

卢氏县 小香菇撑起大产业

□本报记者 郭明瑞 通讯员 张海军

香菇之都名不虚

座座香菇大棚鳞次栉比,地处卢氏县最南端的朱阳关镇发展香菇5000余万棒,菇棚内,菌棒上新出的香菇密密匝匝、探头探脑,煞是喜人。临近该镇三浙高速公路口,占地200余亩的信念集团香菇市场里,交易红火,车辆川流不息,每天产销鲜香菇100余吨,多时二三百吨。这个只有7200亩耕地的山区乡镇,香菇产业成了农民增收的主渠道。

深秋时节,山川绚丽,大地流芳。从南到北,4004平方公里的卢氏大地上,处处菇香飘逸。卢氏县香菇生产规模达3.2亿棒,年产香菇30余万吨,是我国五大香菇主产区之一的伏牛山优质香菇片区的核心区,有着“香菇之都”的美誉。

“全县菇农3.6万户11.8万人,接近总人口的三分之一,户均收入3万元以上。我们将进一步扩规模、强管理、提质量、建体系、树品牌、增效益,‘十四五’卢氏香菇产业产值要突破100亿元,让卢氏香菇产业链架通乡村振兴桥。”三门峡市委常委、卢氏县委书记王清华说。

卢氏县已建成遍布全县的香菇生产示范基地70多个,高标准四季出菇大棚5000多座,提升改造传统香菇大棚7万个,全县香菇大棚总量近8万座,香菇生产管理、加工、销售贯穿全年。在卢氏县,白天到处是香菇生产、销售、加工的场景,入夜城区造型优美的香菇路灯绽放异彩。这里,充满了香菇气息、香菇印记。

卢氏县横跨长江、黄河两大流域,地处南温带至北亚热带过渡地区,森林茂密、气候温润,食用菌生产历史悠久,早在1914年卢氏县食用菌就获得过巴拿马万国商品博览会金奖。如今,在食用菌特别是香菇业界,卢氏县更是声名远扬。

食用菌产业被认定“三品一标”产品13个,其中无公害产品6个,绿色食品4个,有机产品2个,地标产品1个,在河南省率先建立了食用菌质量追溯体系,打造了“原本卢氏”县域公用品牌,推出了“山海食经”“卢氏山珍”等特色品牌30多个。

为有菇香飘四海

近年来,卢氏香菇产业发展迅猛。年产量由2016年的10亿多元增加到如今的35亿元,香菇产业产值已占到全县农业总产值的40%以上,年出口创汇由2016年的1000余万美元增长到如今的2亿美元。

阔步发展的背后,在于卢氏县建立了强有力的政策、组织和冷链物流体系。卢氏县争取到了产业强镇、省级食用菌现代农业产业园和国家级产业集群等项目,县里配套出台了一系列产业奖补政策,形成了完备的香菇产业发展政策体系。引进信念集团、金海生物科技等龙头企业,建立起“龙头企业+合作社+基地+农户”的生产组织体系,形成龙头企业带动、合作社组织、农户参与、基地承载的利益联结机制,提高了市场竞争力。目前,全县已有香菇龙头企业18家,农民专业合作社

135家,食用菌出口企业11家。为满足香菇产业冷藏物流所需,卢氏县依托郑州现代物流公司建立了物流中心、乡镇物流配送站、村物流配送点三级物流体系,带动财政和社会资本建成冷库456座,库容达到1.8万吨,冷藏运输车从无到有达到目前的20余台,日运输能力达200吨。

卢氏县从菌种研发和工厂化制棒两个关键点寻求突破,提升香菇生产质量。卢氏县先后与河南省农科院、四川省农科院、上海市农科院开展“院县共建”,创建了林海兴华食用菌研究院和河南金海中原食用菌研究院,着力开展菌种培育、产品加工、休闲食品和保健品研发等技术攻关。同时,建成工厂化制棒加工基地3处,标准化生产线8条,自动化养菌库42座,净化车间20.6万平方米,采取目前最先进的装棒机、接种机、菌棒恒温培养设备,降低了劳动强度,提高了成棒率,染菌率控制在2%以下,出菇产量比传统手工装袋提高20%以上。

