

智慧农机赋能“菜篮子”

全国特色蔬菜生产全程机械化技术装备观摩活动在青岛举办

初夏时节,万物并秀。青岛平度仁兆镇的万亩蔬菜田里,绿浪翻涌、生机盎然。5月21日,全国特色蔬菜生产全程机械化技术装备观摩活动在这里火热举行。来自农业农村部农机化总站、全国农业生产全程机械化专家指导组、各省市农机推广单位、科研院所及种植大户、企业代表等300余人齐聚田间,共同见证一场“机器换人”的现代农业盛宴。



专家为农技人员和种植户“开方子”“指路子”。市农业农村局供图

智慧农机大显身手

本次观摩活动由农业农村部农机化总站指导,青岛市农技中心、平度市农业农村局等单位共同承办,为全国特色蔬菜全程机械化发展搭建了高端交流平台,也吹响了新一轮蔬菜生产“机器换人”的冲锋号。

观摩现场,近百台(套)蔬菜生产全程机械化装备一字排开,轮番上阵,耕整地、精量播种、移栽、田间管理、收获等环节一气呵成,引得种植大户连连称赞。大蒜起垄精量播种机成为全场焦点,起

垄、开沟、正芽播种、覆土一次完成,播下的蒜种芽位朝上、株距均匀,为后期齐苗壮苗打下坚实基础。平地气吸播种机无需编绳辅助,即可实现小粒蔬菜种子单粒精准落种,漏播率低、密度可控,完美适配规模化大田种植。大葱收获机穿梭田间,挖掘、抖土、铺放连贯流畅,大葱整齐“躺倒”,彻底告别弯腰刨葱的繁重劳动。此外,全自动钵苗蔬菜移栽机、智能喷药机、马铃薯联合收获机、甘蓝收获机等装备协同作业,全方位展现了从“汗水农业”到“智慧农业”的跨越。

“以前种菜全靠人工,费时费力还

贵,种出来的葱高高低低。现在用上这些‘铁牛’,又快又齐,收得还干净,实实在在帮我们降本增收!”平度种植大户于立森在观摩现场难掩兴奋。

打造蔬菜机械化“样板”

活动创新采用“田间实操+室内研学”一体化模式,线上线下同步进行。权威专家围绕露地蔬菜机械化痛点、宜机化栽培、育苗移栽装备、无人化种植等核心议题展开讲解,直面农机农艺融合不深、专用机具适配不足等现实难题,为基

层农技人员和种植户“开方子”“指路子”。多家农机企业分享了蔬菜全链条装备研发最新成果,并与各地代表就特色作物机械化路径深入研讨。与会代表纷纷表示,这种“看得见、听得懂、学得会”的形式,真正打通了技术推广的“最后一公里”。

作为北方重要特色蔬菜生产基地,青岛年产蔬菜稳定在600万吨以上。近年来,青岛以都市现代农业为定位,依托“36111”稳产保供体系,将蔬菜机械化作为主攻方向,持续“补短板、强弱项”。

青岛组建了全市首个蔬菜生产全程机械化专家工作站,精准对接葱、姜、蒜、胡萝卜等大宗露地蔬菜种植需求,重点突破精量播种、育苗移栽、机械化收获等关键环节,在这一过程中,青岛本土农机企业扮演了至关重要的角色。在胡萝卜全程机械化领域,青岛大顺精工工贸有限公司研发气吸式胡萝卜精量播种机10余种,漏播率控制在3%以下,累计推广1.2万亩,帮助农户减少人工成本80元/亩;在辣椒加工装备领域,璐璐机械已累计取得70多项发明专利,填补国内4项技术空白;青岛洪珠农业机械有限公司是全国最大的商品马铃薯机械生产企业,洪珠农机已形成覆盖马铃薯生产全程机械化装备的完整产品矩阵,研发实力雄厚,拥有120余项专利,配件自制率90%,产品远销70多个国家和地区。

“下一步,我们将持续加大特色蔬菜专用农机装备引进推广力度,深化智能农机与数字农业融合,加快‘机器换人’步伐,推动蔬菜产业向规模化、标准化、智能化跃升。”青岛市农技中心相关负责人表示。

