



2003年6月

菰米



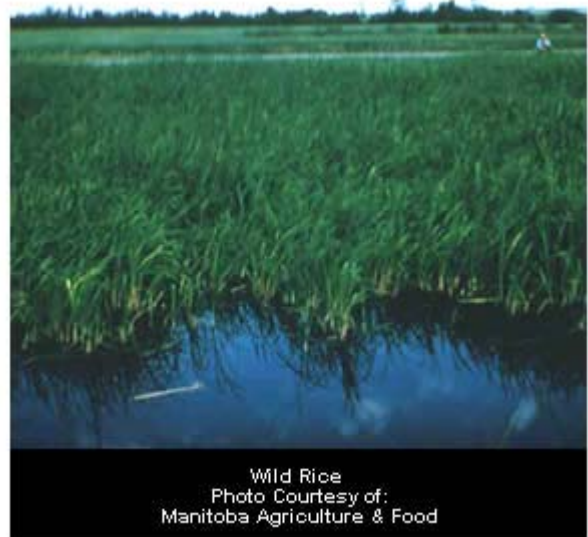
[信息及联系方式](#) / [为什么选择马尼托巴](#) / [关于菰米](#) /
[关于本行业](#) / [加工及贸易](#) / [传统](#)

马尼托巴温暖漫长的夏季和干净的水域，为粒长、味香的菰米提供了理想的生长条件。阳光对菰米的生长尤为重要，马尼托巴有充足的日照，生长期期间每天有约16小时的日照。在菰米产区，湖泊、溪流与河流的水质天然纯净，无除草剂、杀虫剂及其它化学药剂，这为菰米的生长提供了极好的条件。因此，马尼托巴可为世界提供产优质、纯香的菰米。

菰米是北美天然的一年水生草禾，主要见于河流、溪流和湖泊岸边水流缓慢且恒定的浅水域。作为加拿大唯一的天然谷类作物，菰米每年发育从种子开始，结出的谷粒很大，足以供人类食用，它是加拿大主要野生草禾，因此，它不是稻属家族中的真正成员。菰米易受各种危害物的攻击，如：其它水生植物会阻断它的阳光；昆虫和野生动植物会把菰米当作有营养、能量足的食物；水位波动及水中化学组份的变化。这些危害的存在限制了菰米的产量，因此与其它品种的米相比，菰米的售价较高。

马尼托巴每年产的菰米全部来自天然水域（湖泊及河流）中收割的菰米，而不是像其它菰米生产国，通过人工种植来收获菰米。因此，马尼托巴产的菰米被称作“加拿大湖泊菰米”。马尼托巴有两个主要菰米生长区，一个是温尼伯湖东“白贝壳”地区及周边地区，另一个地区是在该省西北部的“巴斯和弗林弗浪”附近地区。过去十年中，马尼托巴菰米年产量约占全国年产量的25%。

马尼托巴菰米生产商每年就地收割、加工和包装菰米。收割的菰米含水40—60%，因此，菰米必须经过“晒干”和“烘干”过程，然后才能进行最终包装。“晒干”过程是使未成熟的谷粒成熟并使谷粒从软变硬，在这一过程中，菰米的颜色呈现其特征色—黑色。“烘干”过程是主要干燥过程，菰米干燥后含水6—8%左右。一旦菰米冷却下来，即可打包、装运。我们的主要出口国是美国，同时也向世界其它国家出口。





Wild Rice Seed
Photo Courtesy of:
Manitoba Agriculture & Food

独特的成份及坚果味道，使菰米成为广受欢迎的商品。菰米低含卡路里和脂肪，高含蛋白质和天然纤维，菰米还含有多种矿物质和维生素，如核黄素和尼亚新。菰米是许多菜肴尤其是野兽野禽菜肴的辅料。若您需要马尼托巴菰米业的其它信息，以下是与本行业相关的几个主要联系方式。

信息及联系方式:

- 有关一般信息及贸易，请联系 [全球贸易服务部](#)

行业链接:

- [北方菰米](#)
- [香草湖岸菰米](#)

政府链接: [主页](#) | [关于我们](#) | [在线服务](#) | [新闻](#) | [帮助](#) | [部门链接](#) | [联系我们](#) | [隐私保护](#)

Translation at the beginning:

Manitoba=马尼托巴

Manitoba Agriculture, Food and Rural Initiatives=马尼托巴农业，食品及农业创新部

Agriculture=农业

Home=主页

Welcome=关于我们

Contact us=联系我们

Help=帮助

Site map=网站导航

Global Trade=全球贸易

Back=返回

Words in Pictures:

Wild Rice=菰米

Photo Courtesy of: Manitoba Agriculture & Food=照片由马尼托巴农业与食品部提供

Wild Rice Seed=菰米种子

Photo Courtesy of: Manitoba Agriculture & Food=照片由马尼托巴农业与食品部提供