为了提高综合效益,卢氏县还拉长香菇产业链,引进资金、项目,用香菇废弃菌棒生产复合肥,用鲜香菇加工即食、速食香菇食品,形成了规模效益。

灵宝昌盛食用菌基地



河南灵宝昌盛食用菌基地位于灵宝市尹庄镇前店村,这里山清水秀,生态良好,是培育绿色环保香菇的绝佳场地。

该基地于2014年12月动工建设,截至目前,已累计完成投资1.1亿元,流转土地350亩,建成高标准大棚100个,具有年产400万斤菌种、4000万袋菌棒、600万斤香菇的生产能力,是一个拥有木屑加工厂、菌种研发中心、菌棒制作中心、香菇生产基地、冷链冷藏体系、线上线下销售网络、食用菌初加工的全链条、全要素、高科技、高成长性食用菌生产企业。该基地目前已成为豫西地区乃至全国规模大、标准高、设施一流、科技领先、管理规范、食用菌产业示范园区。

灵宝昌盛食用菌基地勇于承担社会责任,积极投身脱贫攻坚,采取服务

带动、入股分红、转移就业、科技培训等模式,安置就业600余人,帮助和带动1500余农户致富增收。

该基地科技力量雄厚,科研成果丰硕,注重与大专院校和科研机构合作,外聘业界顶级专家教授担任技术顾问,与中国农科院建立院企合作关系,被确定为国家食用菌改良中心中原香菇良种繁育基地。基地设施设备先进,一年三个出菇周期生产模式属国内独有。

从2016年起,该基地用5年时间完成投资2亿元,实施产品深加工、废弃菌棒循环利用、都市生态旅游开发等工程。规划期末,年实现产值4.58亿元、利税1960万元、出口创汇2000万美元,提供就业岗位800个以上,带动2000余农户脱贫致富。(杜适晋)



宝丰赤松茸新一轮种植开启

整地、撒菌种、压地膜……10月13日,宝丰县珍稀菌产业园区,今年新一轮的赤松茸种植正在有条不紊地进行。

“赤松茸种植是个很好的致富门路!经过几年的生产实践,我们已经总结了非常丰富的种植经验。”该园区技术员陈沛亚介绍说,“赤松茸因食味清香,营养丰富,在上海、广州等一线城市深受消费者欢迎,根本不愁销路。”

“去年新建了10个大棚用于赤松茸种植,亩产在1万斤左右,累计收益40余万元。”该园区负责人曼永峰说,园区主要培育羊肚菌、赤松茸、滑子菇等珍稀食用菌品种,并以产业带动旅游,多措并举,畅通村民的增收渠道。目前,该园区已建成智慧大棚30余座,普通大棚300座,采用“政府+企业+村集体+农户+基地”的新型运作模式,为当地群众提供就业岗位的同时,每年以每个大棚总投资的8%支付给村庄作为集体收益。

“宝丰县食用菌种植已覆盖全县5个乡镇,以珍稀菌产业为载体的马川新村产业园已基本成型。下一步,我们将坚持以农业提质增效、农民致富增收为目的,提升产业化水平,探索新模式,延伸产业链条,挖掘农业增收潜力。”宝丰县农业农村局局长文胜胜说。(本报记者 郭明瑞 通讯员 王世超 王旭歌)

省食用菌产业论坛暨先进推选活动进行中

记者近日获悉,省食用菌产业创新发展论坛及科技成果、商务合作对接会暨先进单位、人物推选活动进行中,并将于12月3日在开封举行。

本次会议由中国菌物学会食用菌分会、河南省食用菌精深加工产业技术创新战略联盟主办,河南大学国家食用菌加工技术研发专业中心、河南大学乡村振兴

研究院协办。截至目前,会务组已收到中国科学院、中国农业科学院、北京大学、清华大学、北京食品科学研究院、河北医科大学、南京财经大学、福建省农业科学院、吉林农业大学和合肥工业大学等国内近40所高校和科研院所的参会回执,参会报名超过80人。报名还在持续进行中。(本报记者 郭明瑞 通讯员 马常阳)



“菇”舞人心助乡村振兴

“朱寨香菇是村集体经济的支柱产业,今年9月连获三个奖项,这对我们进一步发展壮大集体经济是最好的鼓励。”10月8日,说起汝州市温泉食用菌发展有限公司的拳头产品,董事长朱学卫的喜悦之情溢于言表。

