

江西广昌：打造南方珍稀食用菌产业孵化基地

□熊锦阳 徐维栋

广昌县位于江西省抚州市南部，气候温和湿润，雨量充沛，四季分明。近年来，广昌县大力发展食用菌产业，实现了食用菌从单一品种到多元化品种，从分散种植到“工厂化”生产，从一茬到多茬轮作的华丽转变，“小菌菇”长成了“大产业”。

招商延长菌菇产业链 为高质量发展蓄势赋能

广昌的气候、土壤非常适合羊肚菌生长，种植的羊肚菌通常在一月下旬开始上市，且品质好，深受广大消费者青睐。

2022年，广昌县引进了江西圣莲朵朵鲜生物科技有限公司，专注于羊肚菌等珍稀食用菌研发、种植、生产、加工以及销售。据介绍，该公司负责人谢春莲与丈夫从事食用菌销售工作20多年，与行业多家龙头企业都有合作，积累了大量发展资源。

为延长羊肚菌产业链，该公司投资近1.2亿元在广昌县盱江镇北门村上熟源夯斗坑打造了44600平方米的高标准加工基地，并在广昌县头陂镇头陂村和北门村建立了标准化食用菌种植区。2023年，该基地种植的羊肚菌亩产突破1000斤，基地羊肚菌总产量超150吨。

此外，该公司还在广昌县工业园区投资建设了羊肚菌全产业链生产建设项目，打造高标准加工工厂，生产羊肚菌食用调味汤粉包、羊肚菌菌包、羊肚菌种植营养包等特色产品。

如今，广昌县拥有江西省利财食用菌开发有限公司、江西圣莲朵朵鲜生物科技有限公

司等14家有规模食用菌生产和加工企业，40家食用菌生产专业合作社，1家食用菌民间科研机构，形成了食用菌产业高质量发展的坚实基础。

此外，依托中国（江西）食用菌产业发展高峰论坛、全国（广昌）食用菌产业高质量发展大会、南方珍稀食用菌产业创新发展大会等食用菌产业高质量发展会议，推动广昌食用菌产业向标准化、规模化、品牌化发展。

智慧农业种出好菌菇 推进产业数字化发展

2月下旬，正值竹荪菇采摘旺季，在广昌县水南圩乡“一户一车间”基地，立体层架上一朵朵竹荪菇撑起白色的小伞，清香弥漫，煞是喜人，村民们正忙着采摘、分级、打包、发货。仅需3小时，一批新鲜采摘的红托竹荪将出现在南昌的各大超市中。

据广昌县水南圩乡党委副书记、乡长徐崇旺介绍，2021年，水南圩乡先后投入600余万元，建成占地6000平方米的“一户一车间”基地。该车间装有温度调节设备，可以实现制冷、制热、出风自动启停等温湿条件，同时让食用菌“离地上架”，采用立体化种植模式，最大限度地利用空间。

“每一个车间一年可产鲜菇3000多斤，竹蛋10000多斤，以冷链供应链的方式将产品送往一二线城市的大型商超，每斤售价最高可达150元，车间年产值达到46.5万元。”徐崇旺说，“竹荪菇采摘完就拿去烘干，确保不变形走味，由于品质好，所以我们的竹荪菇根本不愁销路。下一步我们准备大规模投产，实现竹荪菇四季化供



应。”

此外，水南圩乡还大力发展“农光互补”产业模式，对传统的茶树菇种植大棚进行了升级改造，大棚顶部光伏发电板产生的电能将直接供给大棚的基础设施，有效解决了茶树菇生长温度、湿度难控制和茶树菇难保存的问题，在集约化、立体化使用土地的同时，让茶树菇的产量得到提高，茶树菇产量要比传统种植模式增加10%，而且菌子发病率更低，菌子出货质量更高，市场售价更可观。

截至目前，水南圩乡“农光

互补”工程已拥有光伏大棚15座，发电总量1276.5kW，年均可发电130万度以上，大棚室内每年可种植茶树菇200万筒以上。预计到2025年光伏发电可实现总产值2760万元，茶树菇可创造出1.5亿的产值。

多举措加大扶持力度 助力食用菌产业提档升级

近年来，珍稀食药菌市场需求旺盛，广昌县积极发展羊肚菌、金耳、竹荪、灵芝等珍稀食用菌的开发生产，实现食

用菌产业转型升级，发掘经济发展新增长点。

为做大做强珍稀食用菌特色产业，广昌县采取多种举措：制定《广昌县茶树菇生产技术规程》，出台奖补政策，对脱贫户发展食用菌按1000元/万筒的标准补助；争取到中央财政资金1000万元，按照130元/平方米的补助开展标准化菇棚改造，推进食用菌“一镇一工厂、一户一车间”产业发展模式，向菇农提供5万元以内免抵押、免担保的信用贴息贷款，并且开通食用菌种植和价格保险政策；颁发江西省首张《食用菌菌种生产经营许可证》（母种），开展实施“广昌食用菌高质高效栽培关键技术及装备研究与应用”项目，培养当地“土专家”，开展“乡村菌业专家”推选认定工作并给予资金支持……一系列真金白银的扶持举措，让广昌县珍稀食用菌产业得以跨越式发展，持续拓宽当地群众“致富路”。

