

小菌菇激发大“蘑”力

国家食用菌产业技术体系交流会在莱西举办 当地食用菌年产值约3.5亿元



山东艾泽福吉生物科技有限公司实验棚内,工人正在采收菌菇。

10月10日,国家食用菌产业技术体系“十四五”“三新”交流会在青岛莱西市召开,国内食用菌行业的领军人物、专家学者、政府代表及企业界代表共300余人齐聚一堂,交流展示食用菌产业技术体系所取得的食用菌新品种、新技术、新产品,推动食用菌全产业链加快现代化进程。近年来,莱西市树牢“大食物观”,紧跟设施农业的发展潮流,大力挖掘食用菌产业发展潜能,通过“研发—生产—种植—销售—出口”全产业链闭环发力,实现了资源的有效整合与产业的立体推进,获评国家食用菌产业技术体系科技示范基地、山东省食用菌全产业链示范推广基地。莱西市食用菌年产值约3.5亿元,正逐步成为行业发展的风向标。

食用菌产业有“五不争”

食用菌产业具有不与人争粮、不与粮争地、不与地争肥、不与农争时、与其他产业争资源的“五不争”特性,其产业兴起是实现农业绿色发展与可持续增长的有效路径,为农业现代化发展提供了新的方向。

走进位于莱西市院上镇的山东艾泽福吉生物科技有限公司实验棚内,只见一簇簇饱满鲜嫩的香菇和灵芝从菌包内破土而出,生机盎然。该企业年产各类食用菌培养基3000余万包、食用菌鲜品2万余吨,生产的菌棒更是远销日韩、欧美等20多个国家和地区,年出口量达1500万棒。但令人惊讶的是,在生产包装车间,只有寥寥几名工人在忙碌着。

“以前车间的运作大概需要五六百名工人,现在几十名工人就够了。”山东艾泽福吉生物科技有限公司副总经理刘鹏程不无自豪地说,“现在节约劳动力成

本80%,生产效率至少提高了3倍,产品合格率达99.9%。”这得益于该公司的智慧化生产模式。作为国内首条全自动、智能化食用菌生产线,其自主研发的数字智慧农业系统从原料分配、称重搅拌、上架装包到菌种培育、智能出菇,均采用国际前沿的现代化设施和设备。

山东艾泽福吉生物科技有限公司是莱西市食用菌产业创新链条上的龙头企业,莱西市把握科技创新这一新质生产力的核心,坚持龙头企业带动,通过乡村振兴红色合伙人,定向招引将研发团队、高精尖生产加工技术、设施装备等全部落地莱西,整合12家经营主体成立食用菌产业发展协会,全面整合域内行业资源,把食用菌产业带入现代化、数字化、绿色化发展的快车道。

推广食用菌循环生产技术

围绕解决传统食用菌产业发展过程中普遍存在的生产技术效率低、产品质量不稳定等问题,莱西市积极争取各级设施农业政策性保险、新型农业经营主体高质量发展及数字农业奖补资金等项目资金2000余万元,专项用于支持食用菌产业发展,研究制定食用菌标准化生产规程,以设备更新、模式创新、场景焕新推动全产业链创新,加快推动种植模式由粗放式、分散式逐步向标准化、规范化转变。

莱西市聚焦菌包数智生产原料分配、装包、接种、上架、刺孔增氧等工序,大力开展全程全自动设备研发替代,提升食用菌产业科技和物资装备水平,建成了目前世界上设施化、数字化、智能化程度最高的香菇培养基生产线。同时,聚焦解决“原料从哪里来、废料到哪里去”的问题,全力推广食用菌循环生产技术,年循环利用废弃果木6万余吨,消化小麦、玉米秸秆3000吨。

莱西市农业农村局党组成员袁云海介绍,聚焦提升全产业链数字赋能,莱西市依托青岛农业农村大数据平台,将各环节生产数据进行实时共享上传,与国家食用菌工程技术中心联合打造数字智能试验温室,实现食用菌种植自动化调节、

精准数据分析。目前,莱西市共申请菌菇生产专利20余项,香菇、平菇等多个品种获得欧盟及美国有机认证、GGAP认证。在练好“内功”的同时,莱西市还加快出海步伐,不断开拓海外种植基地和销售市场,助推优质的“莱西有礼”食用菌扬帆出海,菌包出口量占全国出口总量的20%以上,食用菌VF低温萃取食品年销售量800多吨,海外销售额连续5年在全国占比80%以上。

种植户实现“庭院就业”