2017年,朱寨村被确定为河南省第一批发展村级集体经济试点村,成立了汝州市温泉食用菌发展有限公司,当年流转土地162亩,建设香菇大棚82座,配套建设了近600立方米的冷库,带动周边近200名群众就业,年人均增收超万元。该公司每年将收益中的17万元用于村基础设施建设和村民福利,产品先后获得中国绿色食品认证和全国名特优新农产品称号,今年当选汝州市“十佳”新型农业经营主体。(梁亚波 宋乐义 摄)



专心实干创事业 心怀家乡为百姓

——记河南金隆菇业有限公司董事长利金站

□本报记者 郭明瑞 文/图

专注专业不忘创新

1994年,利金站开始了第一次种植,5000斤原料污染率竟然高达60%以上,以失败告终。

从哪里跌倒,就从哪里爬起来。利金站认真分析后得出结论,原料被污染是灭菌不彻底和接种空间不洁净造成的。随后,他多次到河北保定食用菌学习班和河南省科学院生物研究所、中国林科院真菌研究室等多家科研机构参加

培训。有了前车之鉴,利金站更注重理论和实践相结合,他对当地气候、土壤、水质一一进行分析,每天对培育中的菌种仔细观察,认真总结各项生长指标和影响因素。栽培过程中的每一个环节,每一处细节都是利金站通过一次又一次实践得出的最佳方案。

在培育技术逐渐成熟以后,利金站于2002年创办了金隆菇业种植基地,大

力推广和拓展食用菌种植。

除了专注传统菌类种植,利金站也十分注重创新。在原材选择和质量把控中,利金站发现单一原材料种植食用菌产量偏低,而多种原材料搭配更利于提高产量。于是,他因地制宜,尝试利用当地富余的农作物秸秆作为原料,在林下露天种植大球盖菇。2010年9月,利金站在河南省推广林下露天种植大球盖菇已达400余亩。

责任担当造福家乡

2013年1月,利金站成立了虞城县金隆种植专业合作社,实施“N+1”扶贫模式,将培育好的菌种免费提供给农户,提供免费技术指导,真正做到“授人以渔”。如今,他已引导238家农户加入合作社,提供就业岗位1800多个,以高出市场价的价格收购农户的食用菌。

在科技高速发展的今天,农业机械化已是大势所趋,节省大量的人工成本,也就意味着利润空间的上升。利金站引进的新设备在调试阶段就显现出了极大优势,原本需要十多人配合完成的工作

利用一台机械只需两人操作。员工赞叹之余,不免忧虑自己离下岗不远了。了解到大家的担忧,利金站深感震撼,当即决定取消机械代人工作业的决策,斥巨资引进的新设备只在人工忙不过来时才启动使用,并承诺如果能够达到机械同样的工作效率,公司愿意提供更高的薪资。

在带动家乡父老脱贫致富中,有一件让利金站至今印象深刻的事情。一天,一个年轻人来到食用菌种植基地,当着利金站的面训斥在这里打工的母亲

“为挣几个钱,把命都搭进去”,说自己外出务工的收入足以保证母亲衣食无忧,不需要母亲这般劳累。令利金站惊讶的是,这位母亲待儿子外出务工后又返回基地上班,问及原因,老人回答说,在这里工作很轻松,有点当年生产队的感觉,自己也还没有老到中用,不想成为孩子的负担。想到每次这些留守老人领取工资时像小学生拿到奖状一样的开心,利金站就暗下决心,一定要将自己的企业做得更大,让更多的留守妇女和老人在这里找到存在感和成就感。

无私奉献勇于分享

有着敏锐商业眼光的利金站在发展大球盖菇种植事业的同时,也在拓展大型灵芝盆景活体嫁接技术、工艺灵芝盆景制作技术、大球盖菇菌中液体制作与应用技术等新型技术的开发和应用,其中大型灵芝盆景活体嫁接技术、工艺灵芝盆景制作技术、大球盖菇菌中液体制作与应用技术获得了独家专利。

