

张掖市双孢菇产业发展浅议

马丽君¹, 张文斌², 王俊梅², 寇俊福²

(1. 甘肃省张掖市农业科学研究所, 甘肃 张掖 734000; 2. 甘肃省张掖市经济作物技术推广站, 甘肃 张掖 734000)

摘要: 在分析张掖市双孢菇产业发展现状的基础上, 依据张掖市发展双孢菇产业的的优势, 针对张掖市双孢菇产业发展中存在的技术力量相对薄弱、产业体系不健全、群众认识亟待提高、产业链条尚未形成等制约双孢菇产业发展的突出问题, 提出了建设规模化原料发酵厂, 建设标准化菌种厂, 充分利用非耕地建设双孢蘑菇生产基地, 尽快开展双孢菇加工生产, 健全技术服务体系等建议。

关键词: 双孢菇; 产业; 浅议; 张掖市

中图分类号: S646.1

文献标识码: A

文章编号: 1001-1463(2013)01-0056-02

doi: 10.3969/j.issn.1001-1463.2013.01.022

食用菌产业是一项变废为宝、延伸农业产业链条的新兴产业^[1]。双孢蘑菇是栽培较广、产量较高的一种食用菌, 其肉质鲜嫩, 味道鲜美, 富含蛋白质、氨基酸, 享有“植物肉”的美称^[2]。近年来, 张掖市在市委、市政府大力发展现代农业、建设现代农业大市的战略措施推动下, 双孢菇等一些优势特色产业得到了快速发展, 双孢菇产业有望成为张掖市沿山冷凉灌区群众增加收入、摆脱贫困的特色支柱产业之一。

1 发展现状

张掖市的食用菌栽培起步于20世纪90年代中期, 当时主要以种植平菇为主, 发展速度较慢。2008年以来, 在市、县(区)两级政府各项优惠政策的推动下, 发展速度明显加快。截止2012年底, 全市双孢菇种植面积达到192.4 hm², 主要包括山丹县148.6 hm², 民乐县36.5 hm², 甘州区7.3 hm²。其中山丹县建成3层以上层架式栽培菇棚100余座, 高标准工厂化养殖菇房2座, 隧道式培养料发酵厂2家, 恒温贮藏库9个, 与河西学院合作建成菌种厂1家, 并引进福建闽农农业发展公司投资10亿元在山丹打造西北最大的集食用菌菌种生产、基地建设、工厂化栽培、加工运销为一体的食用菌生产基地。

2 发展优势

2.1 气候优势明显

张掖市山丹、民乐两县地处高海拔区, 整体气候特点与祁连山区极为相似, 具有日照长、气温低、昼夜温差大、降水量少而集中等特点, 年

平均气温5.9℃, 5—9月份平均气温14~20℃。特别是沿祁连山冷凉灌区夏秋气候凉爽, 年均气温较平川区低1~3℃, 而双孢菇发菌的温度为22~23℃左右, 出菇阶段适宜温度为16℃左右, 与当地气候条件极相适应, 双孢菇的人工栽培非常成功。

2.2 节水效果明显, 可利用非耕地资源丰富

双孢菇生产需水少, 单位面积生产用水量仅为大田种植小麦、玉米的1/6, 节水效果十分明显, 极适于在水资源相对缺乏的沿山冷凉灌区发展。双孢菇对土壤要求不高, 建棚方式灵活, 不受地形、地力条件限制。张掖市山丹、民乐两县约有超过4万hm²戈壁荒滩、撂荒地、坡地等非耕地, 土地利用潜力大。同时, 双孢菇还可以立体种植, 造地发展, 具有极大的发展空间。

2.3 有利循环经济发展

张掖市的大面积作物生产以及畜牧业的快速发展, 为双孢菇生产提供了充足的秸秆、牛粪等生产原料。生产过双孢菇食用菌的菌糠是生产饲料的上好原料, 其营养价值可与玉米粒媲美。菌糠还是生态有机无土栽培的良好基质, 以其为主要原料, 建成有机肥料厂, 实现原料的循环利用。菌糠可以用来作沼气填充料, 沼渣、沼液又可作为温室育苗以及粮食、蔬菜等作物生产的有机肥料^[3]。因此, 发展双孢菇产业对于促进张掖市循环经济的发展大有裨益, 是发展循环农业的有效途径。

收稿日期: 2012-11-27

作者简介: 马丽君(1981—), 女, 甘肃白银人, 研究实习员, 主要从事农作物栽培研究工作。联系电话: (0)13993633322。E-mail: xdneyxb@163.com

通讯作者: 张文斌(1966—), 男, 甘肃永登人, 推广研究员, 主要从事经济作物技术推广工作。联系电话: (0)13993632800。E-mail: Zhangwb882003@yahoo.com.cn

3 存在问题

3.1 技术力量相对薄弱

目前,张掖市双孢菇栽培技术的指导、人才培养等工作主要由各县(区)农委、农技(经作)中心的技术干部承担,缺乏食用菌专业技术人才,加上现有技术干部年龄偏大、知识老化,不能完全适应当前双孢菇产业发展的需要。农村双孢菇产业经营者的文化素质普遍偏低,经营场所分散。由于技术服务不到位、信息不畅通、销售体系不健全,经销商压级压价的现象较多,严重影响菇农效益。

