

尝到“国庆米”甜头的种粮户萌生“甜蜜的烦恼”

让市民一年四季吃到“上海新大米”亟需建恒温粮库、添加工设备

上海素有“鱼米之乡”的美誉，水稻种植历史悠久。上海郊区盛产的优质稻米，食味清香中略带甜，口感软糯有弹性，特别适合上海市民的食用习惯。但由于地产稻米产销分散，产业链不完整，品牌集中度不高，长期以来，上海人吃不到本地新大米的现象一直存在，地产新大米一直是上海市民的盘中所缺、心头所盼，因此，提升地产新大米竞争力，构建产销渠道，无疑成为实现农业供给侧改革的突破口。

今年，市农委积极推进沪郊水稻生产由“卖稻谷”向“卖大米”转变，从种源、种植、加工、销售及安全监管全程可追溯等环节入手，为上海市场提供质优品佳的“国庆米”。上海计划用三年左右时间，打造“上海新大米”统一品牌，使其成为上海市民日常生活中的乡愁与回味。

从“卖稻谷”转向“卖大米”，这一变革给上海农业发展带来了诸多思考和认识，同时，也给各级农业管理部门和众多中小合作社带来了新的课题。

□记者 黄粉扣

“农民合作社+家庭农场” “卖稻谷”向“卖大米”转变优势明显

金风送爽，稻菽飘香的收获季节，记者走进松江区粮食主产区——泖港镇，进行了一番深入细致的采访。

位于松江区西南，地处浦南地区三镇中心的泖港镇，拥有粮田22036亩，其中，129户家庭农场种植粮田18612亩。

近年来，泖港镇积极探索创新以家庭农场为基础，以合作社为依托，以机农互助为着力点的“农民合作社+家庭农场”的农业产业化经营模式，促进农业增效、农民增收。目前，该镇拥有粮食专业合作社9家，共带动家庭农场20户左右，种植粮田3367亩左右。

泖港镇现代农业办公室主任沈连明笑着说：“农民合作社+家庭农场”模式，使我们在市农委积极推进的沪郊水稻生产从“卖稻谷”

向“卖大米”转变中占得先机。

他进一步解释道：发展“农民合作社+家庭农场”模式，不仅有效促进了农业适度规模经营，而且加快了农业发展方式转变。其中，家庭农场是指以家庭成员为主要劳动力，从事农业规模化、集约化、商品化生产经营，并以农业收入为家庭主要收入来源的新型农业经营主体。农民专业合作社是以农村家庭承包经营为基础，通过提供农产品的销售、加工、运输、贮藏以及与农业生产经营有关的技术、信息等服务来实现成员互助目的的组织，从成立开始就具有经济互助性。其主要功能是为社员提供交易上所需的服务。农民专业合作社是一类具有法人资格的全新市场主体。因此，农民专业合作社把稻谷收上来后，经过原粮清理、脱壳、谷糙分离、碾米、分级、色选等流程，加工出新大米，可以直接卖到市场。

由“卖稻谷”向“卖大米”转变，“农民合作社+家庭农场”模式优势明显，也助推泖港镇农民专业合作



■稻菽飘香，丰收在望，尝到“国庆米”甜头的上海汇民农业专业合作社理事长范慧峰却萌生“甜蜜的烦恼”

社先行一步。

早稻初战告捷，晚稻丰收在望 种粮户心中却萌生“甜蜜的烦恼”

工作严谨认真的沈连明建议到现场去看一看，记者便跟随他来到了位于泖港镇腰泾村的上海汇民农业专业合作社。

刚进门，上海汇民农业专业合作社理事长范慧峰便迎了上来。一聊起今年的“卖大米”，44岁的范慧峰脸上满是喜悦，“真没想到，今年合作社400亩早熟水稻，从9月10日开始收割至9月25日，被一抢而空，而且每亩收入增加50元，达到440元。”

问及新大米畅销原因，范慧峰认为：一是政府宣传力度大。今年市农委推行实施的上海新大米的市场营销及宣传推介模式，让越来越多的市民进一步了解了上海新大米，并选择地产品牌大米作为日常生活的主粮。所以，与往年不同的是，今年客户订单集中，且要货很急。二是松江大米品质好。由松江区农业技术推广中心自主繁育的“松早香1号”，具有米质柔、嚼劲足特点，符合上海市民偏爱“软米”的口味。2014年，“松早香1号”通过上海市农作物品种审定，随后逐步规模化推广，2016年获得上海市优质稻米评比金奖。

据介绍，2012年，范慧峰成立了范家庄家庭农场，种植粮田532亩。2013年，范慧峰联合其他5户家庭农场成立上海汇民农业专业合作社，种植粮田1100亩，带动周边农户500亩，共1600亩，成为松江区新大米销售量最大的一家农业专业合作社。2015年，范慧峰获得市农委颁发的农民培训优秀学员证书，范家庄农场也被评为上海市示范家庭农场。

