

水润荆楚,江米如珠。

江汉平原水系纵横的天然禀赋,孕育出米粒晶莹、口感绵柔的优质稻米。2024年3月,湖北首个江汉平原省域公用品牌“江汉大米”发布。荆州作为湖北省规模最大的水稻集中产区,依托得天独厚的区位优势,加快建设“江汉大米”品牌核心地,走出了全域共育“一粒米”链起千亿大产业的发展之路。

区位优势铸就发展胜势

6月11日,“江汉大米 鹭岛飘香”荆楚粮油中国行”走进厦门品牌推介活动开启。现场,江汉大米加入鱼头汤,雪白的米粒吸饱了鲜美的鱼汤,颗颗裹着浓郁汤汁,久煮不烂,越嚼越香,经典的“鱼头泡饭”刚端上桌就被品尝一空,还有大米面包等江汉大米的创新轻食,让嘉宾不禁感叹:“江汉大米72变,能吃能喝,五花八门。”

江汉大米,为何魅力四射,吸引无数食客?荆州,给出答案——

这是“中部粮仓”的责任担当。作为国家粮食主产区,荆州常年水稻种植面积保持在700万亩左右,产量76亿斤左右,稻谷面积和产量位居湖北省市州首位,始终扛稳粮食安全重任,近年来,通过高标准农田建设、绿色高效创建等项目,守护“中部粮仓”,为保障国家粮食安全贡献荆州力量。

这是江汉平原璀璨明珠的独特地理优势。地处北纬30度,江汉平原土壤有机质含量高,母亲河长江水滋养,光热水资源丰富且组合效应好,为水稻生长提供了得天独厚的自然条件。此外,荆州水稻种植具有“七省、两增、一优”十大优势,进一步提升“江汉大米”品质竞争力。

这是稻耕文化的传承和创新。稻作文化的发源地之一,也是世界唯一持续不断进化至今的稻作文化中心。千年来,荆州人民始终将稻米产业视为“金饭碗”,为“江汉大米”品牌注入独特历史内涵和文化价值。

这是“藏粮于技”的底气自信。拥有3个水稻制种基地,年制种品种27个,培育壮秧、合理密植、科学施肥、病虫害防治等技术运用水平居于全省前列。其中,公安县章田寺乡国家级杂交水稻制种基地是湖北省唯一和规模最大的国家级杂交水稻制种基地,为“江汉大米”品牌提供强有力的技术和产业支撑。

全域共育“一粒米”

风吹稻麦千重浪,万亩良田披绿装。“小田并大田后,机械化率提升40%,今年签了3000亩订单。”春播时节,荆州区双塔村的高标准农田里,种粮大户唐兵操作着植保无人机,脸上洋溢着喜悦:“每亩能增收130元!”

10年前的双塔村,紧邻太湖港水库却饱受灌溉之困——一年久失修的渠道,狭窄泥泞的村道,路边沟渠垃圾堆积,风过处恶臭弥漫。

随着荆州市洪湖流域治理的深入,马山镇启动小流域综合治理工程,以“水环境治理+综合发展”为突破口,在20平方公里流域内展开了一场从生态到产业的革命:治水,疏通灌溉沟渠,修缮水利设施;治田,零



江汉大米香飘全国

荆州加快建设“江汉大米”品牌核心地、链动千亿产业发展探析

记者刘娟 黄思明 通讯员任实

标准示范域协同发力。江陵县从种源端、种植端、收购端、存储端、加工端、营销端、消费端“七端发力”,建立反哺、保险、奖励三项机制,大力推进优质粮食工程,优质粮种植面积从2022年的20万亩扩大到2024年的50万亩。监利市按照“政府主导、乡镇主责、部门主管、企业主体、农民主动”总体要求,创新推进“监利大米”品牌“八个三”工程,统筹资金3000万元,举全市之力擦亮“监利大米”品牌。

联农模式凝聚发展合力。形成“农业龙头企业+合作社+农户”的抱团发展模式,社会化服务能力显著增强。通过政策扶持、金融支持和技术服务,为“江汉大米”品牌提供全链条支撑。

龙头培育激活发展引擎。牵手湖北农发集团,共同培育龙头加工企业,监利市推动省农发集团与恒泰合作,投资3亿元支持技改升级和仓储扩容,打造“江汉大米”示范基地。江陵县城发集团与省农发集团合作,成立湖北农发江陵农事服务公司,建成集育插秧、侧深施肥、病虫害绿色防控等服务于一体大型农事服务,保障良种、良法、良机叠加增效。2024年,荆州市新增3家核心企业、1家后备企业,形成梯次培育格局。

