

乡村振兴齐鲁样板·村村有好戏

平菇朵朵开，释放新“蘑”力

大村镇做优做大食用菌产业，全镇菌菇年销售收入超5000万元



在青岛西海岸供销集团荟泽农产品有限公司平菇大棚，工人们展示刚刚采摘的平菇。

□文/图 本报记者 梁玉鹏

寒冬时节，在西海岸新区大村镇各个食用菌种植基地的大棚里，菌丝旺长、菌菇成熟，一派生机勃勃景象。

12月18日，记者走进位于大村镇田庄村的青岛西海岸供销集团荟泽农产品有限公司平菇大棚，一阵浓浓的菌香扑鼻而来。虽然室外温度已经降至0℃以下，但大棚内却温暖湿润，一朵朵肥美的平菇犹如精致的小伞，从菌棒上探出头来，密密麻麻地铺满了菌床。菌包排列得整整齐齐，水灵灵的平菇竞相生长，十分喜人。

大棚内，园区负责人尤勇正和工人们忙着采摘成熟的平菇，他们小心翼翼地将这些“肉嘟嘟”的蘑菇装进箱子，准备出售。“平菇生长周期短、成本低、回报快。我们从十月份开始种菇，在管理得当的条件下，

出菇时间可以持续到明年5月底。”尤勇告诉记者，目前园区种植平菇的大棚有7个，每天的出菇量大约在2000斤左右，出菇最多的时候，每天的产量可以达到五六千斤。产品主要面向本地批发市场销售，因为品质相对较高，客户相对稳定，园区出产的平菇根本不愁卖。

尤勇介绍，园区的菌棒都是自己生产的，主要原料包括麸皮、棉籽壳、玉米芯、豆粕等，这些原料成本低廉、易于获取，再加上没有添加化学肥料，长出来的平菇口感较好，味道更加鲜美。“平菇的生长条件要求不高，只要保证温度和湿度，普通家庭也可以培养出菇。现在很多客户吃了我们的平菇后，也想尝试在家里种植，所以我们现在也对外出售菌棒。”尤勇说道。

早在上世纪60年代初期，随着“南茶北引”“南菌北植”，大村镇农

民便开始尝试种植蘑菇。2004年以来，因香菇、黑木耳等食用菌越来越受消费者青睐，市场需求巨大，大村镇政府在全镇掀起了种植食用菌的热潮。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，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”。2023年，全镇食用菌产量达3700余吨，占全区70%。

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的工作思路，全力推动食用菌产业高质量发展。目前，全镇菌菇年销售收入达5000余万元，小小菌菇成了当地村民增收致富的大产业，为乡村振兴撑起了“致富伞”。

辛安街道

开展消防灭火演练 提升物业安全意识

□记者 王艺华

通讯员 尹建筑 李云鹏 报道

本报讯 为进一步提高物业工作人员的消防安全意识，近日，辛安街道组织开展物业小区消防自救能力培训演练观摩会，街道各物业服务企业项目经理、安全负责人、城市社区分管负责人等150余人参加。

本次演练模拟了电动自行车着火及灭火全过程。小区中控室值班人员在发现“火情”后，立刻按响警铃。各小组迅速响应，按照预案展开行动。灭火组第一时间赶赴现场进行灭火；疏散组迅速拉起警戒线，组织居民撤离到安全位置；清理组仔细检查有无残留火种，确认无复燃现象后清理现场，修复“烧毁”的设施设备。

演练结束后，大家还参观了街道物业管理示范样板领盛华府小区，并学习了新能源车辆充电起火的应急处置办法。

灵珠山街道

加强餐厨垃圾管理 守护居民舌尖安全

□记者 刘宏超 报道

本报讯 为加强辖区餐厨垃圾管理，提升餐饮商户垃圾分类意识，近日，灵珠山街道相关部门联合对辖区餐饮场所开展餐厨废弃物专项执法检查和宣传教育行动。

行动中，执法检查人员深入餐饮企业，对餐厨垃圾桶逐一开盖检查。针对发现的垃圾清运不规范、垃圾分类错误等问题，现场提出整改要求，责令限期整改。同时，督促商户签订餐厨废弃物收运协议，要求具备收运条件的商户做到应签尽签、应收尽收，对拒不配合或随意处置餐厨垃圾的商户，现场移交有关部门立案查处。

下一步，灵珠山街道将加大餐厨垃圾规范管理宣传、监督力度，推动餐厨垃圾规范管理工作常态化，引导餐饮商户自觉规范处理餐厨垃圾，守护居民“舌尖上的安全”。

讲文明 树新风

为了您和他人的安全 请不要燃放烟花爆竹

