

本书编委会  
编

# 稻粟米

中国地理标志产品

荟萃



  
中国质检出  
中国标准出

本书编委会 编

中国地理标志产品  
集萃

稻粟米

中国质检出版社  
中国标准出版社  
北京

图书在版编目(CIP)数据

中国地理标志产品集萃. 稻粟米 / 本书编委会编. — 北京: 中国质检出版社, 2016.8  
ISBN 978-7-5026-4294-5

I. ①中… II. ①本… III. ①水稻—产品标识—中国②小麦—产品标识—中国  
IV. ①F760.5

中国版本图书馆CIP数据核字(2016)第110230号

中国质检出版社 出版发行  
中国标准出版社

北京市朝阳区和平里西街甲2号(100029)

北京市西城区三里河北街16号(100045)

网址: [www.spc.net.cn](http://www.spc.net.cn)

总编室: (010) 68533533 发行中心: (010) 51780238

读者服务部: (010) 68523946

中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷

各地新华书店经销

开本787×1092 1/16 印张14 字数200千字

2016年8月第1版 2016年8月第1次印刷

定价 40.00元

如有印装差错 由本社发行中心调换

版权专有 侵权必究

举报电话: (010) 68510107

## 分卷编委会

主 编 李迎丰

副 主 编 戴 群 张 宁

统 稿 刘东旭 黄德胡 李洺雨

编 委 (按姓氏笔划排序)

马万智	王玉成	王冬生	王利仁	王树凡	王保郭
王振清	石志强	龙 吟	朱圣娟	朱如富	刘凤章
刘亚光	孙延辉	苏 雯	苏学东	李志伟	要育能
李承德	李洪文	肖文勇	辛敏超	陈 柯	孟朝军
侯卫华	董西星	程锁军	靳龙芳	简 毅	谭流宏
翟金海					

撰 稿 (按姓氏笔划排序)

王喜全	叶 礼	田元军	刘 杰	刘 佳	刘 勇
刘曙辉	许 峰	孙玉良	孙金冠	李丕显	李承德
李桂发	张志强	罗有高	周 华	赵 波	赵 玲
赵 磊	赵春雷	柴亚南	黄定宁	黄晓芸	曹伟刚
崔玉鹏	符志贤	蒋光伟	蒋先宏		

在中国富饶而广阔的国土上，每一寸土地都孕育着属于自己的丰富物产，它所呈现的不仅仅是自然的造化，更是人文、民族、群落的全生态演绎。这种“产自特定地域，所具有的质量、声誉或其他特性本质上取决于该产地的自然因素和人文因素，经审核批准以地理名称进行命名的产品”，我们称它为“地理标志产品”。

2005年，国家质量监督检验检疫总局颁布实施了《地理标志产品保护规定》，正式开启了中国地理标志产品的认证保护工作。截至2015年底，正式获批受保护的地理标志产品逾1900件。随着地理标志产品保护实施过程的推进，在产品之外实现了品牌效应、旅游文化、城市名片以及国际化发展等更多的附加值目标，这成为了推动地理标志产品保护工作持续扩大并完善的动力，也激发了我们进一步凝练集合从而策划出版“中国地理标志产品大典”丛书的构想。在国家质检总局的指导下，“大典”丛书于2015年9月付梓出版，相继入选“十二五”国家重点规划图书、国家新闻出版改革发展项目库、财政部中央文化企业国有资本经营预算资助项目以及“丝路书香工程”重点翻译资助项目，凸显了国家对于中华传统文化宣传出版工作的重视。

为满足广大读者阅读需求，分门别类对中国地理标志产品的精华予以呈现，我们策划出版了“中国地理标志产品集萃”丛书。丛书涵盖陶瓷、纺织工艺品、酒、手工艺品、水产品、珠宝玉石、中药材、调味品、特色小吃、食用油、花卉、水果、稻粟米、茶叶等14个分卷、236个地理标志产品。每一分卷承载该品类中华物产所蕴含的历史文化、地域风情。这是一场中国物产的集体秀场，是中国文化的深度推介，是中国质量的有声宣示。中华物产

既是民族的，也是世界的。丛书将会给地理标志产品的发展开辟新途径、提供新思路，为地理标志产品的“走出去”提供厚实的铺垫；同时，丰富中国文化结构的层次，传承另一种人文自然的经典。

