



国庆节前夕，“梅河大米走向世界”推介活动在浙江青田县成功举办。



梅河大米做出的米饭晶莹饱满、软糯香甜。



侨商和群众在站台前咨询选购

“侨乡”搭台 “御米”出海

——“梅河大米走向世界”推介活动在浙江青田举办

张伟 本报记者 吴连祥

借“侨乡”人脉优势，助“御米”扬帆出海。国庆节前夕，“梅河大米走向世界”主题推介活动在著名侨乡浙江省青田县成功举办。该活动由吉林省梅河新区发改局主办，浙江省青田县发改局、吉林农村报社等单位协办。活动期间，两地企业签订多项购销意向协议，并就海外直营达成合作共识，标志着新一季梅河大米将首次批量进入意大利市场，粮食产销合作再结硕果。

自梅河口市与丽水市建立对口合作关系以来，吉林省粮食和物资储备局积极发挥行业职能，协同浙江省发改及粮食部门共同推进粮食产销协作。丽水市对口办、发改委也出台专项扶持政策，为粮食购销项目提供资金支持。在双方共同努力下，梅河大米在浙江省的知名度与美誉度不断提升，年销量已达5万余吨，其中在丽水地区销售1.6万吨，位居全省前列。

9月26日，“梅河大米走向世界”主题推介活动在青田县刘基广场盛装启幕。广场上，乐声飞扬、人头攒动、热闹非凡。一大早，侨商和市民就纷纷汇聚这里，一睹关东“皇粮御米”的“芳容”。

好香啊！饭锅刚一

打开，只见刚出锅的米饭晶莹饱满、软糯甘甜、饭香四溢，即使冷却后也不“回生”。现场侨商与市民品尝后，纷纷对软、糯、香、甜的米饭点赞。市民洪先生说：“梅河大米做出的米饭香、粘、滑、软，给味蕾以十足的享受，真不愧是‘皇粮御米’。”

现场大屏幕播放的视频中，展现梅河大米优越的生长环境：位于北纬42度黄金水稻带，扎根于厚达100厘米的火山灰黑土层，由磨盘湖优质水源灌溉，加之11.3℃的昼夜温差促进养分积累，造就了直链淀粉含量15%—18%、胶稠度≥72毫米的卓越品质。

“这米饭口感出色，‘皇粮御米’果然名不虚传。”从事海外餐饮供应链的侨商陈先生一边品尝一边记录。他表示，自己经营的餐厅网络已覆盖欧洲五国，一直在寻找稳定、优质的米源，梅河大米的出现恰逢其时。

润软弹滑香，唇齿留香。作为国家地理标志保护产品及吉林大米十大地理标志品牌之一，梅河大米重如砂、亮如玉、溢馨香，在清代被钦定为“皇粮御米”，1990年成为北京亚运会指定食品。如今，这份黑土地的珍贵馈赠正瞄准更广阔的国际舞台。而青田籍华侨遍布全

球146个国家和地区，拥有超过2万家中餐馆构成的消费网络，配合成熟的海外仓与冷链体系，可实现农产品72小时内直达60国餐桌。

“选择青田，正是看重其背后38.1万华侨构建的全球网络，这将有力助推梅河大米直销海外。”梅河新区发改局负责人表示。

今年以来，梅河新区发改局抓住两地合作深化契机，周密策划、多方协调，组织本地企业及合作社积极参与展销。吉林梅河大米公司、泓泉米业、金野合作社、香田家庭农场、农胜粮食合作社等企业积极响应，精心准备宣传资料、特色农产品，远赴青田参展并派送样品。

活动现场，梅河口市大米企业与青田侨商及粮食企业深入洽谈，达成多项购销意向。青田吉利粮油商行梅河口大米直营店与意大利华商总会签署长期供货协议，并于近期将首批新米批量发往意大利市场。

绿水青山产好米，香飘青田惠市民。诚信厚德的梅河口“粮食人”将把更好吃、更营养、更安全的优品大米投放青田市场，并将借助青田侨商人脉，让梅河大米“搭船出海”，香飘世界。



梅河口市参展企业负责人与青田县客商交流洽谈



参展企业展示精品梅河大米



梅河口市大米企业与青田侨商及粮食企业达成多项购销意向



文艺演出为推介活动增色添彩