2024年以来,全市完成优质稻、“江汉大米”6个主导品种种植面积371.2万亩、90万亩,分别占全市总面积的53.8%、13.0%,较2021年分别增长近2.2倍、3倍,为品牌打造提供稳定的生产基础。

“一粒米”链动千亿产业新未来

2024年10月,监利市名字米业有限公司与深圳家家天下食品有限公司签署2亿元合作协议。作为“江汉大米”核心企业,名字米业在政府专项扶持资金助力下,引进先进的大米智能化加工生产线,一级优质大米产出率从20%跃升至40%。当年,该企业大米销售额突破2.5亿元,同比增长20%,产品畅销全国15个省市,成为品牌发展的中坚力量。

名字米业的成功,正是荆州打造“江汉大米”核心企业、带动产业发展的生动缩影。

作为粮食产业大市,荆州“江汉大米”核心企业数量占全省四分之一。正在建立“产购储加销”全产业链模式,构建现代粮食产业体系,推动产业向价值链中高端迈进。

2024年,“江汉大米”品牌logo亮相广州塔,这一年,荆州积极组织5家核心企业和3家后备企业参加8场全国性和区域性展销会、推介会,拓展市场渠道,签约金额近20亿元。如今,“江汉大米”品牌地图已点亮国内13个城市,正在实现从“区域品牌”向“国家名片”的跨越。

“荆楚粮油”门店内设“江汉大米”专区专柜十分显眼,京东、天猫、美团、武商等电商平台,江汉大米一键下单。培育多元化的销售渠道、消费新场景,推进江汉大米进商超、进菜单,强化与“荆楚粮油”“湖北菜籽油”省育公共品牌品牌的营销联动,让“鱼米之乡”与“荆楚味道”相互成就。

2024年11月,崖州湾国家实验室荆州粮油作物试验基地正式落户,这个“国字号”平台将打造集科研、示范、转化为一体的现代农业创新综合体,重点开展水稻育种和智慧农业研究,推动科技成果就地转化,培育农业新质生产力,推动荆州农业向产业链中高端跃升。

2025年1月,荆州产投集团与湖北农发销售集团、湖北江汉大米数科公司签署战略合作协议,共同推进“江汉大米”品牌核心地建设。通过参股数科公司及成立荆润农业供应链公司,统筹推进示范基地建设、订单农业、数字营销等工作;湖北农发将依托“采食家”“云食家”等四大平台,构建数字化产销体系;三方将共建“双1+N”体系,通过线上线下融合、数实联动,打造龙头企业,助推产业升级。

今年,荆州将支持申报“江汉大米”核心企业2家以上,打造90万亩示范基地。迈向产业发展新蓝海,“江汉大米”正链动荆州千亿级农产品加工产业,让“鱼米之乡”金字招牌闪耀全国。



监利市毛市镇市村抢抓晴好天气,有序组织机械收割成熟早稻。



沙市区观音镇镇杨林村群众正在收割水稻。

荆州特色农产品展示



江汉大米

好山好水孕好米。“江汉大米”的优质卖相和口感,得益于荆楚大地独特的水土。湖北,素有“千湖之省、鱼米之乡”的美誉。长江与汉水在此交汇,千余湖泊星罗棋布,4.6万余平方公里的江汉平原为这里的水稻,提供充盈的水、肥沃的土壤,产出的大米颗粒细长、绵软香醇、晶莹剔透。而且每粒“江汉大米”的问世经过严格的团体标准,“源头可溯,严控加工”“绿色储粮,冷链物流”“管理规范,动态进出”“粒粒长香,晶莹剔透”江汉大米也因此成为南方大米代表。

荆沙鱼糕

洁白如玉,温润似脂,鱼糕是荆州宴席上当之无愧的“头碗”。精选鲜活草鱼或青鱼,取无刺的净肉,去腥提纯,辅以猪肥膘增添油润,再调入蛋清增其蓬松,精妙配比后蒸制而成。成品质地细腻柔韧,富有弹性,入口鲜香清雅。它象征着荆州的“鱼米之乡”,是团圆宴请、节庆馈赠的必备珍馐。

洪湖莲藕

得益于洪湖得天独厚的淤泥沃土与纯净水质,这里的莲藕声名远播。其最大特色在于粉糯香甜,藕断丝连。煨煮成汤,汤色清亮微红,藕块入口即化,粉质细腻糯绵,拉丝绵长,饱吸汤汁精华,甜润沁人心脾。而初夏的藕带,则脆嫩爽口,清炒或凉拌,带着水泽的清新气息,是炎夏的绝佳开胃菜。

