内蒙古商报
2026年10月20日 星期二
编辑:张鑫 美编:罗万玲 网址:www.nmgsb.com.cn

编者按 小杂粮，大担当。立足得天独厚的种植优势，内蒙古以科技强产业、以品牌拓市场、以创新延链条。通过持续培育打造杂粮区域品牌，推动产业从售卖初级原料，转向产品、品牌、文化协同发展。

一粒粒谷物，既是粮食安全的有效补充，也是乡村振兴的富民载体。内蒙古沃野孕育的优质杂粮，凭品质闯市场，让草原谷香飘溢全国。

实施区域公用品牌培育工程系列报道之四

沃野孕育原生态　品质扛起大担当

“内蒙古杂粮”打造农业新名片



游客品尝敖汉小米饭包 李圆凯 摄

本报记者 迪威娜

醇香小米粥、筋道荞麦面、软糯黏豆包…… 随着大众饮食理念转变，杂粮正从农家餐桌的粗茶淡饭，变成追求健康生活的“香饽饽”。地处北纬黄金种植带，内蒙古光照足、温差大，得天独厚的自然条件孕育出品质出众的小米、荞麦、燕麦、糜米等特色杂粮。

从赤峰敖汉八千年粟黍文明延续至今，到库伦荞麦花开遍山野；从乌兰察布燕麦企业深耕科创，到准格尔旗坡改梯盘活坡地、巴林左旗订单农业助农增收，以及非遗代表性项目——黏豆包制作技艺守住老味道，小杂粮不再只是简单售卖的原粮，一条集品牌打造、科学种植、精深加工、非遗传承于一体的全产业链正在内蒙古大地蓬勃生长。

八千年粟黍 打造产业标杆

深秋的敖汉旗，万亩谷子基地里金穗低垂、随风摇曳。作为拥有八千年粟黍栽培史的农耕文明沃土，敖汉旗深耕全谷物产业赛道，依托469万亩优质耕地，2025年粮食年产量达31.01亿斤，谷子种植面积常年稳定在100万亩以上，是全国规模最大的优质谷子生产基地。

为破解传统杂粮附加值低、品类单一的瓶颈，敖汉旗紧扣国家全谷物行动计划，与中国农业大学沈群团队共建科研基地，推广古法柔碾、低温研磨、极速锁鲜等现代技术，既完整保留膳食纤维、微量元素等天然营养，又改善杂粮口感粗糙、烹制繁琐的短板。目前全旗集聚近400家全谷物经营主体，杂粮年加工产能突破5万吨，形成以敖汉小米为龙头、杂粮速食和精品杂豆为补充的多元产品矩阵。日前在武汉举办的2026年全国粮食和物资储备科技活动周上，敖汉全谷物展区获国家粮食和物资储备局负责人实地考察肯定，为全国县域全谷物产业发展提供了可复制、可借鉴的范本。

荞麦飘香 延伸精深加工链条

“中国荞麦看内蒙古、内蒙古荞麦看库伦”。地处世界荞麦黄金种植带的库伦旗，坐拥“中国荞麦文化之乡”美誉，每年种植优质荞麦10万亩，年产量达3000万斤，占全国荞麦总产量的四分之一以上。库伦荞麦总黄酮、粗蛋白、粗脂肪等含量均高于普通荞麦，还富含芦丁和叶绿素，颗粒饱满、营养全面。

近年来，当地产业链持续延伸，从米面初级加工转向荞壳枕、苦荞茶、保健品等精深开发，形成3大类19项小类产品，广受市场好评。

燕麦科创 推动产业提档升级

扎根“中国燕麦之都”乌兰察布的阴山优麦，是国内规模最大的国产燕麦加工企业，建成年产3万吨燕麦香米、2万吨燕麦片、6000吨燕麦粉的现代化产线，认证有机种植土地26.28万亩，获评“中国最大有机燕麦种植基地”。8月7日，由其牵头承担的2026年自治区科技重大专项《特色杂粮加工增值与智能智造关键技术研究》正式启动，总经费1800万元，整合8家科研院所，系统构建“品质评价—智能加工—高值创制—全链示范”一体化体系，破解内蒙古杂粮原料外流率超60%、深加工附加值不足15%的行业痛点，推动杂粮从“卖原料”向“卖产品、卖品牌、卖技术”转变。

