

一粒米、一味醋的品牌融合： 海南好米“牵手”糟粕醋



青年男女在稻田里展示海南好米

金秋时节，稻浪飘香。日前，中国农民丰收节系列活动之2025年海南好米节在东方市举行，这场以“稻香海南 好米天成”为主题的活动，将海南区域公共品牌的成长之路全景铺开。

其中最引人注目的亮点，当属“海南好米”与海南特色美食“糟粕醋”组成“产业CP”，一粒米、一味醋的深度融合正为海南热带特色高效农业高质量发展探索新的路径。

□南国都市报记者 姚皓/文 马一鸣/图

好米天成： 一粒海南米的品质升级

从“南繁育良种，难见本地好米”的过往尴尬，到如今田间翻滚的金色稻浪与市场日益响亮的名号，“海南好米”的崛起是一部典型的品牌逆袭史。

海南作为全国南繁育种核心区，国内70%以上的水稻品种均经过海南南繁加代选育，南部地区可实现一年三熟。

长期以来，海南水稻产业存在一些短板，品种缺乏优质化布局，本地大米给人“质地粗糙”的刻板印象；市场供需错位，无论是海南本地餐桌还是国内市场，均鲜见海南本土种植的优质大米。

海南省农业农村厅相关负责人介绍，为破解这一困境，海南自2019年启动“海南好米”品牌建设以来，已连续举办七届金奖评选，遴选出21个适宜本地种植的优质金奖品种，在海口、儋州、琼海、万宁、东方等主产市县示范种植。

政策层面，海南省农业农村厅先后发文以三年攻坚行动加快推进“海南好米”全产业链建设；将“海南好米”金奖品种种植示范推广奖补列入其中，截至目前共有14家(次)企业获得奖励，累计奖励金额达390余万元；连续2年参与全国粮交会并作“海南好米”专场推介……

2024年，“海南好米产业联盟”成立，首批吸纳成员单位58家。2025年，《海南好米》团体标准的发布与12家企业获得商标授权。

醋香四溢： 一味糟粕醋的强势“出圈”

“海南好米”市场认可度在数据中得以印证：金奖品种示范种植面积从2022年的7.1万亩猛增至2024年的19.5万亩。近三年，全省金奖品种种植面积约30万亩，期间开展20个批次、约4500亩示范种植，为规模化推广积累技术经验。

当“海南好米”在品质升级的道路上高歌猛进时，另一道海南风味——“糟粕醋”，也正经历着从街头小吃向产业化明星的华丽转身。

糟粕醋是数百年前海南渔民用岁月酿出的酸辣佳作——它起源于文昌铺前渔港，由酿酒余韵的酒糟经时光发酵而成，最初作为家庭调味料和日常饮食的一部分。如今糟粕醋凭借独特的口感，已成为走向世界舞台的特色美食。

据省政协调研数据显示，2024年全年，海南糟粕醋行业产值已经突破1亿元大关。截至2025年上半年，全省与糟粕醋相关的生产、餐饮主体已超过270家。

在本次好米节上，海南省水稻协会糟粕醋委员会正式揭牌，同时发布了统一的“海南糟粕醋”logo。

海南省水稻协会糟粕醋委员会会长、“海口糟粕醋制作技艺”代表性传承人杨翊诚说，委员会的成立旨在破解产业发展痛点，通过制定标准、整合资源、培育龙头，助力实现“到2030年底全产业链销售收入50亿元以上”的宏伟蓝图。

接下来，该委员会将聚焦推动糟粕醋原辅料生产基地建设，保障原辅料本地化供给；参与糟粕醋食品安全地方标准与团体标准的制定、宣贯，提升行业标准化生产水平；培育龙头企业，为中小微企业提供技术、融资支持，推动产业规模化发展；助力“海南糟粕醋”区域公共品牌建设，参展、营销，不断开发升级产品。

“我们将切实发挥行业组织作用，凝聚产业发展合力，推动海南糟粕醋从单一生产业态向‘生产+文化+旅游’复合业态升级，助力打造海南特色食品新名片。”杨翊诚说。

专业的行业组织，统一的品牌标识，为“糟粕醋”这味承载着海南饮食文化的佳肴，绘制了一张清晰的“出圈”路线图。



海南糟粕醋产品

米醋交融： 一对“产业CP”的融合发展

“海南好米”与“糟粕醋”的携手，并非简单的同台亮相，而是一场基于产业逻辑的“天作之合”。它们组成的“产业CP”，探索的是一条“1+1>2”的融合发展之路。

首先是产业链的良好闭环。好米是酿造佳醋的优质原料，杨翊诚表示：“用海南的好米造海南的好醋，能让糟粕醋的风味更加醇厚，打造更高的产品附加值。”