3.2 产业体系不健全

双孢菇生产不同于传统的农业生产,从菌种制作到产品生产、加工销售的全过程都需要严格的技术和完善的配套服务。如菌种的制备和栽培必须在无菌条件下严格按无菌操作要求进行,菌种的质量好坏决定产量高低,因此菌种产销必须要有严格的质量监管。而张掖市的双孢菇生产条件简陋,栽培管理技术水平不高,产量低,尤其是双孢菇产品的加工、销售还缺乏完善的系列化服务体系。山丹、民乐两县虽已组建起双孢菇产业协会和食用菌产业办公室,但产业协会在组织种植农户、参与市场定价、协调解决技术、对接销售市场等方面发挥的作用还不够。目前生产的双孢菇主要由依赖外地经销商以鲜销为主,销售渠道单一,没有培育形成加工企业,价格受制于经销商,影响菇农效益。

3.3 群众认识亟待提高

部分农民认为设施农业与大麦、马铃薯、瓜菜、花卉制种等产业相比,投资大、销售难、回报慢。沿山农民长期习惯于广种薄收,认为种植双孢菇虽然能挣钱,但管理难度大、建棚投入高,对市场信心不足,不重视技术管理,在一定程度上制约了产业的快速发展。

3.4 产业链条尚未形成

双孢菇目前尚处于粗放生产阶段,生产技术需要改进提高。大多数产品主要以鲜货和初级原料形式销售,终极产品较少,衍生产品经济效益较低。品种单一,受季节影响,产品不能均衡供应市场。

4 发展建议

4.1 建设规模化原料发酵厂

原料发酵是双孢蘑菇生产中十分重要的环节,目前多以人工翻堆为主,劳动强度大,工效低,质量难以保证。应在双孢菇产区建设原料发酵厂,农户可直接购买或用自有的原料兑换发酵好的培养料,以降低用工成本,便于推广,保证质量,适应集约化栽培的需要,

4.2 建设标准化菌种厂

在山丹、民乐两县各建成一个年生产食用菌母种4万支、原种10万瓶、栽培种300万瓶标准化菌种厂,按时足量向农户提供优质菌种。菌种厂建成投产后所提供之菌种能生产鲜菇300万 m^2 (以双孢蘑菇为计算依据),生产鲜菇10 kg/ m^2 ,总产量可达3 000万kg左右;市场销售价按8元/kg计算,菇农生产收入达2.4亿元,其利润不低于1.0亿元。

4.3 充分利用非耕地建设双孢蘑菇生产基地

全地下式双孢蘑菇畦栽床技术完全在荒滩荒坡等非耕地上进行,不与农业争地,可利用闲置荒滩资源,开拓发展空间。该技术降温保湿效果非常显著,高温季节能够保证蘑菇生长对低温的需求,同时还具有水分不易散失,湿度易于保持的优点,可以使空气相对湿度稳定在85%左右,保证蘑菇正常出菇;另外,全地下式菇棚建造成本低,投资回收期短,畦栽技术简单成熟且容易掌握,易于推广,适合大规模应用。若将该技术大面积推广,在非耕地上建成全地下式菇棚8 000座,年栽培双孢蘑菇240万 m^2 ,每年可消耗粪草4 800万kg,转移农村劳动力5 000人,年产双孢蘑菇鲜品2.4万t左右,食用菌产业的规模效益将得以彰显^[4]。

4.4 尽快开展双孢菇加工生产

目前张掖市双孢菇产品全部以鲜品销售。由于为初级产品,产业链短,加之鲜菇采收旺季市场供大于求,致使价格暴跌,影响菇农利益,挫伤菇农种菇的积极性。因此,应尽快开展鲜菇的增值生产,兴建冷库及食用菌加工厂,统一收购、加工、销售,解决菇农售菇难的问题,加快双孢菇产业化进程,初步形成产销一条龙,农工贸一体化的产业化新格局。

4.5 健全技术服务体系

食用菌栽培技术环节多、要求高,非专门人员很难实施。针对当地技术相对落后、人才相对缺乏的现状,必须建立一支业务精、作风好、下得去、用得上的技术员队伍,指导农民按市场要求生产;加快实用型技术人才培养,使他们真正成为生产技术骨干,确保各项技术措施的正确实施。

参考文献:

- [1] 王文平,王琳.酒泉市肃州区食用菌产业发展建议[J].甘肃农业科技,2006(2):29-32.
- [2] 杨兴宏.玉米秸秆栽培双孢蘑菇技术[J].甘肃农业科技,2010(4):59-60.
- [3] 杜建军,杨征,尉建国.沼渣在双孢菇栽培上的试验报告[J].农业工程技术(新能源产业),2010(12):17-18.
- [4] 王振河,李峰.双孢菇生产[M].北京:中国农业科学技术出版社,2007:198-201.

(本文责编:陈珩)