“2024年全县发展羊肚菌种植面积达2000余亩，产值预计有6000万元。樟树林芝80万筒，产值960万元。红托竹荪3万余筒，鸡腿菇3万筒，金耳工厂化种植一年约产205吨鲜品，可实现产值约500万元。广昌已成为江西全省珍稀食用菌种植面积最大的县。每到羊肚菌、竹荪丰收期间，大棚里就会撑起一朵朵‘小伞包’，这一朵朵喜人的‘小伞包’就是群众的‘致富伞’。”广昌县农业农村局相关负责人介绍，羊肚菌、林芝、竹荪等珍稀食用菌是近年来该县大力发展的菌种，目前已形成了羊肚菌制种到生产加工全产业链发展模式。力争到2025年，广昌县食用菌总产量达8万吨，产值达10亿元以上。

（来源：中国新闻网）

一个鄂西山乡何以实现天麻“卖全国”？

□田中全 梁建强

春寒料峭，天麻的加工和销售却正是火热。

驱车来到湖北省宜昌市夷陵区下堡坪乡，只见这里的加工企业正对天麻进行筛选、清洗、蒸煮、分级，来自天南海北的天麻商贩操着不同的口音和麻农商谈交易。

地处鄂西山区，并没有格外显著的区位优势，下堡坪乡却实现了天麻生意“卖全国”，秘诀何在？

“别看下堡坪乡地处山区，这里的天麻在药材圈子里名气可不小。”下堡坪乡党委书记刘勇说，2023年全乡产鲜天麻1万多吨，销往云南、贵州、浙江、安徽、广东、四川等地。高峰期，全国近

三分之一的干天麻从这里中转。

庞大的销售网络是天麻“卖全国”的重要支撑。当地统计，目前常年活跃在各地的下堡坪乡商贩有500余人。在云南、安徽等地，有200多个下堡坪乡天麻商铺。

下堡坪乡地处北纬30度附近，平均海拔约850米，群山连绵，资源匮乏。刘勇说，老百姓长期靠山吃山，不过，“条件越艰苦，山里人吃苦耐劳的韧劲就越足”。

天麻，成了下堡坪乡“换道超车”的突破口。

当地气候和土壤条件适宜天麻生长，自20世纪70年代起，下堡坪乡开始种植天麻。此后，随着宜昌市及夷陵区推动地方特色经济发展，大力发展“低山

的柑橘、山腰的茶、山顶的药材和天麻”，当地天麻种植户越来越多，产业发展明显提速。

科研支撑，是“下堡坪天麻”实现“卖全国”的另一秘诀。

湖北省宜昌市夷陵区农业技术推广中心下堡坪乡分中心主任谭克华说，天麻以前生长在山林里，但随着产业规模壮大，当地在推广人工种植时，产量低、质量差等问题接踵而至。为改良天麻品种，下堡坪乡与科研院所合作，经过不断探索，培育出抗性强、品质好、产量高的乌红天麻品种，同时生产出天麻生长所需要的萌发菌和蜜环菌。

“一种两菌”畅销全国。谭克华说，乌红天麻适宜田间种植，可大范围推广。下堡坪乡

推动天麻“下山进田”，不仅在本地种植近5000亩，还在云南等地发展了2000多亩。

天麻产业不断发展，使得“下堡坪天麻”这张名片在全国得到了高度认可。“我们已经形成了较为成熟的天麻加工技术，这里的天麻品质好，价格也能比其他地方高。”刘勇说。

随着乡村振兴持续推进，天麻产业引来一批返乡创业能人。今年50岁出头的张廷龙就是其中之一。2015年，在外小有成就的张廷龙回乡创业，把乡里的天麻种植大户联合起来，成立农业联合社，创办电商产业园，不断孵化电商人才，拓宽电商销路。目前，电商产业园共培育出3400多家线上店铺，2023年线上销售额突破

5000万元。

从菌种生产、天麻种植，到加工、销售……天麻生意已经成为推动当地乡村振兴的重要力量。目前，下堡坪乡有麻农5000余户、天麻加工销售主体200多家，全乡近八成的农户从事天麻相关产业，天麻产业年产值近10亿元。

“为了进一步壮大天麻产业，下堡坪乡正在建设三峡中药材产业园。”刘勇介绍，产业园规划占地面积200亩，计划投资5亿元，由天麻产业服务中心、产品加工厂房、交易中心等设施组成。产业园建成投运后，将推动当地天麻产业集群化发展，着力打造长江中上游道地药材初加工基地和集散中心。

（来源：新华社）