

我省食用菌生产现状与对策^{*}

马云桥

(黑龙江省经济作物技术指导站, 哈尔滨 150090)

摘要: 详细地论述了黑龙江省食用菌生产的现状、优势与问题, 阐述了黑龙江省食用菌行业目前所面临的前景和暗含的潜力, 进而提出了黑龙江省食用菌发展的思路 and 对策, 为政府决策部门对今后大力发展食用菌、种植业结构调整提供了参考和借鉴。

关键词: 食用菌; 对策; 问题

中图分类号: S 646 **文献标识码:** A **文章编号:** 1002—2767(2005)04—0032—03

The Current Situation and Countermeasure on Producing Edible Fungi of Heilongjiang Province

MA Yun-qiao

(Direction Station of Industrial Crops of Heilongjiang Province, Harbin 150090)

Abstract: This paper has discussed the current situation, superiority and problems on producing edible fungi of Heilongjiang province and shown the prospects and potentialities in edible fungi industry of Heilongjiang province at present. Meanwhile, the development and strategy producing edible fungi in Heilongjiang province have been pointed out, which have provided experiments and lessons in developing edible fungi and plant industrial structures decided by provincial government.

Key words: edible fungi; countermeasure; problem

随着我省食用菌产业的迅速发展及“南菇北移”进程的不断深入, 近几年, 在广大食用菌工作者的共同努力下, 积极优化品种结构, 重视产品质量的提高, 努力开拓国内外市场, 我省食用菌生产呈现快速发展的态势。据统计, 2004 年食用菌生产规模达 8 亿袋, 产量为 4.2 亿 kg (鲜品), 产值 10.4 亿元。

1 现状与特点

1.1 品种不断增加, 栽培模式多样

随着我省产业结构调整的不断深入, 我省食用菌产业结构调整也有了新进展。各地在抓好黑木耳等食用菌生产的同时, 坚持以市场为导向, 充分利用当地资源和技术优势, 调整了品种结构, 结束了我省食用菌品种过去只有单一黑木耳生产的历史, 而呈现出黑木耳生产快速增长, 香菇、平菇、滑菇、金针菇、猴头菇全面开花, 姬松茸、鸡腿蘑、杏鲍菇等区域

性规模发展的格局。到目前为止, 我省食用菌生产已发展到十几个种类几十个品种。生产模式从段木栽培为主发展到袋栽, 而最初袋栽主要在室内生产, 到目前各种各样的栽培场所和栽培模式各显神通。如木耳栽培由室内吊袋转移到室外地栽; 香菇、平菇等中高温型品种在室外与丰产林、果园、玉米等高秆作物进行立体组装复合种植; 同时在食用菌内部也形成了科学的多层次间混套轮作种植体系, 如在香菇棚内种植吊带木耳等。望奎县采用玉米套种香菇技术, 形成了一定规模, 效益达到 1.05 万元/hm²。

1.2 生产规模扩大, 效益不断提高

我省食用菌生产由一家一户的零星分散种植逐步向一个村、一个乡、一个场为单位的大规模集约化生产发展, 效益不断提高。全省已建成黑木耳超 1 000 万袋的乡(镇)14 个, 超 100 万袋的村 66 个, 超

* 收稿日期: 2005—04—03

作者简介: 马云桥(1973—), 男, 哈尔滨人, 农艺师, 从事农业技术推广工作。

5 万袋的专业户 3 000 多户。东宁县道和镇八里坪村农民李培月充分利用临近绥阳林业局木材加工厂锯沫子丰富的有利条件, 聘请专家进行指导, 熟练掌握了食用菌生产技术, 每年生产木耳菌 10 万袋以上。李培月的成功带动了全村 192 户农户生产木耳菌, 占全村总户数的 99%, 成为省内外闻名的木耳菌生产专业村, 仅此一项全村人均收入近万元, 成为全县农民人均收入首富村。鹤岗市林业局 18 号林场 1 449 名职工都生产黑木耳, 黑木耳平均每袋成本为 0.5 元, 按每袋产干耳 0.04 kg、40 元/kg 计算, 每袋纯利润达到 1.1 元, 1 hm² 地可摆 1 万袋, 那么纯利润可达 1.1 万元/hm², 很好地解决了森林禁采限伐后的职工生活, 年产值达到 400 万元。

