

# 黑龙江省食用菌种类的选择及发展趋势

苏戈

(黑龙江省农业科学院信息中心,黑龙江哈尔滨 150086)

改革开放以来,黑龙江省北方地区依托丰富的食用菌资源,加大投入,大力发展食用菌产业,其中牡丹江地区(海林、尚志)和大兴安岭等城市发展尤其显著。平菇、姬菇、金针菇、杏鲍菇、茶树菇、双孢菇、香菇、木耳和鸡腿菇都有种植,其中以黑木耳产量居首,香菇、平菇产量稳定并具备相当规模,其它食用菌品种产量可观。2003年以来,年增长比例达到20%,2005年产值达到了300亿元,带动周边地区2000万剩余劳动力,食用菌产业蓬勃发展、欣欣向荣。

近年来,国际、国内的食用菌产品需求量逐渐加大,随着生产资源消耗的增长,消费者更加注重食品绿色、天然,而黑龙江省食用菌种植品种的选择与生产相对落后,如何应对挑战,促进黑龙江省食用菌产业发展的问题亟待解决。在对黑龙江省食用菌产品市场调研的基础上,就如何提高食用菌种类选择及食用菌发展趋势提出浅见。

## 1 食用菌概念

食用菌产品口感鲜美、营养丰富,人们称其为健康食品。食用菌含有各种人体必需的氨基酸对提高人体免疫力、防癌抗癌、抵御疾病、排毒通便、降低血压具有明显的效果。

具体地说,食用菌是可供食用的蕈菌。蕈菌,是指能形成大型的肉质(或胶质)子实体或菌核组织的高等真菌类的总称。

## 2 种植种类选择的原则

现阶段可以进行人工栽培的食用菌品种有40余个。如平菇、木耳、草菇、猴头、鸡腿菇、滑子磨、香菇、姬菇、双孢菇、金针菇、榛蘑、杏鲍菇、茶树菇等。种类如此之多,如何进行选择,是食用菌

生产发展的首要问题。可从以下3方面予以考虑。

### 2.1 气象条件

气象条件是否适宜,是种菇能否成功的重要因素。在适宜的气象条件下栽培食用菌,或是利用适宜气象条件的季节,可大大减少创造适宜环境条件所需要的成本。气象条件也往往是选择菇种的关键因素。因此,应根据当地气象条件选择适宜的种植种类<sup>[1]</sup>。

### 2.2 生产技术与条件

近年来,国内外市场对食用菌的需求不断加大,木耳、猴头菇、双孢菇、榛蘑等食用菌品种倍受好评,随着人们生活水平的不断提高,生活节奏的加快,现有的食用菌产品已满足不了消费者对其口感、营养、食用方式等方面的诸多期待。人们不仅要求营养高、口感佳,而且希望简单加工后仍能保持原有的色、味,易于食用。由于目前加工技术的落后,形成了易加工、易食用的品种如木耳、猴头菇的销路良好,而像双孢菇、滑子磨等加工复杂的菌种,则易发生滞销、产品积压的现象。因此,应根据当地食用菌生产水平选择适宜的种类,不能在生产水平相对薄弱的地区盲目根据市场需求选择生产技术与条件要求较高的种类。如若在生产技术水平较低的地区种植技术要求较高的双孢菇,则费工低产。

### 2.3 市场行情

应基于当地市场调查包括当地市场上已有的销售菇种、销售数量、产品形式(干品、鲜品、盐渍品、罐藏品等)、消费趋势(种类的变化、不同种类及其产品形式消费量的变化等)和价格(出厂价、批发价、零售价),现有市售品的资源等,对市场容量及近期价格变化做出基本估计,以合理选择种植种类。

目前,食用菌珍稀品种受到国外市场欢迎。

收稿日期:2010-09-19

作者简介:苏戈(1983-),男,黑龙江省哈尔滨市人,在读硕士,研究实习员,从事农业工程咨询研究。E-mail:suge1983@sina.com。

杏鲍菇鲜品在日本市场上 20 美元·kg<sup>-1</sup>, 在国际市场上松茸干品售价为 80 美元·kg<sup>-1</sup>。欧洲人十分爱吃羊肚菌, 鲜菇售价最高时达 150 美元·kg<sup>-1</sup>。而在国内市场上, 杏鲍菇、鸡腿菇、茶树菇、真姬菇等食用菌供不应求, 行情持续看涨。金针菇主要是国内鲜销, 近两年金针菇的产量和鲜品销量上升, 未来发展应注重品种的质量及档次, 预期还会有较大发展空间。黑木耳近年来出口势头较猛, 产量已翻了几番, 价格也稳中略升。鸡腿菇的发展空间较大, 产品要以鲜品销售为主。农户在种植前应理性思考, 需多听、多看, 开阔自己的眼界, 在拥有物质条件的基础上, 以市场为导向, 才易于选择适宜的食用菌种类, 以取得较大收益。

