

加拿大 谷物

加拿大小麦局简报

2005年第3期

加西地区 收成展望

尽管事实证明2004年的收成不佳，但是带来某些收割问题的丰富降雨使2005年的收成前景看好。最近种植的作物所拥有的土壤湿度储备量处于自2000年以来最乐观的水平，部分原因是由于曾中断了2004年收割进程的过多降雨。

大草原地区土壤湿度情况的改善是从2004年9月的持续降雨开始的。尽管10月到12月这段时间的干燥天气使收割得以完成，但土壤湿度水平仍保持在正常水平之上。冬季降雪量除阿尔伯塔省南部外，其他所有地区也高于正常水平。冬季的降雪量是播种湿度的一个重要来源。加西地区作物的春季种植进度在5月份

整体上比正常时间早2至5天。6月第一周的大量降雨使种植进度落后于正常水平，而且最后10%的作物是在6月底种植的。阿尔伯塔省南部的干燥地区得益于6月份的大

量降雨，尽管一些局部地区的洪水确实对已种植的作物造成了危害。降雨还推迟了曼尼托巴省的作物种植并带来了损失，该省红河谷的气候在种植季节的大部分时间里都过于潮湿。春季的降雨量在正常水平的75%至超过150%之间。只有阿尔伯塔省南部的一小部分地区降水量大大低于正常水平（不到正常水平的50%）。

气温在春天的种植季节也略低于正常水平，但远不如2004年春天那样寒冷。皮斯河地区和阿尔伯塔省西部的部分地区比正常气温略高，而其他所有地区春天的气温均低于正常水平。这种情况略微减缓了作物的生长，但使压力保持在低水平。

加西农民已决定今年减少小麦的播种面积，原因是小麦与其他替代作物相比回报较低。春小麦的播种面积今年预计将减少2.9%（资料来源：加拿大统计局3月份所做的预测），因为农民将种植更多的杜伦小麦、燕麦和亚麻。杜伦小麦的种植面积今年预计将增加5.5%，而大麦的种植面积会保持不变。油菜的种植面积预计将减少8.3%。

目前作物收成前景是乐观的，因为整个大草原地区土壤湿度情

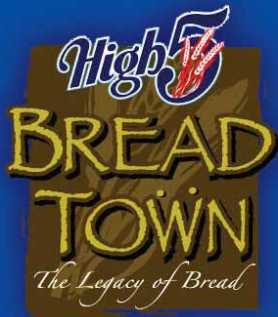
接下页...



好主意



面包的历史 在马来西亚重现



Bread Town
(面包镇) 是全球首家面包博物馆, 它通过生动的壁画、交互式的展览以及身临其境的体验, 向人们讲述面包的跨越时空的发展历程。

五千多年来, 面包一直是人类的一种日常主食。现在, 在马来西亚吉隆坡附近新建的一家博物馆使参观者得以穿越时空, 了解面包的历史。

马来西亚最大的面包制造商之一 -- Stanson Bakeries 于2004年开放了这家名为“High5 Bread Town”(High5 面包镇) 的新设施。作为全球首家面包博物馆, Bread Town通过生动的壁画、交互式的展览以及身临其境的体验, 向人们讲述面包的跨越时空的发展历程。新鲜面包诱人的香味使人可以真实地触摸到这家博物馆。



参观者可以了解面包的整个历史发展过程, 从古埃及到铁器时代、古罗马人和北欧海盗统治时期以及工业革命时期面包的早期历史, 以至它在当今日常饮食中所扮演的角色。博物馆的展览展示了在每个时期, 谷物质量、制粉和烘焙技术、以及面包的形状和质地都有重要的改进。有一个展览专门讲述三明治伯爵。人们普遍认为, 正是这位乔治王朝

时期的名人将如今非常普遍的三明治推介给了世人。三明治伯爵是一个废寝忘食的赌徒, 他不希望因休息吃饭而暂停他的赌博游戏。他发明了将膳食放入两片面包中间的办法, 这样他就可以继续玩他的游戏, 而不至于把纸牌弄得很油腻。

“Olden Day Bread Shop”(古昔面包坊) 展示了世界各地的面包, 重点是介绍不同文化背景的人们所食用的不同风格的面包。“Skywalk Factory Tour”(天桥工厂游历) 使参观者可以一睹东南亚最大的、装备有最先进技术的独立面包厂。



