

农业现代化发展新观察
产业化·规模化·品牌化



金浪跃动麦瞬间

——忻州莜麦三产联动铺就富民路

在晋西北的黄土高原上,金黄的莜麦正在为乡村振兴谱写新篇章。作为“中国高原莜麦之乡”,忻州凭借独特地理气候和杂粮文化底蕴,培育出山西乡村味、富鑫农业、晋粒康等龙头企业。这些企业通过科技创新、品牌打造和全产业链发展,将传统莜麦升级为高附加值产品,带动农民增收,为忻州持续擦亮“中国杂粮之都”金字招牌注入强劲动力。

地理优势:黄金产区的自然禀赋

莜麦(学名裸燕麦)是我国原作物,忻州是其重要的发源地之一,种植历史逾千年。核心产区五寨县(东经111.85°、北纬38.9°)属亚寒带大陆性气候,年均气温4.9℃,无霜期110—130天,被认定为“全国名特优新农产品”产区。宁武县凭借高寒地理优势,荣获“中国高原莜麦之乡”称号。独特的自然条件为莜麦产业升级奠定了坚实基础。

科技创新:破解产业发展瓶颈

龙头企业通过产学研融合破解技术难题,推动莜麦从传统原粮向功能食品转型。
山西乡村味公司(2018年成立)联合山西农大深度解析莜麦营养成分,发现其富含β-葡聚糖。2024年牵头承担“十四五”国家重点研发项目,推出莜麦杂粮泡面(原名莜麦杂粮泡面);2025年计划开发药食同源饼干,持续拓展产品边界。
富鑫农业(2016年成立)突破传统莜麦面温湿度控制技术难题,改造3条年产3500吨的精加工生产线,获3项实用新型专利和1项发明专利。
晋粒康公司(2015年成立)自主研发燕麦胚芽米生产线(获国家专利),通过特殊工艺去除不易消化的表皮,保留全胚芽营养精华,产品荣获“山西功能农产品品牌”认证。

产品矩阵:健康理念引领消费升级

企业构建多元化、功能化的产品体系,满足现代健康消费需求。
乡村味公司构建无糖低糖产品体系:经典款莜麦韧性饼干、苏打饼干(原名莜麦饼干)最大程度保留营养;创新推出莜麦月饼、儿童水果造型饼干。其莜麦饼干系列通过ISO9001认证,获“绿色食品”“圳品”双认证。
富鑫农业主打“芦芽农夫”品牌,其莜麦面(原名莜麦面)荣获2020年中国国际粮油展“金奖”“中国好粮油”产品认证,同时通过ISO9001及ISO22000体系认证。
晋粒康公司延伸产业链条,开发出燕麦胚芽米、纯粮酱油、燕麦醋、燕麦酒等系列产品,推动莜麦融入日常饮食场景。



莜麦加工车间

品牌建设:认证体系提升市场竞争力

企业通过权威认证提升品牌价值。
乡村味公司获评山西省农业产业化、粮油产业化“双重点龙头企业”及“专精特新”企业。
富鑫农业先后取得“省级粮油产业化龙头企业”“放心粮油示范企业”称号(2023年),2024年晋级省级农业产业化重点龙头企业。
晋粒康公司获得“高新技术企业”“山西特优农产品品牌企业”“圳品基地企业”等资质,并通过ISO9001、ISO22000等四大管理体系认证。

未来展望:科技驱动产业升级

企业持续以创新引领产业发展。
乡村味公司秉承“传承三晋食韵,回归乡村味道”理念,深化科研与市场拓展。
富鑫农业坚持“以科技闯新路”的发展战略,不断提升莜麦产品附加值。
晋粒康公司致力打造“世界品质的中国·五寨燕麦”品牌,让莜麦成为健康生活的新符号。
忻州莜麦产业的蓬勃发展,展现了科技创新与传统农业深度融合的实践成果。从田间到餐桌的产业链升级,不仅让黄土高原的“黄金粒”焕发新生,更探索出一条科技赋能、联农带农的乡村振兴之路。在持续擦亮“中国杂粮之都”金字招牌的征程上,忻州正迈出坚实步伐。



联农带农:产业帮扶的忻州实践

企业通过“公司+基地+农户”模式实现规模化种植与农民增收。
乡村味公司在宁武县建立3000亩莜麦基地,以高于市场价收购原料,带动上千农户年均增收4000元。
富鑫农业在凤凰镇、西马坊乡建设2000亩绿色基地,与50余户农户签订订单合同(每户增收800元),累计助农增收超百万;另吸纳脱贫劳动力务工,惠及3000余户农户。
晋粒康公司作为忻州市非遗“莜麦窝窝制作技艺”保护单位,通过产业链延伸创造就业岗位,实现文化传承与农民增收双赢。

策划: 宫爱文 李春平
文字: 刘鑫林
图片: 由文中各相关公司提供
设计: 马瑞



晋粒康燕麦培育基地

莜麦收割

莜麦饼干包装车间