



## 《中国的经济发展复习课》学程拓展

### 海水稻咸不咸？

2021年1月15日，第五届国际海水稻论坛在三亚召开。据悉，论坛中，袁隆平海水稻团队宣布，目前已在全国签约600万亩盐碱地改造项目，今年将正式启动海水稻的产业化推广和商业化运营，拟用8-10年实现1亿亩盐碱地改造整治目标，实现“亿亩荒滩变良田”。



### 什么是海水稻？

海水稻学术上叫做“抗盐水稻”、“耐盐水稻”、“耐盐碱水稻”，指能在盐(碱)浓度0.3%以上的盐碱地生长、单产可达300kg/亩的一类水稻品种，不能直接用海水灌溉。海水稻具有耐盐碱的水稻，抗涝、抗病虫害、抗倒伏等特点的水稻。

被称为我国“海水稻之父”的科学家陈日胜，1986年在广东省湛江市的海边芦苇丛里发现了一株野生海水稻，此后通过30多年潜心研究，陈日胜培育出一个耐盐碱水稻的品种“海稻86”。

2014年，袁隆平团队参与改良“海稻86”，成立“青岛海水稻研发中心”，在简单淡化处理的海水灌溉的水稻田里进行试验，取得阶段性成果。2016年海水稻试验种植亩产突破500公斤，2017年10月测产最高亩产达到621公斤。2018年袁隆平团队在阿联酋迪拜试种的包括“海水稻”在内的80多个水稻品种分批成熟，标志着袁隆平“海水稻”团队此次在迪拜沙漠地区的试验种植取得了阶段性成功。之后，在新疆喀什地区岳普湖县基地试种成功，意味着盐碱地“四维改良法”（整合了要素物联网系统、土壤定向调节剂、植物生长调节素及抗逆性水稻四大要素技术配套应用于盐碱地改良）的成功。

### 海水稻是咸的吗？

海水稻是海红米，营养价值比一般大米高，脱粒后的稻米呈胭脂红色。在口感上，海水稻米和市面上的非海水稻大米差别不大。海水稻米并不是咸的，根据不同的种子，会在口味、软硬、甜糯等维度有不同表现，都是符合老百姓口味的。

### 海水稻的战略地位

海水稻具有重要的产业价值和社会意义，对实施“藏粮于地，藏粮于技”战略十分重要。我国盐碱地面积多达10多亿亩，3500多万亩沿海滩涂，其中有2亿多亩是可以利用改造的。在耕地资源日益趋紧的情况下，培育并推广耐高盐碱度的海水稻意义重大。

进一步搜集资料：

1、谈谈在海水稻的试验种植的研发过程中运用到了哪些科学技术？

2、查找资料，你还知道科学技术在我国农业发展中有哪重要应用吗？