古时具有传奇色彩的面包制作设备也在博物馆展出, 展示过去人们的面包消费量。博物馆里还可以看到其他古董, 包括“Founder Machine”(创始人机器), 这台机器是20世纪年代由Stanson Bakeries的创始人Tan Chin Suan设计的。

欲了解High5 Bread Town的详情或预订参观, 请访问该博物馆的网站: www.high5breadtown.com.my。■

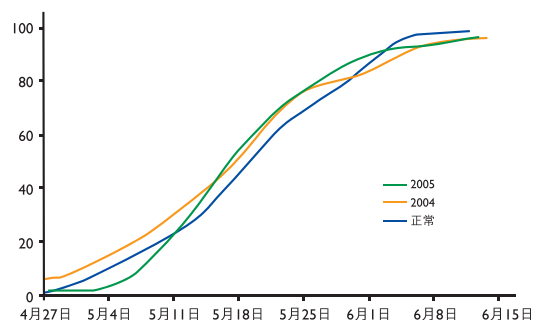
接上页...

况有所改善。去年虽然出现一场早霜且收割被数度推迟, 但产量仍接近创记录的水平。今年的产量预计将更接近平均水平, 尽管季节之初湿度情况有所改善。■

加西地区播种面积 (百万英亩)

	2000-04 平均	加拿大统计局 2003	加拿大统计局 2004	加拿大统计局 2005	变化%
所有小麦	25.57	24.98	24.61	24.12	-2.0%
春小麦	19.15	18.28	18.43	17.90	-2.9%
杜伦小麦	5.94	6.14	5.51	5.82	5.5%
冬小麦	0.48	0.56	0.67	0.41	-38.8%
燕麦	4.74	5.19	4.52	5.27	16.7%
大麦	11.39	11.72	10.83	10.90	0.7%
黑麦	0.31	0.36	0.40	0.36	-11.3%
亚麻(包括亚麻籽)	1.70	1.84	1.80	2.15	19.2%
油菜	11.13	11.63	13.06	11.97	-8.3%
六种主要谷物	54.84	55.70	55.20	54.76	-0.8%

加西地区播种进度 -- 六种主要谷物



CWB 投资 谷物储藏研究

CWB日前在温尼伯的曼尼托巴大学校园内投资兴建了一处独特的新研究设施。

CWB主席 Ken Ritter 解释说：“这项投资为加拿大提供了一次前所未有的机遇，从而在研究保持储藏小麦和大麦质量的新方法方面扮演领先角色。”

加拿大小麦局谷物储藏研究中心位于这座全球闻名的温尼伯校园的农业系附近，该中心在3月18日举行的一个庆祝仪式上正式揭幕。

Ritter及CWB总裁兼首席执行官 Adrian Measner与来自其他投资机构，包括加拿大政府、曼尼托巴省政府以及曼尼托巴大学的代表一道出席了这项活动。温尼伯附近社区的近40位小麦和大麦种植者获邀出席了此次正式揭幕仪式，他们还聆听了演讲、参观了研究中心并参加了招待会。

储藏的谷物常常处于受降级因素影响的危险之中，这些因素包括昆虫侵扰、霉菌和过度潮湿等。这座占地1.5万平方英尺的建筑物内设有谷物储藏箱，其设计旨在模拟各种真实环境，从而能够开发并评估对抗降级因素的新方法。新设施中还包括用以评估数据和测试新方法的电脑化实验室，以及一套试验性的等级谷物清洁及处理架构。研究人员还将利用机器视觉技术，开发谷物处理及加工的自动化方法。

CWB代表加西农民在这项设施中投资了40万加元。作为这项投资的交换条件，该建筑物以其命名表达了对CWB的敬意。除建筑物正面的大型黄铜标记及标志外，大厅里还摆放了一个黄铜纪念匾，以示将这项投资献给加西农民。

Ritter解释说：“这项设施使客户得以在温尼伯开展研究，并使加拿大可以发现并共享那些能够提高客户所购谷物质量的技术信息。这将进一步提升加拿大谷物在我们的买家中已经享有的极佳声誉。”

“它还为CWB提供了一个机会，可以与像曼尼托巴大学这样的世界级教育及研究机构建立联系。”

曼尼托巴大学副校长（研究）Digvar Jayas博士表示，加拿大小麦局谷物储藏研究中心的揭幕标志着一项重要成就。当初就是Jayas博士提出了创建这座研究设施的设