和很多企业都将自己的生产技术视为商业机密不同,利金站非常乐意将自己多年总结出来的食用菌种植技术与从业者分享。他在当地召开各类技术培训班、现场会等,免费为有需求的人发放技术资料,并将不同品种食用菌的种植风险以及注意事项、怎样进行原材料的科学配比、菌种选择与运输环节的注意事

项以及大规模种植时防虫防病经验全部总结成书面文字,无偿传授给想要学习食用菌种植的创业者。

利金站在食用菌领域做出的突出贡献和无私分享,令他在2018年被评为中国乡村食用菌专家。2019年,他被河南省食用菌协会评为食用菌行业优秀人物。



1993年,利金站离开虞城县闻集老家,跟随几个老乡到江苏华西村打工。这段打工经历除了让利金站的腰包鼓了起来,更重要的是让他开阔了眼界,活跃了思维。逐渐萌生创业的想法,他回到家乡,开启了自己追逐梦想的旅程。

创业,当时对于一个没有经验的农民来说无异于一项巨大的挑战,利金站尝试过不同的行业,遭遇多次失败,利金站最终锁定食用菌种植行业。随着生活逐渐富裕,人们从最初的吃饱逐渐转为追求吃好,对于餐桌上的菜肴更倾向于多样化,食用菌会是一个非常顺应市场需求的创业项目。

精深加工带动河南食用菌产业迈向高质化

灵芝是我国常用的食药两用真菌,具有补气安神、止咳平喘之功效。省食用菌精深加工产业技术创新联盟成员单位河南省科学院围绕食用菌精深加工关键技术,采用液体深层发酵技术筛选出高产灵芝胞外多糖的优良菌株,灵芝胞外多糖含量达92.56%。

灵芝多糖是一种具有螺旋状立体构形的葡聚糖大分子化合物,其生物活性、分子量大小和质量浓度密切相关。河南省科学院李晓副研究员研究发现,灵芝胞外多糖与胞内多糖相比,具有分子量小、水溶性好、产量大、纯度高の特

点,可以较好地维持皮肤角质层含水量,调节皮肤免疫,促进皮肤细胞增殖,清除自由基,延缓衰老,抗炎修复,是一种优良的天然植物化妆品原料。在河南省重大公益专项——食用菌功能成分高效提取和保健食品创制关键技术与产业示范项目支持下,河南省科学院与郑州伊莱恩生物科技有限公司、上海伽普生物科技有限公司合作转化,开发润千年系列化妆品原料,年销售额达1000万元以上,为河南省食用菌的精深加工发挥了示范作用。(本报记者 郭明瑞)



秋菇催蕾出菇咋管理

香菇菌袋经培养、转色、越冬,待外界日平均气温20℃以下时,即进入催蕾出菇管理阶段。

10月~11月底出的菇为秋菇,秋菇管理技术简单,但由于气温偏高,香菇生长快,难以培育优质香菇,所以此时以培育厚菇和中档菇为主。

(1)催蕾管理 通过白天在内架上盖塑料薄膜,晚上通风等措施,拉大昼夜温差达10℃以上,菇棚相对湿度85%~90%,增加光照。一般只要操作得当,3~5天菇蕾就会大量出现。(2)开口定位 菇蕾长至1厘米左右

时即可扩口育菇,每袋预留较好的菇10朵左右,在菇蕾处用小刀割开塑料膜的2/3,留下1/3,以利于保湿,多余的弱小菇用小刀剔除。

(3)幼菇期管理 扩口后适当增加菇棚的环境湿度,当菇长至1.5~2厘米时,白天揭膜通风,让阳光照射,夜晚盖膜防潮,3~5天可达到采菇标准,天气干燥时也能育出花菇。

(4)采菇后管理 采收一茬菇后养菌7~10天,补水至菌袋初始重量的90%,再进行育菇管理。秋菇一般可采收1~2茬。(康源春)



为给河南省食用菌产业发展搭建交流与合作的平台,《食用菌》专刊立足河南,面向全国,开设人物风采、领导访谈、产业动态、产业园区、产业天地、技术指导等栏目,所有稿件在大河网、中原三农网等网络媒体同步推出,欢迎参与!

统筹:郭明瑞 邮箱:hnrbsyj@126.com
联系电话:13103841205(微信同号)