

# 大棚“灰姑娘”撑起致富路

## 西海岸新区铁山街道大力发展蘑菇种植产业 家庭农场模式带动乡村振兴



刘金建家庭农场的蘑菇喜获丰收。

食用菌菇鲜香可口,含有丰富的蛋白质、维生素、核苷酸和不饱和脂肪酸等成分,具有通便排毒、补充营养等功效,是咱们老百姓日常餐桌上的“常驻嘉宾”。1月13日清晨,在位于西海岸新区铁山街道李家店子村的食用菌大棚内,菜农们正在加班加点采摘成熟的蘑菇。分拣、打包、装车……一筐筐新鲜出“棚”的蘑菇将被运往城区的农贸市场和各大超市。铁山街道众多的温室大棚里,一排排茁壮生长的菌菇为即将到来的除夕增添了一抹别样的“春景”。

### 食用菌种植大有“门道”

据铁山街道工作人员介绍,随着春节将至,岛城市场上的菌菇类农产品供不应求,现在农场每天都要组织菜农对大棚内的蘑菇进行采摘。虽然眼下正值隆冬,不是食用菌的产量旺季,但在温室大棚内培育的蘑菇依然保持着高产,品质上佳味道也好,深受消费者的欢迎。

1月13日,距离兔年新春的到来还有7天时间,刘金建家庭农场温室大棚内的食用蘑菇长势喜人。这座家庭农场位于铁山街道办事处李家店子村,开车沿村北小路向西300米,路南侧整齐排列的大棚便映入眼帘。

走进这里的蘑菇大棚,盎然温润的气息扑面而来,只见一排排菌棒高低匀称、整齐有序地分四层堆列在地面上,几位脚蹬雨靴、戴着蓝手套的工作人员正在有条不紊地将刚采摘的平菇进行分拣、装筐,热热闹闹的景象勾勒出这个冬季特有的丰收图景。

食用菌的种植大有“门道”。据农场主刘金建介绍,这座家庭农场创建于2014年,占地面积约76亩,主要以食用菌——平菇、香菇等的种植生产为主,目前建有食用菌春暖大棚46个,每年投放菌棒80余万棒。“在食用菌的生长过程中,温度和湿度至关重要。”刘金建告诉记者,农场会安排专人定期观察食用菌的萌出、长势,适时地进行施肥,保持温度、湿度的均衡,以此保证菌菇的产量和品质。

为了实现产业化和规模化,刘金建家庭农场建设了一座面积达900平方米的菌棒加工车间,装袋机、拌料机、灭菌房等场所设备一应俱全,拥有独立制作菌棒的能力,加工的菌棒成活率较高,并且实现了外销。此外,为了保证出产菌菇的质量安全,农场还自建农产品快速检测室一处,对上市前的平菇、香菇等产品全部进行质量快速检测,同时建立起完善的生产管理档案和质量安全控制制度,实行产品质量的可追溯管理,确保质量安全。

### “小蘑菇”年利润超300万

仇世春是这座家庭农场的工作人员,跟随农场主刘金建从事食用菌种植行业已经11年了。看着一茬又一茬的蘑菇在自己的培育下茁壮成长,仇世春的心里满满的成就感。她告诉记者,现在正值冬季,大棚内种植的主要是平菇8129和650两个品种。“现在每天都有蘑菇成熟,所以需要不断地进行采摘和分拣,每天上午集中装车,运到城里的大哨头农贸市场进行售卖,有时候也会往各大商超供应。”仇世春说,产量高时一座大棚每天能产平菇200—300筐,日产最高达上万斤。

不起眼的“小蘑菇”竟然种成了富民增收的“大产业”。据刘金建介绍,2022年,该农场的食用菌年产量超过1000吨,实现销售收入近800万元,年纯利润有300余万元。近年来,随着产业规模的不断壮大,食用菌的经济效益逐步凸显,辐射带动能力也日渐突出。刘金建家庭农场注册成立了青岛金昊源农业科技有限公司,创新打造出“公司+基地+村经济合作组织+农户”的经营模式,实现了食用菌立体标准化种植和工厂规模化生产,同时将食用菌栽培与休闲观光农业等有机结合,打造了种植、采摘、销售的“一条龙”体系,成为了当地食用菌产业规模化生产的“领头雁”。

