

市场需求引领好粮卖出好价格

优质小麦收益稳定

丰收时节遍地金。今年小麦再度实现稳产丰收,优质优价机制让真金白银落到农户口袋里,大伙种植优质小麦的信心更足了。

“我种地30多年了。最直观的感受就是品种越来越俏、产量越来越高。”在河北省石家庄市藁城区朱家庄村,种粮大户赵建军正在晾晒小麦。他表示,自己今年种了600亩小麦繁种田,主要有藁优2018、师栗02-1、马兰6号等优质小麦品种。每斤优质麦市场收购价比普通小麦高出0.10元左右,给自己带来了实实在在的收益。

藁城区南高庄村的种粮大户田永涛去年秋播前就与面粉企业签下富硒小麦订单,提前锁定收购价格。到了麦熟时节,公司派农机上门统一收割,专车运输、专仓储存。“有了合同,就不用担心优质小麦卖不上好价。”田永涛说,300亩富硒小麦收割完后,直接以每斤1.3元的高价被收走。“虽然今年受天气影响,小麦容重较低,但优质麦售价高,做到了收益稳定。”

长期以来,我国优质专用小麦面临优质不高产、优质价不稳的困境,农民不愿种、不会种、不敢种,优质粮源难以保障。

为解决这些难题,近年来,国家持续推进种业攻关,培育优质高产品种,为市场提供更多选择;落实专项补贴、收入保险政策,稳定种植收益,打消农户的种植顾虑。同时,推进专收专储专用工作,保障企业稳定粮源。

河北省种子协会副理事长李联习认为,要用全产业链思维破解优质小麦产业难题,通过深化产销联动,搭建对接平台,推动种业企业、种植主体、粮油加工龙头企业深度合作,完善订单回收、优价保障机制,真正实现种得好、卖得出、收益高。

《加快农业农村现代化“十五五”规划》提出,推动农业由产量主导向产量品质并重转变,增加优质食味稻、强筋弱筋专用小麦、高产高油大豆供给,提供更多营养、健康、风味农产品。

今年,全国夏粮产量形势明朗,丰收已成定局。以强筋弱筋专用小麦为代表的国产优质小麦,正加速促进农民增收、丰富国人餐桌。

优质小麦之优,始于种子。作为全国优质小麦主产区,藁城区强筋麦种植覆盖率达80%。

“很多农户选择藁优2018,是因为它问世十几年来经过了大量气候、病虫害考验,仍能保持产量稳定。‘大年’亩产能达1200斤以上,‘小年’亩产也能稳定在1000斤以上。”藁城区农业科学研究所副所长侯程表示,随着人民生活水平的提高,市场对小麦品种的需求逐渐从高产转向优质。该所自20世纪80年代起,便开始优质强筋小麦育种攻关,填补国内相关市场的空白。

走进河北华达面业有限公司,几辆大型运粮车卸完粮静静地停在院子里。成品库内,富硒粉、拉面粉、面包粉、水饺粉等各类专用粉按品类分区整齐码放;叉车将面粉运至门口,面粉经由自动传送带直接装车。

华达面业总经理王中发介绍,公司从事专用面粉生产多年,日处理小麦能力1000吨。目前原粮采购渠道多元,一部分通过市场拍卖获得,一部分从周边农户手中直接采购。

以往,我国制粉用的强筋小麦长期依赖进口,国内不仅缺乏优质品种,不同小农户的种植标准也不

制粉占我国小麦消费渠道的65%左右,是小麦消费中最刚性、最稳定的组成部分。近年来,普通面粉市场竞争激烈。

国家粮食和物资储备数据中心主任王晓辉指出,随着居民食物消费需求从“吃得饱”向“吃得好、吃得营养、吃得健康”