监利小龙虾

监利以其得天独厚的江汉平原水网资源和广袤稻田,孕育出全国五分之一的小龙虾产量,稳居全国之首,更有国家地理标志认证。监利出产的小龙虾以壳薄肉满、色泽鲜亮、肉质Q弹紧实、膏黄肥美而闻名遐迩。依托强大的产业基础,从生态养殖到精深加工、冷链物流,监利构建了完善的全产业链,每一只小龙虾都新鲜优质、安全可靠。

公安牛肉

公安牛肉以其醇厚浓香和酥烂入味而著称,是豪迈的江湖味道。精选优质黄牛肉,配以数十种秘制香料卤包,在深色酱汤中火慢炖数小时。浓郁的酱香、肉香与香料味完美融合,咸鲜中透出丝丝回甘,口感丰腴饱满。无论是作为主菜,还是早餐码子,那份厚重扎实的滋味,都透着公安人的实在与热情。

笔架鱼肚

长江对荆州至高的珍馐馈赠,取自长吻鮠的鱼鳔。因其干制品形似古时笔架而得名。

名,被誉为“淡水鲍鱼”。鱼肚本身富含高级胶原蛋白,经水发后,色泽莹白,质地厚实柔韧。成品口感丰腴滑嫩,软糯中带着弹性,胶质粘唇,滋味异常鲜美醇厚,是宴席上彰显尊贵的低调奢华。

清水大闸蟹

清水大闸蟹以标志性的“青背、白肚、金爪、黄毛”品相傲然出众,是清水环境滋养的明证。其蟹肉洁白如玉,鲜甜细腻,丝丝分明;蟹黄丰腴醇厚,色泽金黄,香气浓郁;蟹膏凝脂如玉,入口黏滑鲜美。从源头生态养殖到严格品控,确保每一只都达到上乘品质。清水大闸蟹,不仅是一道珍馐,更是自然精华的凝聚,为您奉上金秋时节的臻至湖鲜体验。

松滋鸡

松滋土鸡采用原生态山林放养模式,饮山泉、食百草、啄虫蚁,辅以玉米、稻谷等农家杂粮,生长周期长达180天以上。漫山遍野的自由奔跑,铸就了其体态健硕、羽毛光亮的特征。其肉质尤为出众:皮色金黄、薄而紧致;肌肉纤维细腻分明,富有弹性;炖煮后汤色澄黄油亮,香气浓郁扑鼻,入口鲜美醇厚,回味无穷,是追求健康、品质生活的上佳食材选择。

江陵铁牛饼

铁牛饼是荆楚大地一道独具特色的传统名点,其名源于饼面压制的健硕铁牛图案,造型古朴大气,寓意勤劳耕耘与吉祥安康。精选优质面粉、芝麻、砂糖等原料,采用传统手工艺精制。核心在于独特的铁模烤制技艺。出炉的铁牛饼色泽金黄诱人,香气扑鼻,口感酥软、脆、香、甜于一体,回味无穷。



本版摄影:记者 叶力铭 张梦瑶 梅闻 本报签约摄影师 熊忠国 通讯员 樊孝银



江陵县开展水稻病虫害防治,确保水稻高产优质。

碎田地集并化,打造“一平”(田块平整)、“两通”(通路、通水)、“三提升”(提升地力、产量、效益)为基本标准的高标准农田样板;守红线,护耕地,让沃土葆生机;提技,农机驰骋沃野,智慧农业赋能生产。

经过全域共治,这片土地已蝶变为“江汉大米”核心基地。其中,双塔村那富农合作社计划作为示范样板打造,将采用全程绿色生产技术,实现从田间到餐桌的全链条品质管控。

这是荆州全域共育“一粒米”的典范之作。荆州构建从政府到企业、从科研机构到农户的“全链条协同、全要素保障、全社会参与”产业发展新格局,让全域共育“一粒米”迈

出新步伐,书写新篇章——

顶层设计部门联动破难题。2024年8月,《关于加快建设“江汉大米”品牌核心地全面发展优质稻米产业的实施意见》(简称“米十条”)正式出台,荆州建立联席会议制度,着力解决基地建设、稻米加工、市场开拓等方面的问题。

基地建设筑牢产业根基。2025年,江陵县建成核心基地10万亩,优质粮基地50万亩,监利市建成核心基地8万亩,带动60万亩生产基地。同时,指导5家“江汉大米”核心企业分别建设4000亩以上“江汉大米”核心基地,3家后备企业分别建设2000亩以上核心基地。



荆州区八岭山镇铜岭村水稻种植基地。