

朵朵小菌菇，撑开“致富伞”

大村镇大力推动食用菌产业向规模化、精品化、品牌化方向发展，带动群众增收



□本报记者 梁玉鹏

乡村产业要振兴，发展特色是关键。近年来，大村镇按照做优做强特色食用菌、做特做精珍稀食用菌、做好做大食用菌全产业链发展的工作思路，推动食用菌产业高质量发展。目前全镇共建设食用菌种植棚1800余个，全镇年菌棒保有量800万—1200万棒，年产菌菇3000余吨，年实现销售收入5000余万元，带动就业1800余人，小小菌菇撑起乡村产业振兴梦。



平菇工厂化栽培示范基地工作人员查看平菇生长情况。

做强“芯片”

提升菌菇育种能力

近日，记者在大村镇青岛绿色家园食用菌种业发展产业园建设现场看到，运送建设材料的车辆进进出出，一栋钢结构为主体的生产厂房已经初具雏形。

“我们正在全力推进产业园区建设，预计今年年底完工。”青岛绿色家园生物科技有限公司总经理宋江富向记者介绍，该项目总投资1亿元，占地70亩，建筑面积40000平方米，分为研发、育种、市场、新品种四大功能区。项目全部投产运营后将实现日产菌包10万包、鲜菇20吨，每年改良、驯化和研发新品种5个以上，每年引进和扩繁品种50余种，年营收可达1.2亿元，将辐射带动食用菌种植面积5000余亩，每年可带动产业增收2000万元，解决300至400人就近就业。

说起筹建食用菌种业发展产业园的初衷，宋江富说，现在公司用的食用菌菌棒都来自第三方公司，不仅成本高，而且菌菇品质不稳定，“在培育菌菇的过程中，我们也有一些菌菇育种方面的创新想法和理念，但之前苦于没有研发能力，这些想法没法变成现实。”宋江富告诉记者，在这种情况下，建设自己的育种基地就成为一项迫在眉睫的任务。

“青岛绿色家园食用菌种业发展产业园的落地，对于培育壮大我镇特色优势产业——食用菌产业具有重要意义，项目拥有完善的高温室、组培室、检测室、种子中心等专业实验室，能够独立完成菌种的研发育种，对于完善新区菌类产业链条具有举足轻重的作用。”大村镇农业农村中心主任逢润卿介绍，为了帮助企业发展和促进村集体增收，在经过深入调研了解后，大村镇将青岛市财政衔接推进乡村振兴补助资金735万元用于该项目建设，后期经过租金回收等方式增加项目所在村集体和村民收入。

有了新区相关部门和大村镇的鼎力支持，青岛绿色家园生物科技有限公司全力投入到食用菌种业发展产业园的建设之中。“目前，我们已经与青岛科技大学和青岛农业大学等高校达成合作，食用菌种业发展产业园投入使用后，高校的专业人才将会定期来到园区进行交流，为食用菌育种提供人才智力支持。”宋江富说道。

科技赋能

打通循环产业链条

在青岛绿色家园生物科技有限公司位于大村镇的平菇工厂化栽培示范基地，一筐筐新鲜采摘的平菇正在装车。在装运车旁边，一排排空塑料筐整齐排在墙边。“这些空塑料筐都是商贩提前送到基地的，因为每天出菇数量有限，客户们都需要排队。”宋江富告诉记者，该基地设有25个平菇种植车间，每天的产能在7000斤至10000斤。

记者在现场看到，平菇工厂化栽培示范基地内环境干净整洁、阴凉湿润，一排排菌包被整齐有序地摆放在高高的架子上。“平菇的种植对于温度和湿度的要求比较高，传统的平菇种植受限于这几个因素，夏天很难出菇，而我们的平菇工厂化栽培示范基地创新研发出拥有自主知识产权的温湿度控制设备，打造出平菇适合生长的环境，实现了一年四季持续出菇。”宋江富介绍，利用“隧洞”原理，自主创新研发的环形送风装置，在降低80%耗能的同时，有效解决了夏天栽培平菇需要的“大通风”也就是强供氧与保持低温环境之间的矛盾。