上海水稻生产由“卖稻谷”向“卖大米”转变，满足了上海市民生活需求，也给广大种粮户带来了实实在在的好处。

“原先，家庭农场收割的稻谷只能卖到粮库。现在，合作社收割的稻谷，经过清理、砻谷、碾米、成品整理等工序后，制成新鲜大米，再加以包装，就可以进入市场交易。”范慧峰给记者算了一笔账：以晚稻每亩产量1200斤计算，卖稻谷每斤1.55元，共1860元；而卖大米每斤5元，去掉成本加工包装后，每亩可获毛利2250元，约增加收入390元。“目前，上海汇民农业专业合作社的销售渠道：线上有淘宝网、微信朋友圈等；线下直销到农

家乐、集团公司、私营企业、职工活动中心等。接下来，准备拓展到浦东的一些生鲜超市。”

范慧峰信心满满地谈起了下一步打算：首先，调整早晚稻种植比例，其中早熟水稻种植面积准备在今年的基础上再翻一番，达到800亩。其次，全力配合上级部门，想方设法破解稻谷烘干、碾米加工等一系列难题。第三，请市民观赏生产过程，品尝大米美味。准备投资筹建一条以松江大米种植、加工、销售、品尝为主题的观光休闲农业旅游线，让市民不仅吃到松江大米的美味，而且看到松江大米的生产过程，放心食用安全优质的松江大米。

交谈中，我们走出合作社大门，来到了弥漫着稻香的田间。只见，艳丽的秋阳下，一块块由黄浦江源头引灌的水稻田，即将成熟的稻穗沉甸甸的压弯了腰。面对醉人的丰收景象，范慧峰的脸上却没了笑容。须臾，他用一种些许无奈的语气说：“稻谷收上来后，烘干场地不足、碾米设备缺乏等一系列加工缺陷，已成为困扰种粮户心中最大的难题。”

范慧峰介绍说，早熟水稻收割时，作为松江农联社的股东，经过有关部门的协调，他把稻谷送到粮库，方解燃眉之急。而其他一些合作社只能另找门路，有些甚至出钱到周边地区加工解决。所以，面对早熟初战告捷，晚稻丰收在望的情景，他心中却萌生出一种“甜蜜的烦恼”。“要知道，早熟水稻种植面积相比晚熟种植面积要少，且产量要低。故真正的考验和硬仗还在后面。一旦遇到天气等问题，到时稻谷烘干、大米加工包装等一些困难因素就会被加倍放大。”

其实，对于把诚信看得比天大的范慧峰来说，最担心的莫过于经过市、区农业主管部门大张旗鼓的宣传，“名气”越来越响的地产品牌大米很有可能引来客户的集中要货。到时候手里拿着别人的订货单，却又交不出已经答应人家的新大米，这实在有点令人难堪和失信！

此刻，站在一旁的沈连明说，其实，这不仅是困扰在范慧峰一人心头的“甜蜜的烦恼”，也是困扰泖港镇其他几家中小合作社负责人

心头的“甜蜜的烦恼”。秋收时节，他时常看到或听到有些合作社出钱把稻谷拿到周边地区进行烘干、碾米等加工。对此，无力改变现状的沈连明也颇感无奈和难受。

诉求：建恒温粮库、添加工设备 让市民一年四季吃到“上海新大米”

如果说范慧峰担心的是合作社1200亩晚稻加工销售，以及合作社社员和周边农户的收入，那么，作为泖港镇农业负责人，沈连明更关心的则是如何进一步健全完善以家庭农场为基础，以合作社为依托，以机农互助为着力点的“农民合作社+家庭农场”的农业产业化经营模式，促进农业稳定发展和农民持续增收。

“新大米”引出“新思路”。沈连明告诉记者，今年以来，泖港镇农业部门一直在深入思考上海水稻生产由“卖稻谷”向“卖大米”转变这一新课题，精心谋划，因势利导，鼓励引导合作社和家庭农场精选松早香1号早熟水稻品种，积极调整水稻种植结构，扩大早熟品种的面积，实行一个合作社一种包装。同时，从“卖稻谷”向“卖大米”转变中受到启发，准备尝试由秋季“卖新大米”转为一年四季“卖新大米”。

他详细介绍说，新大米保质期很长，保鲜期却只有15天左右。要做到一年四季“卖新大米”，稻谷必须进入温度控制在20摄氏度左右的恒温冷藏库存储。同时，稻谷从冷库出来运到碾米处，温度也必须控制在20摄氏度左右，这样才能保证上海市民不仅秋天能够吃到新鲜大米，而且一年四季都能吃到新鲜大米。

“市民可以四季吃到新鲜大米，粮农卖米能够持续增加收入，真乃一举两得、皆大欢喜。”他顿了一顿，接着说，这一切都必须建立在拥有足够的仓库场地，还要有成套的碾米加工设备基础上，但这需要很大一笔投入。所以，现在的一切还只能停留在设想上。“希望上级有关部门能够给予更多的关心帮助，满足我们的诉求，早日建起粮库，添足设备，促进农民增收。”



■合作社的粮库装满了“喜悦”



■优质晚稻丰收在望