其次是战略层面的资源整合。活动现场，多项签约将融合构想落到实处，例如，海口市龙兴投资发展有限公司与海南惠施食品有限公司签署框架协议，计划建设200亩糯米种植基地，专供糟粕醋生产；海南兰亭贸易有限公司一举签下“海南好米”与“糟粕醋”的双重授权销售推广协议，这对“CP”将协同亮相。

最后是“农文旅”价值的叠加倍增。海南省农业农村厅相关负责人透露，下一步将通过品牌引领，推动稻米产业与旅游、文化、康养等深度融合。这正与海南全省的发展方向同频共振。例如，五指山的牙胡梯田通过农旅融合，累计接待游客约10万人次；白沙通过茶旅融合，2024年全县茶旅综合收入突破8000万元……可以预见，未来游客不仅能品尝到用“海南好米”煮就的、佐以地道糟粕醋的火锅，更能体验从稻谷种植到醋品酿造的完整文化之旅，让“米香与醋香”交织成海南自贸港一张独特的农文旅新名片。

本届海南好米节展示了海南打通“从稻田到餐桌”的全链路发展实践，让“海南好米”牵手“糟粕醋”，成为海南推动产业融合、践行“向种图强”的生动典范。当米香融合醋香，这不仅是关于美味的故事，更是乡村振兴的海南实践。

海口白沙门污水处理厂 扩容项目设备联调联试完成 项目正在收尾验收

南国都市报11月5日讯(记者 张野 通讯员 杨精)11月4日，记者从海口白沙门一期污水处理厂扩容工程项目现场获悉，该项目形象进度已达99%，进入收尾验收阶段，设备联调联试圆满完成。

当天上午，记者走进项目现场，崭新洁白、造型各异的厂房错落排布，“花园式水质净化中心”的雏形已然显现。工作人员正沿着巡检路线仔细检查设备运行参数。

“经过为期5周紧锣密鼓的设备联调联试，厂区核心处理系统展现出卓越稳定性。”项目相关人员介绍，联调联试期间，生物池活性污泥沉降比始终稳定维持在20%至30%的理想区间，深度处理系统滤后水清澈透明，各项核心指标均符合运行标准。

据悉，白沙门一期污水处理厂是目前海南省最大的污水处理厂，服务市区面积96平方公里，服务人口近100万人。本次扩容工程在现有占地不变的前提下，通过采用国际先进处理工艺、科学优化平面布置，新建处理规模为8万立方米/日的污水处理构筑物，使厂区总处理规模提升至38万立方米/日。项目投运后，将有效提升城市污水处理能力，为区域提供更优的水资源配置保障，优化生态环境、改善人居条件。

五指山番赛村 80亩柚子大批量挂果 带动村民家门口就业

南国都市报11月5日讯(记者 余育桑)近日，在五指山市番赛村里80亩地柚子园的果实挂满枝头，迎来采摘时节。

据介绍，这片柚子园是番赛村积极探索产业发展的成果。过去，村里产业结构单一，不少青壮年劳动力选择外出打工，村子发展缺乏活力。为了改变这一现状，番赛村立足雨林生态优势，在2014年精心规划并打造了这片种植园区，引进三红蜜柚。如今，成熟后的柚子个大饱满、汁多味甜，品质上乘，吸引客商前来订购。

目前，已有10位村民在园内灵活就业，月收入可达5000元。一位正在园里忙碌的村民笑着说：“以前在外面打工，一年到头也回不了几次家。现在在家门口的柚子园干活，既能照顾家里，又能挣钱补贴家用。”

番赛村村委会相关负责人说道，该柚子园自2014年种植以来，遵循“生态优先、科学种植”理念，成功将幼苗培育成果树，在2022年初次结果，今年获得大批量挂果。目前柚子成熟期间采用自产自销模式，待产量数据完善后，将进一步开拓外部销售渠道，带动更多周边农户就业。