

麻城木子店老米酒地标产品产业化 发展的问题与对策

毕宇¹

(黄冈职业技术学院, 湖北 黄冈 438002)

【摘要】: 为了深入了解麻城木子店老米酒地标产品的基本情况, 了解其产业化发展现状。通过调研, 发现木子店老米酒产业化存在的问题, 并提出相应的对策, 为木子店老米酒产业化发展提供参考。

【关键词】: 木子店 老米酒 产业化 问题 对策

【中图分类号】 F426.82 **【文献标识码】** A

麻城历史悠久, 因“献寿仙子”麻姑而得名, 是著名的革命老根据地, 被称为“全国将军第一乡”; 全境地貌若马蹄状, 东部和东北部为高山, 西南低, 由东向西南倾斜敞开; 境内属亚热带大陆性湿润季风气候, 江淮小气候区。四季分明, 光照充足, 热量丰富, 降水充沛, 无霜期长, 适宜制作米酒。木子店老米酒是麻城的特产, 酒体浓厚, 色泽清亮, 味道淳甜, 饮后不伤脾胃, 含有多种氨基酸和维生素, 已成功申报成为国家地理标志保护产品。但由于产品知名度低、产业发展水平不高、技术创新不足等问题, 导致产业发展缓慢、效益偏低。为了加快产业化发展, 针对当前产业中存在的问题, 提出解决措施, 扩大产品影响力。

1 木子店老米酒的特色

1.1 历史悠久

麻城木子店老米酒作为当地传统特产, 已有千年酿造历史。周朝, 木子店镇就有饮老米酒的记载, 距今已有三千多年历史。当地居民几乎家家酿酒, 木子店镇也因此被冠以“老米酒之乡”的称号。拥有众多优势的木子店老米酒自古就受到历代文人墨客的盛赞, 如唐宋八大家之一的苏东坡好饮木子店老米酒, 留下了“定慧海棠香千里, 东山米酒进万家”的千古绝唱; 明代进步思想家李贽赞誉木子店老米酒“聚龟峰之灵气, 吸巴水之精华, 承上天之甘露, 师杜康之工艺”; 明代文武奇才梅之焕曾对木子店老米酒作出“酒香飘千里, 东山户户春”的赞叹。木子店镇地势险要, 木子店老米酒生产用水全部来自山间的山泉水, 这入口凉透骨的山泉水含有磷、钠、钾等5种人体必需元素、微量硒元素和18种人体所需的氨基酸, 酿出的酒酿“入口甘甜, 饮后舒缓”。

1.2 营养价值高

木子店老米酒是以木子店镇、张家畈镇特殊气候、水源等条件下生长的优质糯米为原料, 辅以巴河水系源头优质泉水, 经

作者简介: 毕宇 (1983-), 女, 湖北浠水人, 讲师, 硕士, 研究方向: 食品加工与研发。

基金项目: 黄冈市科学技术协会项目“黄冈国家地理标志产品产业化研究”(2018C2032136)。

蒸煮、加曲、糖化、原浆发酵、过滤等独特传统工艺加工而成的氨基酸含量较高的高酒精度米酒，清亮淳甜，口味醇厚，具有显著的营养保健功能，素有“神仙汤”之称，被人们誉为“麻东一宝”。

经营养成分分析，木子店老米酒酒精度在 10 至 20 度之间，是糯米酒中的精品，矿物质元素含量丰富，含磷 17.68mg/L，锌 42654mg/L，铁 0.58978mg/L，镁 5.1165mg/L，钙 11.9282mg/L，钾 77.824mg/L 和微量的硒元素。还含有四种维生素，五种人体必需的微量元素，富含 22 种氨基酸，包括 8 种人体必需氨基酸。经研究发现，米酒为人体提供的热量是啤酒的 4 倍，是葡萄酒的 2 倍，每升米酒中赖氨酸的含量高出葡萄酒的数倍，营养价值非常高。

2 地理标志产品保护

2011 年 7 月 12 日，国家质量监督检验检疫总局发布《关于批准对白洋淀咸鸭蛋（安心产区）、白洋淀皮蛋（安心产区）、长白山蓝莓、老君眉茶、木子店老米酒实施地理标志产品保护的公告》（总局 2011 年第 99 号公告），对麻城木子店老米酒实施地理标志产品保护。2013 年，国家工商总局授予木子店老米酒地理标志证明商标。2014 年，木子店老米酒的酿造工艺成功列入湖北省非物质文化遗产目录。如今，木子店老米酒已经成为大别山地区著名的地标产品。

