



职工面对丰收的猴头菇,露出幸福的笑容



标准化管理



大棚种植基地



科学灭菌

## 转型求发展 致富“菌”向前

□ 侯广安

眼下,正是黑木耳采摘的季节,笔者走进满归森工公司白马林场黑木耳种植基地,只见棚内棚外,吊袋木耳、地摆木耳竞相“绽放”,黑黝黝、肥嘟嘟,十分喜人;洁白如玉的猴头菇从一朵朵菌棒的小孔里争先“挤”出头来,职工们正在娴熟地采摘、晾晒成熟的黑木耳,看得出,这又是一个丰收的好年景。

白马林场食用菌基地始建于2012年,开始小面积试验栽培黑木耳,后又经过大量的论证研究,以及对黑木耳产业发展前景的探究,加之自治区、森工集团的政策支持,一步步确定了以食用菌为主产业的发展格局,黑木耳脱颖而出成为主打产品。基地扩建于2017年,目前基地占地约120亩,在册职工93人,具备年产200万袋制菌能力,一次性可困菌100万袋,每年可培养反季菌袋40万

袋,拥有日接菌2万袋液态接种生产线一条,蒸汽灭菌锅4口,日灭菌2万袋,生产车间1040平方米,三级菌培养车间3200平方米,加工车间420平方米,食用菌种植大棚45架,晾晒大棚4架。2019年9月,基地的冷源牌罐装木耳获得第十六届中国林产品交易会金奖,2023年3月食用菌基地产品通过“蒙字标”认证。

在转型发展过程中,满归森工公司大力发展种植业,并把白马林场确定为木耳种植示范基地。白马林场充分发挥党组织政治核心和引领作用,聚焦中心工作提出“党建强、经济强”的工作思路,以“促绿色发展、争转型先锋”为载体,把党支部建在产业链上,把党员凝聚在绿色发展中,努力实现“党旗下成为发展标兵,转型路上使产业更兴职工更富”的奋斗目标。

2023年,按照满归森工公司对食用菌产业的发展要求,白马林场食用菌基地计划生产三级菌袋黑木耳100万袋,蘑菇40万袋,预计产出黑木耳等干品8000斤,预计产值360万元。增加中型粉碎机、烘干机等生产设备扩大生产规模,加快“百万袋”生产基地建设,规范生产流程,使产品结构和产品布局进一步优化,产业功能进一步发挥和拓展,科技创新、转化、推广和服务能力进一步完善,实现产业功能多元化、结构生态化、技术高新化、栽培标准化、生产集约化、质量安全化、产业发展持续化。

截至目前,白马林场黑木耳干品以市场批发、摊点零售、超市零售、电商销售等“线上”“线下”形式进行销售,已经销往哈尔滨、秦皇岛、青岛等国内多个城市。



罐装“蒙字标”黑木耳



采摘赤松茸



采摘黑木耳



严格按照标准对木耳进行挑选、分类



晾晒黑木耳

本版图片均由麻艳摄