

# 一棚挣20万元! 小蘑菇撑起“幸福伞”

即墨小欧村蘑菇种植户王丰宇靠20多年种植经验带动村民共同致富



王丰宇(左)展示刚采摘下来的平菇。



工人在采摘平菇。

**早报12月19日讯** 眼下正是大棚平菇丰收的季节。12月19日,记者走进即墨区移风店镇小欧村种植户王丰宇的蘑菇种植大棚内,一股股清新的菌香扑鼻而来。一排排菌包摆放得整整齐齐,一簇簇水灵灵的平菇长势喜人。

## 首茬平菇迎来采摘旺季

“你看这个蘑菇的品相多好,现在是第一茬平菇采摘旺季,每天可采600多斤。”在蘑菇大棚内,王丰宇在一袋菌棒旁,捧着一簇刚采好的蘑菇爱不释手。王丰宇穿梭于大棚间,拿着箩筐忙着采摘成熟的蘑菇。只见他娴熟地用手掐住菇根,轻轻一扭,整朵平菇轻松摘下。不一会儿,王丰宇的箩筐里就装满了新鲜的蘑菇。

记者看到,大棚内一袋袋菌棒整齐排列,上面生长的一朵朵蘑菇绽放开来,采摘、搬运、分拣、包装,每一项工作都井然有序,现场呈现出一幅丰收的喜悦景象。王丰宇边采摘边介绍,“你看这平菇

表面细腻光滑,色泽柔和,浅灰色如薄雾笼罩的天空,灰白色像冬日初降的薄雪,泛着一层若有若无的微光。”这几天,为了抢鲜上市,村民们穿梭在大棚内,熟练地采摘、称重、装筐。

## 一个大棚产量7万多斤

“我是在蘑菇种植大棚里长大的,对蘑菇种植有着深厚感情。”今年45岁的王丰宇种植蘑菇已有20多年时间,起初跟随父母种植蘑菇时,规模较小,现在规模已经发展到了6个大棚。王丰宇已成为当地蘑菇种植领域有名的“土专家”。他种植的蘑菇口感好,走俏当地市场。这几年通过精细化种植蘑菇,他家蘑菇大棚的产量越来越高,收入也一年比一年高。王丰宇笑呵呵地说:“我今年种了6个大棚的蘑菇,一个大棚纯收入约20万元,效益挺高的。”

王丰宇介绍,他栽培平菇的原料,选用棉籽壳、木屑、玉米芯、麦麸、豆粕等做基质,并改变原先使用发酵料制作菌棒

的模式,使用熟料,不仅接种成功率高、固型好,也提升了蘑菇的口感。“玉米芯经过粉碎后,添加水和辅料,发酵进行塑料袋栽培,不需特殊管理。如此栽培出的平菇,40天即可进入采摘期,从12月开始到来年5月可连续采摘三茬,一个棚三茬可采摘7万多斤。”王丰宇说。

## 平菇种植是个精细活

“我家的平菇主要以批发为主,每斤批发价3—4元。近几年平菇价格比较稳定,整体效益不错。”采用专业的种植技术和科学的管理方法,是确保平菇产量和品质的重中之重。“平菇种植是个精细活,需要合适的温度、湿度、光照,要像照顾孩子一样细心照料。”王丰宇告诉记者。

“这几天温度适宜,菌棒的出菇量非常大,我们正加紧采摘,希望让更多市民吃到新鲜的平菇。”王丰宇一边介绍,一边穿梭在大棚里检查平菇的长势,并不时嘱咐工人要注意开窗通风或是洒水增湿,随时调节大棚的温度和湿度。他说:

“菌包喜冷怕热,调节好温度、湿度,对平菇的长势非常关键。”

## 小蘑菇撑起村民“致富伞”

近年来,即墨区将绿色产业发展与助农增收结合起来,推广“公司+基地+农户”的运营模式,大力发展大棚蘑菇种植产业,为当地农民拓宽增收渠道。

小小的蘑菇,承载着种植户丰收的希望。王丰宇不仅自己靠着种植蘑菇过上了好日子,还常年为附近村民提供劳动岗位,特别是一些无法外出务工的劳动力。张淑珍在王丰宇的蘑菇种植大棚里做原料装包、蘑菇采摘等工作,一个月能挣3000多元,“在家门口的蘑菇大棚务工,不仅能挣钱,还能照顾家庭,一举两得。”