“3天就能长出菌菇,8天就可以采摘、销售,利用早晚的闲暇时间在家里就能养菇挣钱!”望着艾泽福吉生物科技有限公司协助自家建成的菌菇房,莱西市院上镇刘家寨村村民刘华春心满意足地说道。

食用菌种植投入少、时间灵活、技术门槛低、进入退出便捷,是典型的富民产业。莱西市在推进菌丝产业发展中,坚持富民优先,推出“公司+合作社+农户”“公司+农户”等发展模式,引导农户通过庭院经济、林下种植、订单种植等多种方式发展设施食用菌种植,全市食用菌种植面积约130万平方米,农户人均年增收1.5万元。

农户庭院中培育出的朵朵菌菇正成为“增收密码”。作为菌菇种植领域知名企业,山东艾泽福吉生物科技有限公司落户院上镇后,通过当地共富公司统筹,与有合作意向的农民签订合同,公司提供菌棒和技术培训,帮助农户将原本闲置的农家庭院改造为菌菇房,出菇后统一购销,带动农户共同增收致富。自2023年3月开始探索该模式,目前已与周边50多个农户达成合作,实现了“庭院就业”、“早晚”致富。

山东艾泽福吉生物科技有限公司总经理郭宏志表示,每年公司都会开展种植技术培训,并在种植期内对农户进行“点对点辅导”。通过这种合作模式,将食用菌生产风险最大的菌种装包、预培养等环节全部交由企业利用现代设施设备进行控制,有效提升了食用菌种植的效益和成活率。既能给农民种菇吃下增

收“定心丸”,又能培养一批掌握致富技术的高素质菇农。

食用菌生产企业带领农民致富的例子在莱西不是个例。如蘑菇兄弟公司扩大林下种植赤松茸规模,由去年的200亩增至今年的500亩,农户仅靠土地流转、参与生产两项每亩便可增收6000元。

在莱西市夏格庄镇西夏格庄村,刚忙完秋收的菇农们正紧锣密鼓地忙着培育菌种,为月底的羊肚菌种植做准备。西夏格庄村共富公司通过“新村党总支+共富公司+农户”的经营模式,带领村民发展羊肚菌特色产业,推动南方菌在北方“安家”。2023年,羊肚菌亩产量达1000斤,亩均产值8万元。今年,公司指导带动周边农户种植羊肚菌360余亩,带领村民走出了一条集种植、加工、销售于一体的产业发展之路。

如今,共富星火在莱西渐成燎原之势,成为推动村集体经济增收的重要一环。截至目前,全市成立了117家强村共富公司,通过发展菌菇等特色产业,带动村集体年增收近5500万元,农民增收1.2亿元以上。

新闻延伸

从“卖产品”到“卖品牌”

好山好水出好菇,品质的提升、模式的创新也为莱西食用菌赢得进入高端市场的“入场券”。面对日趋激烈的市场竞争,莱西市以“绿色、生态、健康、优质”品质塑造“莱西有礼”这一区域公用品牌,通过“区域公用品牌+企业产品品牌”双轮驱动模式,规划培育高品质、高品位、有口碑的食用菌金字招牌,推出“华盛泉”“果木香”等一批自主品牌,与京东、盒马鲜生、家乐福、永辉等达成合作,推动100余种食用菌鲜品、干品、深加工品从莱西进入多地零售终端。

在一家火锅店内,餐桌上摆放着一盘盘鲜嫩水灵的菌菇,山东艾泽福吉生物科技有限公司销售经理董斌正在向食客们推荐最新产品“活体菌菇”。“我们的菌菇直到供应到餐桌上,始终处于生长的活体状态。”董斌用剪刀剪下一朵香菇,切开后向食客介绍,“蘑菇吃到嘴里时,从舌头到喉咙,都会感觉到明显的鲜味。”

“活体菌菇”既有观赏性,又能最大程度保持食材新鲜度,逐渐成为许多大牌连锁火锅店的必备菜品,受到了众多美食爱好者的追捧。目前,山东艾泽福吉生物科技有限公司已与彤德莱、小龙坎等火锅店达成“活体菌菇”供应协议。这只是莱西市多维创新食用菌品类销售的一个缩影。近年来,莱西市立足多元消费需求,与中国农业大学、上海市农业科学院等开展校企合作,试验引进平菇、黑皮鸡枞菌、羊肚菌、灵芝等常规、珍稀菌类40多个品种,相关经验被纳入全国食用菌产业标准。越来越多的莱西特色食用菌农产品走进商超,端上全国各地的餐桌。

本版撰稿摄影

观海新闻/青岛早报记者 康晓欢 袁超
通讯员 魏康 于言朋 李顺华