

# 金穗米业: 党建引领守“粮”心 专注做好“一粒米”



“官桥粮价一动，全国米市抖一抖。”行业人士曾这样描述南安市官桥镇粮食市场的辉煌。

有着“中国粮食之都”美称的官桥镇地处闽南金三角经济核心地带，自古就是商贾聚集之地，这里的粮行米市闻名遐迩，从事粮食贸易的历史，可以追溯到200多年前的清朝中叶。1993年6月8日，“福建省粮食城”在官桥镇动工兴建，随后发展壮大成为省内最大的省级粮食批发市场，被称为福建最大的“米袋子”；2005年，正式获批命名“泉州·中国粮食城”，成为福建省唯一的国家级粮食专业市场。几十年来，从这片热土走出了无数个粮商，福建泉州市金穗米业有限公司便是其中的佼佼者之一。

从一家小型粮油加工厂起步，成长为集科研、种植、仓储、加工、销售于一体的省级农业产业化重点龙头企业、国家粮食应急保障企业、中国大米加工50强企业，金穗米业用近四十年时间，书写了一段关于“一粒米”的匠心故事。如今，这家企业日产大米600吨、年产能达20万吨，产品可供数百万人食用，在八闽大地乃至全国粮食行业中树立起一面鲜明的旗帜。

□融媒体记者 吕学斌



金穗米业用近四十年时间，书写了一段关于“一粒米”的匠心故事。

## 坚守初心 一生只做一件事

金穗米业的故事始于1987年。那一年，公司创始人林健全创办福建省晋江市内坑割州粮油加工厂。1997年7月，企业整体搬迁至南安市官桥镇“福建粮食城”园区内，正式注册成立福建省泉州市金穗米业有限公司。经过近四十年的发展，公司已成为集科研、种植、仓储、加工、销售为一体的省级农业产业化重点龙头企业，旗下拥有金润、金穗、金榴莲、迪香、迪润等多个大米商标。其中，金润为中国驰名商标，迪香是福建省著名商标。

“不管好做不好做，一直在做，从不转行。每天进步一点点，一生只做一件事。”林健全的这句话，道出了企业三十余年坚守的初心。自创立之日起，金穗米业始终秉持“品质为先，诚信为本”的经营理念，对田间种植、烘干、加工包装、原粮和成品粮储存等各个环节，严格制定和落实安全管理要求。公司坚持“质量立企”的发展宗旨，坚守“专家态度、专家品质、健康安全”的发展理念，先后导入ISO9001国际质量管理体系、HACCP、GMP、SSOP等各项食品安全质量管理体系，严格执行从原粮采购、进

库、生产前的准备、加工、检验到销售各个环节的工作要求，并制定了《绿色食品大米加工工程》，严格区分绿色食品大米和非绿色食品大米。凭借过硬的品质，公司产品被评为中国绿色食品、无公害农产品，被中国粮食行业协会、福建省粮食局分别授予首批“放心米”和“放心粮油”称号。企业先后荣获“福建省品牌农业金奖”“福建省市场保供示范单位”“国家级守合同重信用企业”“国家级粮食应急保障企业”“中国大米加工50强企业”“中国好粮油示范企业”“全国粮食安全宣传教育基地”等多项殊荣。公司创始人林健全获得福建省“粮安之星”“福建省改革开放40周年食品工业突出贡献企业家”等多个荣誉称号。

“为消费者提供健康安全、营养美味的放心产品”，已成为金穗米业最鲜明的企业底色。

## 科技赋能 从传统加工迈向智能制造

面对粮食加工行业转型升级的时代命题，金穗米业以科技创新为引领，持续推动设备升级、产品创新和全产业链优化。

在设备智能化方面，企业持续加大投入，引进先进的低升温碾米机减少碎米率，更新红外线色选机提高产品品质，并建立多个恒温仓库实现优质粮食分类分品储存。

包装车间内，全自动生产线高速运转，机械臂精准地将晶莹米粒封入袋中。真空包装生产线的引进有效延长了大米保鲜期，提升了产品外观品质。

在低温储粮仓，一袋袋大米整齐堆放，形成一座座“米山”。“我们采用先进的控温系统，精准调控温度和湿度，还搭载智能监控系统，实时监测粮情，一旦温度、湿度出现异常，即刻发出警报，以便工作人员迅速处理，确保粮食始终处于最佳储存状态。”公司董事长林嘉睦介绍。

金穗米业深知，优质的米离不开优质的源头。为此，公司在全国多地布局优质稻种植基地。从闽北的绿水青山间，到江淮之滨、鄱阳湖畔，再到东北的肥沃黑土地，都有金穗米业的“第一车间”。

在三明泰宁，金穗米业打造的绿色食品示范基地，严格遵循绿色、生态的种植理念，从选种、育秧到田间管理，每一个环节都严格把控，确保稻谷在生长过程中充分吸收自然养分，不使用高毒、高残留农药，从源头上保障了大米的品质与安全。