2.1 地理标志产品保护范围

木子店老米酒（东山老米酒、东木老米酒）产地范围为湖北省麻城市木子店镇、张家畈镇 2 个镇现辖行政区域。

2.2 专用标志使用许可

木子店老米酒（东山老米酒、东木老米酒）产地范围内的生产者，可向湖北省麻城市质量技术监督局提出使用“地理标志产品专用标志”的申请，经湖北省质量技术监督局审核，报国家质检总局核准后予以公告。木子店老米酒（东山老米酒、东木老米酒）的法定检测机构由湖北省质量技术监督局负责指定。

3 产业化发展现状

经过千百年的发展，木子店老米酒至今仍处于“养在深闺人未识”的待开发阶段。目前，木子店镇农户酿造老米酒均以自家食用为主，已经注册的正规企业仅有五家，且规模不大，产量也不高。2013 年，麻城市木子店镇成功引进第一家老米酒深加工企业；截至 2016 年底，木子店镇 15000 余户人几乎家家酿酒，年产量可达 6000 余 t，价值 3 亿元。但产品质量参差不齐，龙头企业的产量所占比例不高，在市场上难以形成规模，缺乏竞争力。

4 产业化发展存在的问题及对策

围绕国家地理标志产品开发，提升产业化水平，对木子店老米酒产业发展现状进行分析，发现主要存在的问题如下。

4.1 产品生产标准化程度偏低

木子店老米酒的生产需要经过浸米、蒸饭、摊饭、拌曲、落缸、装坛等程序，在合适的时间、温度下发酵而成，生产条件比较粗放，制作工艺相对简单。由此形成了千家万户的小规模生产，产业组织不发达，标准化程度不高。

不管是民间作坊自制，还是现代化工厂加工，生产流程基本一致。相比较而言，现代工厂对卫生及工艺标准的要求更为精准、严格，能够精准控制原料的质量和用量，产品质量能够保证一致。而民间作坊自制的米酒由于环境条件和制作者手艺的影

响，质量良莠不齐，很大程度限制了老米酒的产业化发展。

4.2 龙头企业规模小、效益差

虽然目前已经引进了老米酒深加工企业，但产量不高。据统计，麻城市金盘酒业、东义州酒业、巴水源酒业三家龙头企业在2015年年产老米酒仅2500t左右，仅占老米酒总产量的40%左右，产量有待进一步提高。

5 产业化发展对策

5.1 争取政策扶持，培植龙头企业

地方各级政府应该积极拓宽融资渠道，为企业的发展和农户的增收提供资金扶持。加大对生产企业的扶持力度，在宣传、组织、研发等方面给予帮助，为木子店老米酒的产业化保驾护航。

5.2 加大原料保护力度，保证原料稳定

加大对原料生产基地的建设和保护力度，形成稳固的“米厂+基地+农户+标准”的产业模式，进一步加强与湖北农业科研单位联系，对老米酒生产必需的糯米、金银花等原料品种进行选育改良，保证原料稳定。

5.3 加强标准化生产，提升整体竞争力

只有品牌化、标准化才能确保产品品质，政府和相关组织应该对米的形态、色泽、含水量、含糖量、浸泡时间、蒸煮程度、发酵条件等制定标准。麻城市木子店老米酒协会于2019年8月17日已经发布了关于《木子店老米酒》团体标准立项的公告，应该进一步加快标准建设的步伐。同时整合手工作坊和小型企业，确保生产出风味品质一致的产品，提升老米酒的整体竞争力。

5.4 加强产品研发，开发出符合现代人消费需求的产品

近年来，人们对健康的关注度提升，米酒含有多种对人体有益的氨基酸和微量元素，容易被人体吸收和利用，保健功效显著。企业应该利用现代的生产工艺，研发出不同甜度、不同酒精度的米酒，拓宽老米酒的消费人群；创新包装，采用便携式包装、果冻式包装等，方便消费者，满足不同的消费需求。

5.5 加强营销宣传，扩大市场信誉

建议政府扶持建立老米酒批发市场，发挥生产者与经销商之间的桥梁作用，凸显麻城市老米酒的市场主导权，解决自产自销的问题。

通过打造“木子店老米酒健康品牌”，提高木子店老米酒的知名度和市场竞争力。加强产品研发，保证产品质量，提升包装档次，利用各种平台，大力宣传推介木子店老米酒。充分利用网络技术，建设专门的营销宣传网站，对木子店老米酒进行宣传，让更多的人认识和了解木子店老米酒，从而拓宽销售渠道，发展网络销售，把木子店老米酒推向全国各地。

参考文献:

[1]董荷玲.台州市甜瓜产业化发展现状及对策[J].长江蔬菜,2020(04):76-78.

[2]魏蕾,等.农业科技园区推动地标农产品产业化研究[J].上海交通大学学报(农业科学版),2016(07):66-71.

[3]谭晓鹏.关于荆门市国家地理标志产品发展状况的几点思考[J].基层农技推广,2018(07):64-65.

[4]杨敬.长宁县地标产业的发展现状、问题与建议[J].科技经济导刊,2019(03):218.