“在平菇工厂化栽培示范基地，不管是温度、水分还是光照的调节，都实现了自动智能化，大大降低了人工成本，只要在程序中设定好各项条件的参数，设备就能实现全自动调节。”宋江富告诉记者，通过数字赋能，基地真正实现了集约化、智能化、信息化、工厂化的完美融合。

传统菌菇种植过程中，会产生大量的废弃废料，无法出菇的菌包往往就会被遗弃，不仅浪费资源，还容易污染环境。而在平菇工厂化栽培示范基地，传统的废料却成为了实现循环经济的“助推剂”。

“基地产生的废菌包通过处理，可以加工成畜禽养殖饲料，而畜禽产生的粪便则可以通过生物堆肥的方式制成有机肥料，有机肥料可以用作农作物绿色种植标准园的营养补给，而绿色种植农作物产出的秸秆正是制作菌包的材料之一。通过这一系列操作，真正实现了资源循环利用和产业融合发展。”宋江富介绍，该项目在循环利用过程中无“废水、废气、废物”排放，循环利用率达到100%，“整个项目所产生的效益，并不是单纯的一加一等于二，通过循环利用，实现成本优化，项目所有运营板块产生的‘叠加’效益高出‘相加’效益30%—35%。”

据了解，该项目每年可消耗农业废弃物、秸秆5000余吨，每年为周边种植户增收约400万元。同时，产出的副产品有效推动了当地养殖业和种植业的融合发展，促进村民实现家门口就业，带动长期就业160余人，临时性用工800余人。

片区带动

擦亮“菇香小镇”名片

早在上世纪60年代初期，随着“南茶北引”“南菌北植”，大村镇农民开始自发种植蘑菇。2004年以来，因以香菇、黑木耳为主导的食用菌深受消费者青睐，市场需求巨大，大村镇政府在全镇掀起了发展食用菌的热潮，通过采取标准化生产、组织化经营和科技化服务等措施，以科促农、以科兴农，大力发展食用菌产业，推动食用菌产业向规模化、精品化、品牌化方向发展，使“大村蘑菇”成为全区特色产业新名片、农业农村发展新业态、突破农业供给侧结构性改革“试验田”。2022年，全镇食用菌产量达3515吨，占全区70%。

大村镇白马河谷乡村振兴示范片区位于天台山以西、白马河两侧，山水资源丰富，开城路、215省道纵横交错，交通便利。示范片区现有人口2067户、6418人，耕地面积约1.1万亩，林地面积约3200亩，辖8个网格村，总面积12平方公里。片区内山环水绕，林茂田丰，有着发展食用菌产业得天独厚的生态资源和自然资源优势。

为进一步释放片区发展活力，加强以片带面，辐射带动全域乡村振兴，今年以来，大村镇深入贯彻落实工委管委关于壮大食用菌特色产业集群的工作要求，大力推进白马河谷乡村振兴示范片区建设，推动食用菌产业升级，构建“菌棒制作—菌种繁育—工厂化种植—精深加工—仓储销售—废料还田”一体化产业链条，有效提高农产品附加值，带动群众增收。

如今，白马河谷乡村振兴示范片区涌现出青岛汉森菌业有限公司、青岛绿色家园生物科技有限公司等农业产业化龙头企业，形成集菌菇种植、产品加工、科研推广、商贸流通、餐饮消费等为一体的全产业链发展模式，“菇香小镇”名片愈发闪亮。

一朵朵菌菇如同一把把“致富伞”，为乡村振兴注入了新动能。下一步，大村镇将深入贯彻产业融合发展理念，进一步完善绿色循环农业产业链，加快构建现代农业产业体系，同步深挖农业旅游内涵，实现农业生产和乡村旅游相互促进、产业发展和生态建设和谐并存，高标准打造乡村振兴产业融合发展新样板。