对于未来的生活,王丰宇满怀憧憬。和记者说话间,他又在大棚里忙活起来。整齐的菌棒上,朵朵蘑菇竞相“绽放”,如同他的生活一样,洋溢着幸福的味道。

(青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 通讯员 张涛 翟晓月 摄影报道)

# 这个科技服务团让崂山茶香飘全国

青岛市农产品质量安全中心科技助农 把课堂搬到茶田、加工车间

**早报12月19日讯** “屏幕上这组土壤温、湿度数据一超标,系统就自动报警,现在调整棚膜覆盖时间有了科学准星!”在位于崂山区王哥庄街道的青岛碧海蓝田茶业有限公司的智慧茶园里,山东省科技特派员、崂山茶产业服务团成员指尖轻点智能监测设备,向围拢的茶农细致演示,公司经理林先勇盯着实时跳动的数据曲线对记者说,现在公司有专家团队全程科技护航,“崂山龙须”茶的品质更稳了,今年崂山茶的销量比往年足足涨了三成。

这个让茶农们赞誉的科技服务团,是由青岛市农产品质量安全中心牵头组建的山东省科技特派员崂山茶产业服务团。近年来,他们锚定“科技助力、质量赋能”目标任务,深耕崂山茶“种、产、销”全链条服务,打出“培训筑基、检测护航、品牌提效、数智破局”组合拳,推动崂山茶从“传统经验种茶”向“智慧科学兴茶”的转型,助力北方茶产业高质量发展。

## “技术+品鉴”双轨培训

“‘崂山凤羽’要卖上高价,采摘是第一道关口——必须是一芽一叶初展或开展,芽叶完整舒展、节间短,这样加工出的茶叶才配得上‘鲜醇甘爽’的特级品口碑!”崂山区茶田旁的“田间课堂”上,服务团的科技特派员手持鲜叶标本,对照着玻璃杯里的茶汤,手把手为30余名茶农传授技艺,开展“理论精讲+实操示范+品鉴对比”培训。

针对茶农标准化意识薄弱、高端品种培育技术不足等痛点,服务团创新推出“技术解析+品鉴实操”双轨培训模式,围绕“崂山龙须”“崂山凤羽”等核心高端品种,量身定制生态栽培、数字化加工、冲泡品鉴、质量标准等精品课程。为让技术“听得懂、用得上”,服务团索性把课堂搬到茶田、扎进加工车间,专家现场示范枝条修剪、发酵温度调控等关键技术,通过“看标准、学技巧、动手做、对比

品”四步教学法,让抽象的生产标准变成茶农触手可及的实操技能。截至目前,服务团已累计开展培训40余场,覆盖茶农、产业管理人员500余人次,发放技术手册、标准图谱等资料1000余份,“按标准种茶、靠品质赢市场”的理念已在崂山茶田深深扎根。

## 提供“全年无休”检测服务

“这批鲜叶农残18项指标全部合格,水分含量精准达标,可以进车间加工!”在青岛市农产品质量安全中心的检测实验室里,服务团成员拿着刚出炉的检测数据,第一时间向青岛晓阳工贸有限公司负责人反馈。作为国家级农产品质量安全检测中心(青岛)的依托单位,青岛市农产品质量安全中心为崂山茶产业提供“全年无休”的公益检测服务,服务团成员每年深入茶场等开展茶叶农药残留、品质指标等检测200余批次,用精准数据为茶叶质量安全筑牢“防火墙”。

“质量过关只是基础,推广全程控标准化体系建设,获得权威认证才是农产品对接国际市场的‘绿色通行证’,我们必须把服务做细做实!”青岛市农产品质量安全中心负责人万思敬表示,当前,全市已有11家崂山茶企业顺利通过GAP认证,9家主体成为全国农产品全程质量控制技术规范实施主体。

近日农业农村部正式发布2025年农业品牌精品培育名单,全国94个区域公用品牌入选,涵盖23个品类,“崂山茶”成功上榜,实现了山东省茶叶类国家级农业精品品牌“零的突破”。这份荣誉让崂山茶与福州茉莉花茶、武夷岩茶、洞庭山碧螺春等知名茶品牌并肩,标志着崂山区品牌农业培育工作获得全国高度认可,也为山东茶叶乃至北方茶区树立了高质量发展典范。截至目前,崂山已拥有省市级知名农产品区域公用品牌5个、省市级知名农产品企业品牌19个,品牌矩阵日益完善。

(青岛早报/观海新闻记者 滕丹宁 通讯员 初晓娜)