“功夫不负有心人”,数年间,刘金建家庭农场先后被评为“青岛市示范家庭农场”“家庭农场省级示范场”“青岛市绿色园艺产业园”和“青岛市级农业精品园区”,并被西海岸新区农业农村局授予“农民田间学校”称号;农场生产的平菇、香菇先后荣获“无公害农产品”“青岛知名农产品品牌”和“琅琊榜”知名农产品品牌等奖项。

### 家庭农场助推产业发展

各项成绩取得的背后离不开对食用菌行业的刻苦钻研。据刘金建介绍,他曾多次赴山东寿光、聊城、济南等地学习

食用菌种植技术,多次参加上级组织的技术培训,学习别人的先进经验,不断改进、提高食用菌的种植和管理技术,使产品的数量和质量都得到了大幅提高。通过理论学习和实践锻炼,刘金建逐步掌握了菌种、菌棒自制和24小时高温杀菌技术,并填补了西海岸新区食用菌熟料栽培技术的空白。

待到自身的技术水平趋于成熟后,刘金建家庭农场便开始积极支持当地农户发展食用菌产业,对于资金暂时有困难农户,农场为其赊销菌棒,签订保护价收购合同,并提供技术支持。据了解,该农场先后帮助李家店子村建起了20个村经济合作组织产权食用菌大棚,带动了周边7个村庄的100余户农民发展食用菌产业,累计为周边地区解决劳动就业300余人次,让食用菌产业逐步发展成了当地的特色产业。

不仅如此,刘金建家庭农场还创办了“农民田间学校”,面向农户免费开展食用菌相关的产业技能培训,聘请来自山东省食用菌协会、青岛农业大学等地的专家亲自指导授课。截至目前,已举办农民田间学校培训班6期,培训学员870多人次,一定程度上增强了广大农户自谋职业的能力,有力助推了乡村振兴。刘金建也先后获评“青岛市现代家庭农场主”“山东省现代青年农场主”“农民农艺师”“最美乡村筑梦人”和“齐鲁乡村之星”等荣誉称号。

### 带动更多农户共同致富

眼下,食用菌产业已然成为当地助力实现乡村振兴的有效途径之一。身为“领头雁”,刘金建表示,自己的家庭农场今后将继续扩大种植规模,计划新建种植大棚4个,进一步探索“农场+农户”的经营模式,力争实现农场和农户“双增收”。

“随着农场规模的扩大,带动农户数量的增多,在管理、技术等方面也较以往有了更高的要求。”刘金建告诉记者,“农民田间学校”将坚持办下去,下一步会采用现场教学与集中授课相结合的方式,

对农场及周边种植户进行培训,达到对农户管理、技术、农产品质量安全等各方面能力的提升。

如今,癸卯兔年新春的钟声即将敲响,农户们在温暖湿润的蘑菇大棚里留下了又一年辛勤劳作的身影,苦累中却也伴随着收获的喜悦与甘甜。在乡村振兴和共同富裕的道路上,所有的“苦”和“甘”都将化作对未来的美好憧憬,小小的食用菌,也将承载着刘金建和农户们的希冀,播撒在西海岸新区广袤的土地上。

### 延伸 / 深化“三产融合” 村民“钱袋”更鼓

挖掘资源优势、坚持统筹保障、实施生态提升、强化产业支撑,近年来,铁山街道持续深化“三产融合”,鼓起了村民致富的“钱袋子”。

铁山街道创新“企业+村集体经济”联动发展模式,由村集体出资成立民宿管理合作社、村投公司等平台,整合土地、人力、资金等,实现村集体、村民、企业协同推进产业发展。流转土地1.5万亩推动乡村共创新学堂、田园客栈等15个重点项目落地,流转闲置房屋打造50余处民宿,连续举办20届樱桃采摘节、6届月季花海旅游节。2022年,杨家山里片区接待游客23万人,旅游收入达3000万元。

同时,依托杨家山里片区的21家专业合作社,铁山街道搭建产业发展互动平台,撬动社会资本6亿元,提升300亩以上产业园14个,将2800亩樱桃、猕猴桃、茶叶等特色产业定为主导产业,构建起了“产业园区+农户”产业链模式,以“红色文化+绿色生态旅游”樱桃产业产业升级示范项目为抓手,对产品统一生产标准、统一销售品牌、扩大销售渠道,带动新型经营主体、小农户共同发展,打造23个标准农业园区、两处青岛市绿色园艺标准园,带动500多家农户抱团经营,年增收达300万元。

观海新闻/青岛早报记者 张孝鹏 通讯员 郭念礼 摄影报道