



食用菌成邹城生态农产品展销会的主角。本报记者 巩卫军 摄

# 每年有3000万资金扶持,逐步从家庭种植转向规模种植 邹城“小蘑菇”成就大产业

如今,在邹城市的超市、农贸市场里,随处可见到新鲜的鸡腿菇、金针菇、杏鲍菇等食用菌产品;在餐馆里,素炒鸡腿菇、干锅茶树菇、蘑菇海鲜汤等以食用菌为原料的菜肴颇受食客们青睐;在邹城城区,甚至还出现了以蘑菇为主题的餐厅……这些消费市场的火爆,都源于邹城市食用菌产业的迅猛发展。近年来,邹城市把食用菌产业作为推进农业现代化、带动农民致富的重要举措,扩张种植基地、拉长产业链条、拓展消费市场,让名不见经传的“小蘑菇”成了远近闻名的“大明星”,带领该市生态农业发展闯出了一片新天地。

本报记者 黄广华 本报通讯员 房亚东 胡恩姣

## 种植模式由家庭走向产业化

邹城市的食用菌种植由来已久,以往大都是家庭作坊式的小规模种植。

近年来,邹城加大政策、资金扶持力度,引导助推食用菌产业化发展。从2007年开始,公司+基地+农户的生产模式开始流行。如今,走进太平镇、香城镇等地的食用菌生产企业,工厂化、智能化、规模化的食用菌种植模式已成为一种常态。

位于太平镇前韩村的邹城市常生源菌业有限公司,以生产金针菇为主,是邹城市最早实现工厂化生产的企业之一。除了依托企业本身投资建设的标准化智能菇棚,由周边农户投资入股建设的菇棚也成为金针菇的重要生产基地。

农户的加盟不仅减少了企业在基础设施建设方面的投入,有效扩大了生产规模,也改变了以往农户技术含量低、生产规模小的局面。在企业的技术指导下,农民生产的蘑菇全部由工厂收购,不愁销路,企业农户双得利。

为鼓励扶持农户扩大种植规模,该市出台了针对菇农的鼓励政策,对投资建设300平方米以上的标准化菇棚,政府给予5万元补贴。目前,常生源菌业已带动菇农1200多户从事食用菌种植,辐射种植面积达150万平方米,人均年增收12000元。

邹城市常生源菌业有限公司总经理常猛表示,企业近年来不断增加技术投入,产品质量和产量明显提升,“以前一个菌包的金

针菇产量在5两左右,如今通过技术改良能达到7两,别看只增加2两,总量加起来可不是小数目,关键是产品品质更好了。”常猛说。通过标准化种植、智能化生产、科技化提升,邹城食用菌在国际市场上打开了销路,该市已有两家食用菌生产加工企业获得自营出口权,产品远销俄罗斯、美国、日本等10余个国家和地区,年创汇3000万美元。

邹城市食用菌产业发展中心主任、农业局党委副书记陈长青说:“邹城市食用菌产业的发展目前已经开始享受产业化、集群化发展带来的红利,已经成为一项富民产业,在调整农业产业结构、促进农业现代化进程中正在释放‘正能量’。”

## 每年3000万元扶持食用菌发展

位于香城镇的山东集盛食品有限公司的200余座现代化菇房鳞次栉比,菇房内6层框架式菇床依次排列,工人们有的在忙着采摘,有的正操作生产线打捆装箱。“我们全部采用现代化生产设备,产量高于传统种植10倍以上。”该公司负责人介绍。

山东集盛公司是邹城市重点培植的食用菌产业化企业之一,一期投资3亿元,发展1000亩食用菌基地,项目全部建成后可安置就业5000多人,形成集生产、加工、物流、销售于一体的食用菌产业链。

集盛的迅速成长是邹城做大做强食用菌产业的一个缩影。近年来,邹城市以扩张规模种植基地为基础,做大做强龙头企业,健

全营销体系,建立产加销一体化经营、一二三产业融合发展的食用菌产业体系,打造以食用菌文化馆、研发中心、菌种生产、保健饮料等食用菌产业为主体园区的万亩循环农业产业园。

“市里专门设立了食用菌产业发展中心,聘请知名专家编制《食用菌产业中长期发展规划》,每年列支3000万元专项资金,用于扶持食用菌规模化、产业化、标准化发展。”邹城市农业部门负责人介绍,目前,该市发展食用菌生产加工企业及合作组织46家,其中工厂化、智能化的生产加工企业17家,食用菌种植面积达到768万平方米,年产鲜菇12.8万吨,产值11亿元,品种涉及双孢菇、金针菇、

香菇等20个名优品种,培植了山东集盛、华源、福禾、常生源等一批规模大、档次高、辐射能力强的食用菌“航母群”,初步形成了集研发、制种、生产、加工、销售为一体的产业链。

“不仅仅是种植规模扩张,更重要的是打造一批食用菌龙头企业,引领整个食用菌产业的发展。”邹城市副市长宋景春介绍,通过加大资金投入、实施技能改造等措施“内培外招”,重点培植了华源食品、常生源菌业等一批规模大、档次高、辐射带动能力强的食用菌“航母群”;通过对外推介和集中招商,集盛食品、友和菌业等一批投资过亿元的食用菌精深加工企业相继来邹落户。

## 进一步提高食用菌的附加值

食用菌种植规模和产量的迅速提升,让农民尝到了产业调整的甜头,如何让食用菌彻底鼓起农民的口袋,拉长食用菌产业链条,提高产品附加值又成为邹城决策者们的新目标。

“前段时间,我们去南方考察食用菌生产企业,他们不仅生产蘑菇,还通过生物技术提取附加值更高的产品。比如从灵芝中提取的灵芝孢子,小小一瓶就能卖到四五百块钱,而我们目前大部分产品是鲜销、罐头,处于产业链的较低端,还需要对食用菌进行精深加工拉长产业链条。”陈长青说。

山东集盛食品有限公司就是这样一家加速转型的企业。9月27日在邹城举办的全国食用菌产业化推进大会上,集盛食品集中展示它的产品——除了少部分篮装鲜销双孢菇外,重点就是其出口国外的双孢菇罐头。山东集盛食品有限公司办公室主任文德旭介绍,企业下一步打算与相关企业洽谈合作,利用舍弃的菌根酿造蘑菇酱油、蘑菇饮料等产品,在减少原料浪费的同时丰富了产品种类,提升产品附加值。

“食用菌全身都是宝。目前在蘑菇饮料研发、生产及市场开发方面几乎还是空白,很有潜力可挖。”宋景春表示,下一步,邹城食用菌产业化发展的重点将放在提档升级现有企业,招引精深加工企业上。

为加快食用菌产业化龙头企业的发展,邹城市切实加大资金投入、加强政策帮扶、增加对骨干龙头企业的技改投入,重点支持龙头企业的基地建设、科研开发、质量标准、检测体系和信息网络等建设,全力构筑企业发展的政策支撑和投资保障机制。同时,立足邹城食用菌的知名度和美誉度,以及大批龙头企业影响力,有针对性地在长三角、珠三角开展食用菌产业对外推介和集中招商活动。

“随着大批食用菌产业链条的拉长,不仅让更多农民发家致富,更重要的是让大量农村剩余劳动力实现了家门口就业,为推进新型城镇化打下了产业基础。这小蘑菇里可是能种出大文章。”宋景春说。



外国专家到食用菌生产企业指导。