

菌菇飘香溢武川:小蘑菇撑起“致富伞”

朱言



园区俯瞰图

“菌光互补”促共赢

“要致富,种香菇,半年成为万元户。”上世纪80年代流传于武义县农村的这句话让人记忆犹新。许多农家子弟求学的费用、兴土木的资金、农民投资创业的基础……都是从香菇这座“绿色银行”里得到了保障。

5月,走进位于武义县壶山街道上端头村的武义创新食用菌有限公司食用菌种植大棚,可以看到菌棒铺满大棚,香菇挂在菌棒上,等待采摘。这里产出的有机香菇味道鲜美,营养丰富,在市场上倍受欢迎。

香菇性喜温凉,上端头村每年夏季酷热难耐,总有那么几个月是香菇种植的“难产期”,严重影响了菇农的收入。之前,为了给大棚降温,菇农们在菌棚顶上搭建遮阳网,但效果并不明显。有人甚至远距离架设电线,给菌棚安装空调,但高昂的成本让许多菇农望而却步。

几年前,一种“科技+农业”新型致富模式在这里萌生:通过在大棚顶部搭建多晶硅太阳能电池组件进行发电,打造食用菌光伏农业基地,较好地解决了发展新能源跟大量占用土地的矛盾,实现社会效益、经济效益以及环境效益共赢。

香菇种植的难点是保持大棚相对恒定的湿度和温度,制冷设备用电是支出大头。大棚顶上建光伏电站,大大减少了远距离输电装空调的成本。“以光伏电站代替原先大棚顶端的遮阳网,产生经济效益的同时,也为底部的食用菌生长生产营造了更好的环境。”武义创新食用菌有限公司董事长徐高翔说。

同时,该公司又投资1500余万元引进新型食用菌中央制冷机组,使生产每斤鲜菇能耗降至0.15元,比以往空调制冷能耗降低50%~60%,仅此一项全年节本增收超54万元。开展废菌料用于生产生物质颗粒燃料、用于种养殖原料的综合探索。据统计,在菌棒生产中完全摒弃煤炭使用,每年可节煤220吨,废菌料多途径利用走出了生产循环新路子。

“科技惠农”提效益

施礼是武义县食用菌技术推广站高级农艺师。为了实现食用菌培育现代化,从1987年浙江农业大学毕业到现在,他一直在生产一线从事食用菌技术试验、示范、基地建设、技术推广工作。

科技引领,食用菌产业转型升级的步伐仍在继续。“我们通过科技特派员平台,深入基层、生产一线,更好地把省农科院的科技成果在武义县广大菇农中推广,让他们获得更好的技术、更高的效益。”蔡为明是省科技特派员,十多年时间里为武义县食用菌产业技术创新注入了许多活力。

由于香菇生产环境要求高,即使加上塑料



新厂房效果图

大棚,原先香菇一年通常也只能收两季。这几年,武义联手省农科院攻关研发,开创了香菇周年化高效种植模式,一举突破香菇传统种植模式季节性强、劳动强度大、产量质量不稳定的瓶颈制约。建起7天能收一茬、冬暖夏凉的温控大棚后,菇农的年收入能够翻几番。

公司还与浙江省农科院联合研发建立了全省首条香菇全自动料棒生产线。走进生产车间看到,平均用时不到2秒,一个包装完整的料棒就会从全自动生产线的出口里“吐”出来。送入超过100摄氏度的灭菌炉内统一灭菌,再通过传送带进入无菌接种室完成接种。生产效率较常规提高50%以上,还获得了农业农村部食用菌农业重大技术协同推广项目。

“2021年公司共生产菌棒50万袋,今年将达到150万袋,预计来年可达到每天生产6万袋的水平,从而带动更多农户走上标准化生产之路。”武义创新食用菌有限公司相关负责人介绍,通过省农科院技术支撑与扶持,“创新业、育新种、推新法”的科技创新之路,在武义新宅镇、大溪口乡等地遍地开花,让大山里的“小农户”真正走上了现代农业的发展轨道。

同时,武义还在全省率先建立了“料棒专业化集中生产、养菌出菇分户管理”的香菇生产新模式,解决了农户传统的料棒生产方式存在用工量大、生产效率低、安全隐患大等问题,技术惠及全县90%以上菇农,并辐射全省乃至全国。

“双百共富”开新路

傅杰和潘淑妃夫妇是入驻“菌光互补”项目的首批租户,他们说,家里共租了6个温控大棚,每天产菇1000多公斤。按每公斤16元的销售价格计算,扣除租金、电费、菌棒等生产成本,去年收入达到40多万元。“香菇7天就能收一茬,感觉天天都是在数钱呢。”傅杰说。

为了让菇农种植香菇无忧,切实彰显产业发展的“造血功能”,武义转变思维方式,专门成立县食用菌产业区域创新服务中心,由政府投资建设大棚,出租给农民种植,以“公司+农户”形式统一技术标准、统一品牌销售,为菇农稳定增收提供保障。



