多元路径拓展产业边界。宿迁的民营企业家们则用实干和创新，在激烈的市场竞争中，努力破解产业困境，实现从“量的积累”迈向“质的飞跃”，书写“一粒米”的产业链传奇。实践证明：唯有扎根本土资源、坚持创新引领，才能让“一粒米”迸发大能量。

13名记者，历时1个多月，行程近3000公里，深入30家民营企业，细剖企业典型案例，深挖企业发展“密码”，用脚步、用镜头、用笔触，探寻宿迁大地民营经济高质量发展的火热实践。

采访中，我们深深地感受到无论是在传统企业和新兴企业，这些民营企业家有开阔的眼界、有敢想敢拼的精神，他们扎根宿迁、建设宿迁、发展宿迁。他们身上折射出宿迁民营经济未来发展的巨大潜能。他们正视自身不足、迎难而上、布局新赛道、迸发新活力；他们不断成长、加速迭代，面对“转型”主动跳出舒适区，在变化中寻找新机遇。在他们身上，我们看到了新时代企业家精神的具象化，他们用改革、开放、创新，奋力开创宿迁民营经济高质量发展新局面。

2025年既是“十四五”规划的收官之年，同时也是谋划“十五五”规划的关键之年。在宿迁这片民营经济的沃土地上，宿迁民营企业正以“向新发力、用信筑基、以心服务”的姿态，成为宿迁高质量发展版图中不可忽视的力量，他们将企业的发展与城市发展同频共振，共同谱写了产业升级、经济发展的壮丽篇章，书写着乡村振兴的新答卷。

开出乡村振兴“粮”方

9月26日，在位于泗洪县孙园镇的泗洪县香园米业有限公司厂房内机器轰鸣，自动化生产线马力全开，金黄的稻谷经过脱壳、筛选、精米加工、灌装、封袋等环节，变成一袋袋莹白清香的大米。工人们忙着发货，一袋袋优质的泗洪大米从这里销往全国各地。

“我们主要从事大米生产、销售及粮食购销业务，经多年发展已成为日产300吨优质大米的龙头企业。近年来公司通过引进自动烘干机、智能化加工生产线等设备，实现技术升级。”公司负责人刘林付介绍说，公司旗下目前有“蟹湖大米”“香园贡米”“稻花香米”等大米品牌，

面对不同的消费群体实行“个性化”销售。

其实，泗洪县孙园镇洋井地区的稻米种植历史悠久，从古代的皇家贡米到现代的规模化生产，这一过程也见证了当地农业发展的变迁和进步。1994年，刘林付在泗洪乡间创办大米加工作坊时，他并没有想到有一天原来的小作坊也能发展到如今的规模。凭借“每天多磨两小时”的韧劲，逐步发展为现代化企业。然而，随着行业竞争加剧，传统大米加工陷入“稻强米弱”的困境。

“通过引进先进的生产设备和技

术，我们企业实现了从传统手工加工到现代化机械生产的转变，但是随着科技的进步和市

场需求的变化，企业也遇到了瓶颈期。”刘林付告诉记者，随着市场需求量的饱和和稻米加工行业利润持续走低，中小民营企业普遍面临产能过剩、同质化竞争等生存压力。

“瓶颈逼出创新，我们企业也在尝试着开辟新的赛道。”刘林付说，其实碎米经过研磨、膨化、配方调和，能变身