坡改梯种粮 擦亮地理标志品牌

丰收时节，在鄂尔多斯准格尔旗麻黄塔村试验田，西北农林科技大学农学博士王钰麒正带着学弟、学妹采集数据。

自2021年鄂尔多斯准格尔旗与西北农林科技大学首次合作以来，双方累计筛选优质杂粮品种60余个，集成抗逆栽培技术15项，带动2万多亩杂粮提质增效。当地以“坡改梯+小杂粮种植”盘活低产坡地，2026年全旗小杂粮播种面积增至3.09万亩，培育出“美稷”“稷香”等本土品牌，“准格尔糜米”成功注册国家地理标志证明商标，绿色认证助产品溢价超30%。按照规划，到2035年，准格尔旗力争杂粮种植面积达30万亩，走出一条生态优先、富民兴农的特色之路。

订单农业 让好粮卖出好价

金秋时节的巴林左旗索布力嘎村，收割机轰鸣作业。今年，该村携手大辽王府企业推行订单式种粮收购，企业免费提供优质种子与有机种植配套物资，收购价常年高于市场价2毛钱，有机谷子达每斤3元、绿豆达每斤6元。目前已有120余户农户参与，签约面积1300余亩，每亩稳定多增收100元以上。订单模式让小农户精准对接大市场，杂粮成为名副其实的“致富粮”。

非遗黏豆包 蒸出杂粮好味道

在通辽市开鲁县麦新镇，传承三百余年的黏豆包正散发着甜糯香气。这项入选第八批自治区级非遗名录的制作技艺，原料取本土大黄米，配小花豇豆、红小豆，纯手工烀豆、捣馅、包制、火炕发酵，一口软糯清甜，唤醒记忆里的团圆。通辽市市级非遗传承人李连平创办的鑫圣月斋加工厂年产能达12万斤，带动周边村民家门口就业，让传统粗粮细作的智慧在新时代烟火里焕发新机。

从八千年粟黍到万顷荞麦花，从龙头科创到订单富民，内蒙古杂粮正以绿色、优质、原生态的鲜明底色，在改善膳食结构、守护粮食安全、助力乡村振兴的进程中写下生动注脚。好粮出好味，沃野谷飘香——这碗来自北疆的杂粮，正香飘全国，滋养千家万户。

【采访手记】

十月的内蒙古大地，风里都带着谷物成熟的香气。过去，杂粮常常是不起眼的配角，产量少、加工粗、卖不上价，不少优质原粮只能低价外销。如今，农科专家扎根田间筛选良种，科研团队攻克深加工难题，企业建起智能生产线，订单农业打通产销堵点，老手艺借着粗粮焕发生机。

田间地头，是农户丰收的笑脸；生产车间，是机器不停的轰鸣；直播间、商超货架，内蒙古杂粮持续出圈。立足得天独厚的生态优势，杂粮产业把种质资源守住、把产业链拉长、把品牌擦亮，让土地生金、农户增收。

一碗杂粮，一头连着草原沃土，一头连着百姓餐桌。阵阵谷香背后，是内蒙古大地耕耘者的坚守、创新，更是内蒙古用心做强杂粮品牌，以特色产业赋能乡村振兴的生动实践。



▲刚出锅的黏豆包 高鑫磊 摄



▲库伦荞麦含有丰富的芦丁和叶绿素



▲敖汉旗国资集团鲜食玉米加工现场 陈新 摄

▲航拍下的谷子场景（资料图片）

库伦旗荞麦花海。新华社发

敖汉旗万亩谷子基地 麻树宇 摄

社址:内蒙古呼和浩特市新城区新华东街28号 邮编:010010 邮箱:nmgsbs@sina.cn 印刷单位:内蒙古日报印务中心 发行单位:中国邮政集团有限公司呼和浩特市分公司 定价:4.00元 全年定价:192元