新厂房效果图

武义经验

◎院县合作、共建平台。武义县与省农科院以省法人科技特派员结对帮扶为纽带,累计筹资2000多万元,先后创建武义县食用菌产业区域创新服务中心,挂牌成立浙江省农业科学院食用菌(武义)试验站,以家庭农场、专业合作社、示范企业等为服务纽带,组建产业科技服务网络,打造“科技引领、基地示范、全程服务”的新型食用菌技术服务体系,集科研开发、区域试验、成果转化、示范推广、技术培训等多功能于一体,促进产业增效、助推农民增收,助力乡村振兴。

◎协同创新、振兴产业。武义县与省农科院共同承担实施国家科技富民强县专项行动计划、省食用菌重大技术协同推广计划等各类科技项目20余项,选育出省级审定新品种2个、获国家发明专利4项。生产模式创新。在全省率先推出“料棒专业化集中生产、养菌出菇分户管理”香菇生产新模式,解决农户传统料棒生产方式用工量大、生产效率低、安全隐患大等问题,技术惠及全县90%以上菇农。生产技术创新。研发建立全省首条覆盖整个生产环节实现全流程智能化控制、自动化操作的香菇料棒生产线,生产效率较常规提高50%以上;研发以突破夏季高温栽培为核心的优质香菇周年化高效生产技术,实现优质香菇周年化、均衡化生产,生产投资和能耗成本降低50%。

◎企农衔接、共同富裕。以武义县食用菌产业区域创新服务中心为载体,集成香菇产业提质增效关键技术,统一规划建设香菇工厂化生产菇棚及配套设施,引进菇农、新型职业农民、创客等生产主体,建立统一菌棒供应、统一生产标准、统一技术指导、统一产品品牌的香菇工厂化生产基地。由企业负责设施设备投资大、技术要求高的菌棒生产环节,由生产主体负责用工量大、操作精细化的日常管理,企业与农户分工合作、互利共赢,共同探索具有武义特色的食用菌产业共富模式。

菌棒的智能化、自动化生产,香菇的工厂化栽培,吸引了30多户菇农入驻,主动申请做第一批示范户,这里出产的香菇单位面积产量比家里农村散养的提高三倍以上。开了多年饭店却一直想从事农业生产的陈森芳,也租了两个大棚。“投资不大,有专家团队全程跟踪,手把手教,我边学边干。”陈森芳笑着说,“亲戚朋友都调侃我这是穿着皮鞋,吹着空调,干农活赚大钱呢。”

“我们创建了科研机构、企业深度融合的星创天地平台,研发农业生产新技术、新模式,将农民发展现代农业生产的‘巢’筑好,然后将好‘巢’授予广大农民,让广大农民分享更先进的技术、更现代的设备、更科学的经营管理带来的红利。”徐高翔说。为此,他们创建了“双百共富”香菇产业园,计划年产菌棒2000万棒,带动培养现代新型农民创客500余名,希望通过发展现代农业生产,达到增产增收,使农民致富成为小老板,使“雏鸟”变“凤凰”。

2021年公司完成投资1.7亿元,两幢厂房已结顶,60只菇棚全部建成,正在向全县菇农开放招租,所得资金将90%用于支持农村“消薄”。该项目在金华市三季度攻坚争先大比拼中取得第四名的好成绩。

有了好政策扶持,武义县食用菌产业发展步入“快车道”,预计到今年年底,将培训菇农1000多人次,带动200多名农民就业,其中,低收入农户100多人,人均增收5万元以上。将持续推进巩固拓展攻坚成果,与乡村振兴有机衔接,逐步迈向产业振兴,实现经济社会高质量发展。

下一步,在武义县与浙江省农科院食用菌团队共建的食用菌产业区域创新服务中心现有基础上,政府将加大配套设施建设扶持力度。同时,将浙江省农业科学院食用菌(武义)试验站建成新品种培育基地、新技术研发平台、新人才培养中心,为武义县乃至全省的食用菌产业转型升级、提升发展提供科技支撑。

与此同时,香菇工厂化生产示范园区建设也将提上进程,预计引进生产主体100家左右,联结带动农民500名以上,探索建立香菇工厂化生产与农民有机衔接的“双百共富”模式,促进产业增效、农民增收,进一步做好“造血”和“扶志”文章,大力激发低收入人群内生动力,持续激励有劳动能力的低收入人群通过勤劳致富。

小小的食用菌不仅在武义县得到产业化发展,而且在4000公里外的新疆扎了根,更是成为了致富的主力军。有诗这样赞美食用菌:“淡泊我生出土土,一夜春雷显绣球,翩翩起舞草魂魂,亭亭玉立裙带飘。”小小食用菌带动了武义县农业产业的发展,成为菇农打开致富之门的钥匙,让菇农走出大山、走向共同富裕。



专家现场指导当地菇农



菌菇飘香

(本版图片由武义创新食用菌有限公司提供)

我们走在
大路上

高质量发展建设

共同富裕示范区