本卷为稻粟米卷。中国是世界著名的粮油大国，杂交水稻技术，农耕技术领先世界。中国地大物博，水美物丰，勤劳智慧的中国人民在这片大地上创造了灿烂的农耕文化。农耕历程恰如一部厚重磅礴的歌诀从远古吟咏而来。从先秦时期汉族民间流传的《击壤歌》：“日出而作，日入而息。凿井而饮，耕田而食。”到唐代诗人李绅的《悯农》：“锄禾日当午，汗滴禾下土。谁知盘中餐，粒粒皆辛苦。”再到北周庾信亦的“兴文盛礼乐，偃武息民黎。”一部部诗词作品表达出古人在这片热土上进行了不懈努力和艰苦探索，并在世世代代的传承发展中孕育出精彩纷呈、灿若星河的中华文化。同时，中华文化又丰富了农业的内涵。两者相互依存，相互作用，相互影响。本卷通过精美图片的展示，从独特的地理环境、丰富的历史传说、成功的品牌故事以及生活实用小常识等方面对稻粟米进行了全方位的介绍，给读者展现一个物华天宝、人杰地灵的美丽中国。

任何一个鸿篇巨制的背后都凝聚着很多辛勤的汗水。本套丛书的孕育集合了国家质检总局的关怀指导，各地质检机构的编纂整合，有关学协会、企业等的积极配合。在此，对上述不懈努力的各位同仁致以最衷心的感谢！希望这套丛书能不负众望，将中国地理标志文化传世典藏。

本书编委会  
2016年6月



### 产品概述

产品名称:五常大米

国家公告号:国家质量监督检验检疫总局2003年第44号

保护范围:五常市现辖行政区域

# 目录



五常大米

建三江大米

珍宝岛大米

隆化大米

鱼台大米



原阳大米

上林大米

兴化大米

河横大米

米城大米





111  
敖汉小米

131  
靖边小米

141  
仰韶小米  
(坨坞小米)

153  
武安小米

163  
太和小米



177  
沁州黄小米

187  
河龙贡米

197  
洋县红米

207  
兴仁薏仁米  
(兴仁苡仁米)

# 五常大米

大米，是中国人餐桌上的主食之一，与百姓有着深厚的感情。小小的一粒米，汇聚着阳光雨露和劳动人民辛勤的汗水，展现出了大自然鬼斧神工的造化之美。

「一餐五常米，浑忘酒肉香。」遥远的塞外北国，神秘的白山黑水，在此灵动的黑土地上孕育着传奇稻谷——五常大米。它清淡略甜、绵软略黏、芳香爽口的「性格」深受百姓喜爱。凡是真正细心品味过五常大米的有缘人，无不为其唇齿留香，经年不忘的饭香所陶醉。同时，也被那悠久深邃的五常米文化所吸引。



## 地理环境

### 稻花香里道五常 精耕细作处处忙

五常市地处黑龙江省南部，是黑龙江、吉林两省结合部，地理位置为东经 $126^{\circ}33'$ ~ $128^{\circ}14'$ ，北纬 $44^{\circ}04'$ ~ $45^{\circ}26'$ ；市域总面积7512平方千米，拥有耕地面积377万亩<sup>①</sup>，其中水田面积175万亩，素有张广才岭下的“水稻王国”和“中国优质大米之都”的美誉。

五常市地貌呈“六山一水半草二分田”格局，三面环山，盆地开口朝西，东南部山脉挡住了东南风，而西部松嫩平原的暖流可直接进入盆地内回旋，属



<sup>①</sup>1亩=666.6米<sup>2</sup>。

于中温带大陆性气候，无霜期130天，年平均日照时数2629小时，光照充沛；溪流河、拉林河、牻牛河贯穿全境，水系纵横、水量充盈；土壤类型主要以沙壤土和草甸土为主，土壤酸碱度、有机质和微量元素含量适中。五常市独特的自然条件，使五常大米米粒饱满、质地坚硬、饭粒油亮、香味浓郁，水稻中干物质积累多，营养成分高，可速溶解的双链糖含量高，所以吃起来香甜。另外，由于支链淀粉含量高，米饭油性大，如果将一碗米饭倒进另一碗里，空碗内挂满油珠，连一颗饭粒都挂不上。