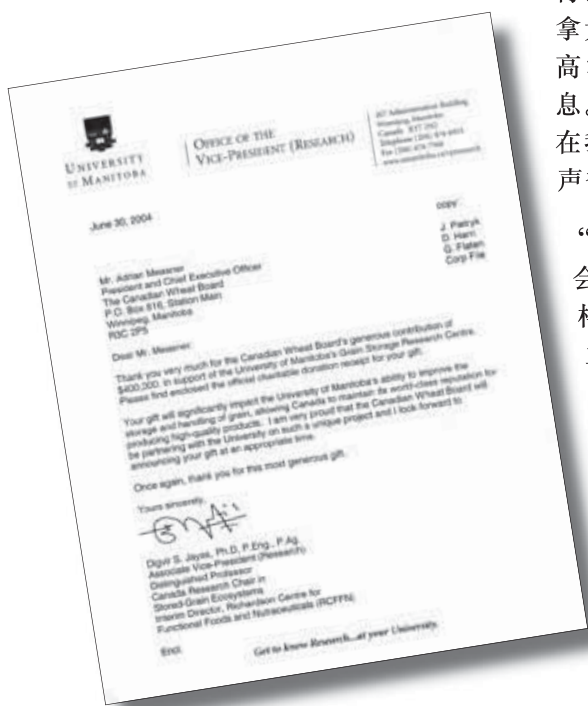
想。“在加拿大，目前还没有任何一家其他的研究机构利用多学科的方法来解决储藏谷物生态系统的问题。我们通过这个中心使工程师、昆虫学家、化学家和农业经济学家能够一道工作，而这个中心是世界上同类型的研究设施中最全面的。”

想要了解加拿大小麦局谷物储藏研究中心的更多信息、或想要安排参观该设施的客户，可以访问曼尼托巴大学的网站：www.umanitoba.ca。■

大厅内纪念匾上的文字：

“加西小麦和大麦的种植者们控制并以资金资助加拿大小麦局的运作，他们构成了一个行业的基础，这个行业由于为客户生产并提供顶级质量的谷物而为全世界所认可。这个行业要持续具备生产并保持高质量的能力，世界级的研究开发是不可或缺的因素。”

加拿大小麦局将这项投资献给加西的谷物种植者，他们的睿智、机敏和承诺塑造了我们国家的历史，并为未来创造了机遇。”



人物 与地点

CWB官员参观了Stanson Bakery新建的面包博物馆“Breadtown”（“面包镇”），这家位于马来西亚吉隆坡的博物馆欢迎学校和业内人士参观。在这张照片上，参观团的成员手捧着一幅CWB的北极熊海报。



(从左至右) CWB亚太区市场经理Derek Sliworsky; CWB技术服务部高级经理Graham Worden; FFM Bhd.的Jimmy Chang; Standard Confectionery的Ong Choon Wah、Roslinda Abu和Chong Heng Loon。



(从左至右) 加拿大皇家骑警 (RCMP) 警官; 意大利警官; CWB东京办事处总经理岩浅大卫; CWB亚太区高级市场经理Darrell Bushuk; Maeda Industrial Co., Inc. 总裁兼大阪制粉商协会会长 Toshihiro Maeda; CWB首席运作官Ward Weisensel; 意大利警官; RCMP警官。

CWB在2005年日本爱知世博会的加拿大展馆主办了一次招待会。代表日本政府、烘焙、制粉和意大利面品行业的超过40位客户及友人与CWB官员一道参加了于2005年4月22日周五举办的这次活动。来宾们参观了加拿大展馆，并享用了一顿加拿大式的美味自助晚餐。



展馆的宾客们在享用加拿大式的自助餐。每位来宾均得到一小瓶加拿大冰酒和一套CWB钢笔及铅笔作为纪念。



CWB首席运作官Ward Weisensel和CWB东京办事处总经理岩浅大卫在迎接展馆的来宾、日本制粉商协会执行总监 Tsutomu Shigeta。

《加拿大谷物》是加拿大小麦局出版的刊物。出版《加拿大谷物》的目的在于让我们的亚太区谷物业合作伙伴了解加拿大谷物营销系统的情况，以及由加拿大小麦局主创的活动及其它影响加拿大西部地区小麦和大麦销售的因素。

读者如有疑问及评论，欢迎联络：

Linda Deger, 编辑, The Canadian Wheat Board, P.O. Box 816 Station Main, Winnipeg, Manitoba, Canada, R3C 2P5
电话: (204) 983-8620, 传真: (204) 983-4678, linda_deger@cwbc.ca