在把控源头的基础上，金穗米业还

积极投身科研创新。公司与专业科研机构紧密合作，共同开展优质稻种的研发工作，针对不同地区的土壤、气候条件，培育出更适合当地种植且品质卓越的稻种。这些稻种不仅提高了稻谷的产量，还进一步提升了大米的口感与营养价值，让金穗米业的产品在市场上更具竞争力。

守住基础品质的同时，金穗米业还针对不同年龄段、不同场景的膳食需求，组建了专业研发团队，打造细分产品：为老年人推出易消化、不胀胃的软米；为年轻人打造营养均衡、便捷好吃的轻食米；针对家庭日常烹饪、学校食堂、餐饮商用等不同场景，定制专属适配的大米产品，满足各类人群的饮食需求。

除了用心打磨各类大米产品，近年来，金穗米业还不断探索粮食高效利用的新方式，最大限度地减少粮食浪费。过去，稻谷加工产生的碎米、米糠，大多低价处理，资源利用率低。如今，企业通过技术改良和深加工工艺，碎米、米糠被转化为米乳、高纤饼干等产品，真正实现“一物多用、物尽其用”。



金穗米业在全国多地布局优质稻种植基地



九溪村稻花香鱼米种植基地

## 党建引领 为守护“八闽粮仓” 贡献金穗力量

作为沐浴着改革春风发展起来的企业，金穗米业始终将党建工作作为企业发展的“红色引擎”。

公司于2009年3月份成立党支部，把党建工作要求写入公司章程，通过打造具有鲜明金穗特色的党建品牌，实现以高质量党建引领企业高质量发展。

在开拓进取的道路上，金穗米业始终不忘回馈社会，积极践行社会责任。作为国家级粮食应急保障企业，公司立足国家粮食安全战略目标，以实际行动持续践行大农业观、大食物观，在粮食收购、加工和轮换等方面做好做足工作。公司厂区的稻谷原粮始终保持在1万吨以上。公司周边的福建省储备粮管理有限公司南安直属库和晋江直属库内，常年保持有2万吨以上的一年一轮换的稻谷原粮储备合作。在重大节假日前，公司都会适当增加稻谷原粮和成品大米的库存量，确保关键时刻粮食和应急物资调得出、供得上、保障好。

在乡村振兴的广阔舞台上，金穗米业同样积极担当。企业负责人表示，将坚定不移“感党恩、听党话、跟党走”，积极履行企业社会责任，在乡村振兴、美丽乡村等公益事业加大贡献。

2022年年底，金穗米业投入资金400余万元，在厂区内建成占地800多平方米的海丝稻米文化馆。该馆是在全国粮食安全宣传教育基地的基础上，结合党的二十大精神，集非公党建、粮食安全、乡村振兴、科普、农研研学等为一体的粮食文化科普教育基地。

步入文化馆，清新的米香扑鼻而来，映入眼帘的传统农耕文化展示墙，生动再现了传统农耕场景。馆内设置了两个AI(人工智能)互动体验区，打造逼真的插秧、收割场景，以画面捕捉的形式，让参观者现场体验插秧和收割稻谷的农事活动，传递“粮食粒粒皆辛苦”的节粮爱粮传统美德。

公司董事长林嘉睦坦言，设立这个文化馆，除了想让大家懂得粮食来之不易，学会珍惜粮食之外，也想普及科学吃米的知识，吃饭不只是填饱肚子，更要吃得对、吃得科学。

通过“种植+加工+观光+体验”全产业链文旅综合体的打造，金穗米业将传统农业转型升级为集文化传播、生态观光、亲子研学于一体的农旅综合体。企业还持续深化校企合作，充分发挥企业文化资源优势，为推动地方教育事业与乡村振兴融合发展贡献力量。

公司积极参与官桥镇“跨村联建”实践，融入“政府国企+科研机构+行业头部企业+村集体+村民”的五方合作模式，串联福建省农科院的育种、北大荒农场的种植、金穗米业的加工，形成了一条从“一粒种子”到“一碗米饭”的完整产业链，直接带动500余名村民就近就业。

在官桥镇九溪村，由金穗米业提供资金、技术支持，农林大学专家团队制定科学的种养标准，通过引入稻鱼共生技术，打造稻花香鱼生态养殖试验田，再依托金穗米业的销售网络，将稻米和稻花香鱼直供商超与电商平台，同时带动果蔬采摘、非遗加工等产业延伸，拓宽了九溪村村民的增收渠道，促进产业多元化发展，实现了生态、经济的双赢。

从1987年的一家小加工厂，到如今日产600吨大米的行业龙头企业；从传统的人工劳作，到智能化、自动化生产线；从单一的粮食加工，到集科研、种植、仓储、加工、销售于一体的全产业链运营——金穗米业用近四十年的坚守与创新，诠释了“一生只做一件事”的工匠精神。

在党建引领下，这家扎根闽南的粮食企业正以科技为翼、以品质为魂，持续书写着从“一粒种子”到“一碗米饭”的乡村振兴新篇章。正如企业所坚持的信念——“发展才是硬道理”，金穗米业将继续以务实的作风不断拼搏进取，为守护国家粮食安全、推动乡村全面振兴贡献更大的力量。(本版图片由金穗米业提供)



厂房外墙以彩绘再现传统农耕场景



海丝稻米文化馆