“稻花香里说丰年，听取蛙声一片。”短短的13个字道出了田园之乐、丰收之乐。现如今，五常人民依托白山黑水独特自然资源，寄情于精耕细作的种植方式，赋予了五常大米非凡的灵性和优质的品质，使五常大米之名享誉神州大地。









## 文化背景

### 千年水稻 百年贡米

五常大米的历史可以追溯到唐初渤海国时期（7世纪中叶），当时五常境内就有农民种植水稻。清乾隆十年（1745年），清政府指派1000户亲族旗人到五常拉林地区屯垦戍边，后代至今已有十几万人，保留了北京满族人的语言习惯和生活方式。清道光十五年（1835年），吉林将军富俊征集部分朝鲜族人在五常一带引河水种稻，所收获稻子用石碾碾制成大米，封为贡米，专送京城，供皇室享用。新中国成立后，五常市水稻种植面积不断扩大，单位产量不断提高，水稻的栽培技术形成了特有的“五常模式”，并闻名省内外。

### 东北“袁隆平”传奇——田永太

提起五常大米，就不得不说到一个人，他就是被人称作“东北袁隆平”“稻花香之父”的田永太。田永太（朝鲜族）原系黑龙江省五常市龙凤山乡农业技术推广站站长（农艺师），2009年退休。他从事水稻研究工作40余年，在这漫长的时间里，他历尽艰辛，苦心研究适合当地生长的水稻当家品种，由“517”发展到“93-8”，又由“93-8”发展到“稻花香2号”，每创出一个品牌都凝聚着田永太的心血和汗水。有人说，在中国的水稻领域，袁隆平着重提高了中国水稻的产量，五常的田永太则提高了中国水稻的质量。袁隆平的夫人曾说，袁家长年食用的大米就是五常大米。2006年4月，袁隆平专程到五常考察，这位杂交水稻之父想揭开五常大米高品质的秘密，造访了田永太后，袁隆平此行寻访的难题便迎刃而解。现在，五常人田里种的水稻十有八九是田永太培育的“稻花香2号”。



## 天下好米尊五常 稻谷飘香米中王

五常稻米产业发展至今已经成为五常市经济发展的支柱产业。近年来，随着管理水平的不断进步，产品质量的不断提升，标准化种植面积的不断扩大，五常大米的知名度不断地提高，“五常大米”这一品牌已经成为能够代表五常的一张名片，所以就有“泰国香米出福水，中国香米出五常”的说法。

“五常大米”这一品牌随着时代的发展，在不断地发展和进步，先后获得国家地理标志证明商标、地理标志产品专用标志、中国驰名商标等。1996年，五常大米获中国国际食品博览会“国际食品质量之星”和“国际名牌食品”称





号；2001年1月被美国绿色营养协会认证为达标产品，此时五常大米已成功进入日本、韩国、俄罗斯等国家市场；2006年，五常大米获得“中国名牌”荣誉称号；2010年，五常大米“数码防伪”技术正式投入使用，购买五常大米可以通过防伪查询直接验明真伪；2011年，黑龙江省大米检验检测中心和五常市名优特产品展厅落成，大米检验检测中心的建成使五常市大米检验检测工作登上了一个新的台阶；五常市名优特产品展厅的建成，使五常市名优特产品可以直观地向外界展示，29家大米加工生产企业入选五常市名优特产品展厅。2013年，随着国家级农业水稻种植示范市项目正式启动，五常市规划建设了百万亩水稻现代化示范区，建立14处国内领先的智能化育秧工厂，44处集中育苗小区，建成3万亩水稻良种繁育基地，水稻生产机械化达到70%，实现水稻生产标准化全覆盖。同时，五常市涌现出中粮米业、葵花阳光米业、金福粮油、东方粮仓等一批大米深加工龙头企业，带动了当地经济的发展。







## 知识链接

### “望、闻、品、切”识好米

**望：**就是看包装。真米的包装上一定有特制“五常大米”字样的标志，里面的米粒没有任何杂质、杂色米、霉病米，米粒细长，白垩粒比较多。

**闻：**凑近嗅一下米中是否有怪味、异味，蒸好后的米饭会飘香满室。

**品：**品尝米饭，口感筋糯宜口、醇厚略甜、香味馥郁。

**切：**用手捻摸大米，一般真米质地坚韧、细腻滑润，两手来回搓米，会有米香散发出来。