青岛早报/观海新闻记者 滕丹宁 通讯员 翟宇鸣 傅景敏

点“草”成菇 废料生金

“生态包袱”变身“绿色财富” 青岛秸秆“种”出蘑菇金产业

早报5月22日讯 初夏的青岛,田垄间涌动着蓬勃生机。在青岛益菇园食用菌专业合作社的基地里,一幅“草”变“菇”的奇妙画卷徐徐展开:齐整的玉米秸秆铺作金色地毯,大球盖菇顶着草帽般的小伞破土而出,胖嘟嘟的菌柄,暗红的菇盖在阳光下泛着温润的光泽。蹲下身轻拨覆土,菌丝正以肉眼可见的速度在腐殖层中编织网络,一簇簇菇蕾正顶着土块向上冒尖,仿佛能听见菌丝在土壤中悄然蔓延的细微声响,这正是秸秆基料化利用的生动注脚。

作为专注食用菌领域多年的专业合作组织,理事长刘军对秸秆的价值有着深刻认知。这些看似普通的农业废弃物,实则富含纤维素、木质素,是食用菌最优质的“口粮”。依托这一天然优势,益菇园构建起“秸秆—食用菌—还田”的循环产业链,让每株秸秆都完成从“生态包袱”到“绿色财富”的华丽转身。

一年三收的“土地魔法”

走进大田轮作示范区,年前11月铺好的菇床已然摆起了“蘑菇阵”。刘军蹲在田埂边,轻轻拨开薄土层,密密麻麻的菌丝如蛛网般交织,簇簇菇蕾正铆足劲向上拱展。“您看这品相!”他随手轻扭下一朵饱满的蘑菇递到农户老李手中,“这一季能收一个半月,少说5000斤,一亩



青岛益菇园食用菌专业合作社培育的蘑菇。受访者供图

地能卖出上万元。最妙的是不耽误种粮种菜——蘑菇收完,菌渣还田养地,种玉米种白菜更肥沃!”

“这是菌—粮—菜三季轮作!”刘军掰着手指头给农户老李算起了经济账,“11月种大球盖菇,采摘到次年6月;5月底套种鲜食玉米,能给蘑菇遮阴,也不用额外给玉米施肥;8月玉米收后菌渣旋耕还田,9月接着种胶州大白菜,白菜收完再种小麦。一地三收!”农户老李蹲下身盯着那抹鲜嫩的菌伞,指腹蹭过湿润的

菇盖,眼睛亮起来:“这我得回去试试!”

菌菜联袂的“生态剧场”

转过田垄,温室大棚里热气裹挟着菇香扑面而来。这里的大球盖菇与油菜共享“轮作公寓”,与传统大棚的精细化管理不同,这里的大棚近乎原生态,说是菇草共生一点不为过,更是随处可见新鲜蚯蚓粪。

青岛益菇园食用菌专业合作社基地

坚持十几年不用除草剂,还原菜品自然风味。“菌和菜是最佳搭档!”正在采菇的社员刘大姐对记者说,“蘑菇收完不用施肥,直接栽油菜,长得特壮,口感也好。我家小孙子不爱吃菜,用蒜片素炒咱这儿的油菜,每次吃不够!”阳光透过棚膜洒下,给菇盖镀上一层暖金色。刘大姐抬头望了望棚顶:“您瞧这菌和菜,养完地了收好菜,地越种越活,钱越挣越多!”

如果说前两处是“从土里生出的希望”,那么这里还有“从废料里淘到的黄金”。一辆三轮车载着来自济宁工厂化生产的杏鲍菇废菌棒抵达,这些曾被视为“垃圾”的菌棒,如今成了益菇园的“宝贝”。走进另一个大棚,灰褐色基料中,云朵般的杏鲍菇正从地下探出头来。“把废菌棒脱袋埋入20厘米深的坑,盖土浇水,20天就能出菇。”刘军指着刚出土的菌伞介绍,“工厂追求品相,出完一茬就成废料了。我们出车费拉回6吨废菌棒,能种4个大棚。一个棚单茬能产出15000斤!出完菇,菇渣翻进地里还能种蔬菜,真正实现‘吃干榨净’。”

刘军表示,“过去秸秆要么烧了污染空气,要么堆着占地。现在养蘑菇,一亩地能消耗50亩地的秸秆,周边农户都主动把秸秆送过来。菇渣肥了土,好土种出好庄稼。生态好了,去年还引来野生白鹭,拖拉机犁地,白鹭伴飞,成了咱这儿的新风景。这就是农业人最想要的‘和谐共生’!”从“一把火烧掉”到“一朵菇生金”,益菇园用三种模式让秸秆完成蝶变——大田里,秸秆变身食用菌“粮仓”;大棚中,菌菜共生续写绿色篇章;废料区,废弃菌棒重获新生。

(青岛早报/观海新闻记者 滕丹宁 通讯员 孙亚萍 傅景敏)