### 3 发展趋势

#### 3.1 传统生产模式与集约化生产模式共同发展

传统的生产模式相对于集约化生产而言, 它具有投入少、成本小, 时间相对灵活等因素。仍将是主导黑龙江省食用菌产业的生产模式。集约化的生产模式投入大、产品的生产成本较高, 但优良的品质带动了食用菌产业技术水平的提高。目前黑龙江省应根据自有的资源条件、技术水平, 有计

划有步骤地引进国外先进的食用菌产品生产线, 重视对新技术、新理念的应用研发工作。

#### 3.2 新型食用菌栽培原料的开发

食用菌栽培主要以木质为原料。黑龙江省农业、畜牧业较发达, 牲畜的粪便、农作物秸秆等废弃物丰富, 开发和利用废弃的资源, 使其变废为宝, 不仅能降低食用菌产品的生产成本, 更能保护森林资源和生态环境, 可谓一举多得<sup>[2]</sup>。

#### 3.3 高科技引领食用菌产业发展

通过对黑龙江省食用菌种植者进行生产技术培训, 提高食用菌的种植水平; 通过建立食用菌生产示范基地, 辐射和带动周边地区食用菌生产改变食用菌重产量轻品质的粗放型生产模式。在包装上与国际相接轨, 向高层次高规格的方向发展, 以此来体现食用菌产品的科技内涵<sup>[3]</sup>。

#### 参考文献:

- [1] 李月梅. 食用菌的功能成分与保健功效[J]. 食品科学, 2005, 26(8): 517-521.
- [2] 史绮云. 八种食用菌营养成分测定与分析[J]. 甘肃农业大学学报, 2003(3): 337.
- [3] 罗信昌. 第 15 届国际食用菌科学和栽培大会简介[J]. 菌物系统, 2009, 19(4): 583-584.

(上接第 166 页)

应及时查明内容、密级、危害程度、责任人, 采取补救措施, 报告有关保密部门和上级机关。

### 6 开展保密宣传教育工作

随着我国社会经济的发展, 对外农业科技交流活动不断增加, 在新形式下如何坚定不移地切实作好科技信息保密工作是当前的一项重要任务。根据中央《关于加强新形势下保密工作的建议》的要求和保密工作任务的实际需要, 健全完善保密组织和保密工作机构。各级组织要认真学习宣传、坚持贯彻执行有关国家安全工作的法律法规, 开展保密工作理论和政策研究, 探索保密工作的基本规律, 制定各项保密工作的具体政策和对策, 自觉地履行好维护国家安全的义务<sup>[6]</sup>。加强实施保密行政管理, 即对涉及国家秘密的个人、法人及其他社会组织的管理。对涉外人员的审批要严格把关, 严防不可靠人员做涉外工作, 高质量地办好出国前安全教育培训, 提高干部的综合素质。

人是社会化的产物, 交友、聊天是人们交往的基本需要。但是, 如果不辨场合, 不分时机乱说, 就会可能成为“义务情报员”。当前我国改革开放不断深入, 国际间的合作、交流越来越频繁, 在同外国人交友、聊天时要时刻绷紧保密这根弦, 注意内外有别; 说话要讲究分寸, 特别是涉及工作上的秘密话题时更要注意守法、保密, 自觉维护国家安全。

#### 参考文献:

- [1] 陈勤. 竞争情报与中国的跨世纪发展战略[J]. 图书情报工作, 1999(6): 13-15.
- [2] 徐熙. 浅谈办公室的保密工作[J]. 国家安全, 2000(11): 45.
- [3] 武三琳, 申栋. 科技情报成果转化中的若干法律问题[J]. 图书情报工作, 1999(4): 21-23.
- [4] 何志成. 加强信息网络技术的管理是当前保密工作的新课题[J]. 国家安全, 2001(7): 51-52.
- [5] 戴铮勤. 聊天·交友·探情报[J]. 国家安全, 2003(12): 54-55.
- [6] 黑河外事办公室. 涉外法规常识选编[M]. 黑河: 黑河出版社, 1994.