一粒良种千担好粮

良种是丰收的根基,精细化田间管理同样不可或缺。去年秋天,河北地区连遭降雨,导致冬小麦播期被迫普遍推迟10天至20天。当时很多人担心小麦会因为生育期缩短而减产。经过专家实地探查、科学筹划,当地制定以密补晚、以肥补晚的补救措施,这成为保障今年夏粮丰收的关键。

“去年10月,我们指导农户根据墒情和播期适当增加播种量,用‘麦海战术’增加单株数量来弥补冬前分蘖不足,着力实现‘稳穗数、增粒数、争粒重’的目标。”藁城区农业技术推广中心副主任任红晓

说,以密补晚的措施行之有效,加上暖冬等气候因素影响,今年当地小麦返青期较常年提前2天至3天,长势也没有落后,最终每亩穗数与常年持平。

当地农业技术推广中心还针对不同播期、苗情、墒情的麦田,制定了个性化管理方案。如指导种植户提前实施“一喷三防”,应对阴雨寡照带来的不利影响;为强筋小麦品种加喷磷酸二氢钾,保护旗叶、促进灌浆等。一系列重点推进弱苗转化升级,强化防灾减灾的措施,让当地强筋小麦在气候不利的情况下稳住了品质和产量。

订单农业增效增收

统一,导致面粉厂很难收购到品质优良如一的原料。

“十四五”期间,我国通过集成应用精准农业技术体系,显著提升优质小麦单产水平和品质稳定性。一批优秀品种如雨后春笋般通过审定、获得推广,加速替代进口强筋小麦。同时,鼓励大型面粉加工企业建立“育一种一储一加一销”全产业链经营模式,实现全流程质量可追溯,提升国产小麦制品竞争力。

王中发称,为确保品质统一,公司自建3000亩绿色及富硒小麦生产基地,全部实行订单种植。公司提供种子、农药、化肥和全程技

术指导,保证农户收获的粮食满足加工厂的收购要求。今年已收购绿色及富硒小麦1000多吨。“这不仅确保公司绿色富硒小麦粉的原料品质稳定,还直接带动了周边农户增收,农户种得放心,我们收得安心。”

在藁城区,从品种繁育、基地建设、收储加工到下游产品开发,一条完整优质小麦产业链已然成形。目前,全区拥有3个大型交易市场,120家民营流通企业、26家面粉加工企业、19家精深加工企业。该区依托强大的产业优势,大力推行订单生产,实现农民增收与企业增效双赢。

需求升级如何破局

转变,面粉消费优质化、专用化、功能化趋势持续增强,其中专用粉需求增长较快、细分品类不断扩容,烘焙专用粉、速冻专用粉、预制面制品专用粉保持高速增长;同时,居民健康意识不断提升,全谷物在居民膳食消费中的比重持续上升,带动了相关健康功能粉需求稳步扩张,全产业链价值持续延伸,精深加工品类不断增加。

在此背景下,低GI(血糖生成指数)、大健康成为不少企业摆脱

“内卷”、抢占新赛道的突破口。

益海(石家庄)粮油工业有限公司的产品展厅里,石墨黑全麦粉、多用途青稞苦荞小麦粉、低GI小麦胚芽粉等各种全谷物与功能性面粉制品琳琅满目。这些产品不再是传统意义上的“面粉”,而是以科学配比和营养强化为内核的功能性主食解决方案。

“公司围绕控糖、控脂、肠道健康及心血管健康,布局健康功能粮油产品,开拓大健康增量赛道。”益海(石家庄)粮油工业有限公司副总经理马登品介绍,为保证原料品质,该公司采用“公司+种子研发+种植基地+农户”的订单模式,带动周边地区30多万农户种植优质小麦面积100余万亩,促进农民增收。

从农民们的麦田到企业的专仓,从农业的全产业链布局到企业的功能产品线,这些经验表明,农业的出路不在拼规模、拼价格,而在拼品质、稳供给,以研发撬动差异化需求,以健康赋能品牌价值。这条从田间到餐桌的转型升级之路越走越宽。

(齐平 刘慧 吉亚娇 李和风)