



摆排菌袋



保持菌袋清洁



木耳长势喜人



木耳基地



运送木耳

小菌包带来大收益

□ 彭凤琴

近日，随着吉文森工公司吉文林场最后一批黑木耳销售到黑龙江等地，为该林场今年黑木耳销售画上了圆满句号。今年以来，该林场及时调整产业结构，以“发展林下经济 开拓致富之路”为目标，因地制宜、持续发力壮大种植产业，探索“林场+基地+职工”的黑木耳种植新型经营模式，使得“黑木耳”成为特色产业。

木耳种植流行这样一句话：“三分在种，七分在管”。为此，林场在管理上大功夫，遵循木耳发芽生长规律，注重科学和精细化管理，保证木耳在适宜的环境中生长。

从4月开始，林场逐项落实木耳种植工作。统一调配人员和机械，将闲置的场区进行平整，并在平整后的场区四周修建铁丝栅栏，面积达30亩。在此基础上，打了两口水井，挖掘了蓄水池，用于菌袋浇灌，还搭建了50排、1000米长的晾晒木耳的晾晒架，进行架下除草处理。还在木耳种植区内安装了监控设备，铺设了喷灌设施，以便更好保证木耳生长。经过林场干部职工20多天的奋战，该林场黑木耳种植生产基地顺利建成。

5月，林场到大杨树镇临近的乌鲁布铁镇采购了10万袋地栽黑

木耳菌包，从装卸、运输、摆放菌包再到为菌包打孔这些工序，干部职工齐上阵，共同奋战10余天，确保菌包顺利出木耳。传统的黑木耳菌包培养基由人工手动开口，不仅浪费人力，开口速度慢，还直接影响黑木耳的栽培速度和栽培质量。为了使木耳出耳率高，林场购买了黑木耳菌包开口机，每袋菌包开口可达220个，随后职工们做好科学化管理，确保每袋菌包摆放间距为10厘米，每天为菌袋除虫，保证木耳有良好的生长环境。

6月，为了应对白天高温，林场职工夜间对菌包进行喷灌，采取加

湿催芽技术，使得菌包保持好水分和湿度，做到严格控温，温度不低于15℃，做好日常管理。木耳出包后，再进行晾晒，使得木耳收边逐渐加厚、定型，确保形状美观。每一个步骤都做到认真仔细，科学管理。

经过几个月的辛苦付出，秋季，林场黑木耳种植生产基地内，一排排晾晒架上整齐摆放着收获的黑木耳，放眼望去，十分喜人。

据了解，林场每个菌包收获0.1斤左右的干木耳，每斤干木耳以30元左右的价格出售，预计今年纯利润可达12万元左右。



查看木耳长势



晾晒木耳



采摘木耳