1.3 重视市场开发, 促进产业化发展

过去, 我省的食用菌生产都是以农民自发生产经营为主, 抵御市场风险的能力较弱, 造成生产的大起大落和生产效益的不稳定。产业的发展依赖于市场的开拓, 近年来, 各地普遍重视这一问题, 坚持以市场为导向, 走产业化之路。东宁县以龙头企业、中介组织为载体, 共成立了 30 多个市场营销协会, 培养了 1 600 多人的经纪人队伍^[1], 从而把广大分散的生产者与市场联结起来, 形成产业链。林口县共组建了 10 个滑子蘑生产专业合作社, 建立生产基地 23 个, 并先后投资 1 100 万元, 建立起了滑子蘑生产加工龙头企业天宝罐头加工厂, 实现了滑子蘑生产及购销、储运、加工一体化, 有力地带动了全县滑子蘑产业化发展。尚志市珍珠山乡通过壮大一个龙头, 完善一个体系, 培育三个基地, 推进三项开发, 逐步构筑了食用菌产业优势。

1.4 品牌意识提高, 市场竞争能力增强

随着食用菌生产的迅速发展, 市场竞争日益激烈, 优质的产品可能因缺少品牌包装, 而在竞争中处于劣势, 得不到很好的经济效益, 这一问题已引起各地重视。为此, 他们纷纷创立自己的品牌, 注册自己的商标, 增强市场竞争力。鹤岗市十八号林场新上一套生产线, 加工压缩黑木耳等系列产品, 并注册了“三野”牌商标, 提高了知名度, 取得了很好效果。东宁县鳞兴山珍食品有限责任公司筹资 35 万元进行技术改造, 年加工能力达到 12 万 kg, 所生产的“八宝山珍”产品经过中国绿色食品中心认证, 批准为 AA 级绿色食品, 产品远销俄罗斯、日本、韩国, 实现了龙头企业战略升级^[2]。“黑山牌”黑木耳被确定为部优质产品, 提高了身价, 为打开销售市场奠定了良好的基础。

我省食用菌发展虽然很快, 但也存在一些需要研究和解决的问题: 一是食用菌生产规模小, 发展不均衡。主要表现在各地区发展不均衡、技术普及不均衡、品种发展不均衡。二是科技成果转化率低, 主要表现在技术推广工作滞后, 特别是各地市县推广部门, 缺少主抓食用菌技术推广的人员, 使先进的生产新技术不能及时有效的在生产上推广应用。三是基地建设投入少, 缺乏竞争力。四是我省专业批发市场很少, 从事食用菌经销的中介组织也数量少、规模小, 难以控制市场, 影响菌农收益。

2 优势和前景

食用菌属于朝阳产业, 正处于被人们广泛认识的阶段, 且我省具备生产食用菌得天独厚的有利条件, 我们应充分认识发展食用菌生产的巨大潜力和开发前景, 坚定工作信心。

2.1 市场需求空间巨大

食用菌营养丰富, 具有医疗保健等多种功能。随着人们生活水平的提高, 其需求量将大幅度增加。目前, 食用菌的人均消费水平较低, 全国人均消费不足 1 kg, 而国外人均消费达到 1.45 kg, 我国如果每年人均消费增加 0.1 kg, 那么消费量就增加 1.25 亿 kg, 这是一个相当可观的数字。从目前消费趋势上看, 我省生产的食用菌以其营养积累高、品味纯正等特点深受市场欢迎, 从而为大力开发食用菌市场创造了有利条件。

2.2 自然资源得天独厚

我省气候冷凉, 昼夜温差大, 特别适宜食用菌的生长发育, 食用菌产品无论是外观还是内在品质都好于南方, 而且主要是在夏、秋季节收获产品。每年的 5 月至 10 月份是菇类需求旺季, 南方此时持续高温, 菇类无法生长, 我省依然可以照常生产, 形成了反季节生产, 优势明显。我省可供食用菌生产利用的原料比较多, 除锯末子外, 清理下来的藤条灌木和农作物秸秆粉碎后都可利用, 据统计目前我省食用菌生产可利用的原料利用率还不足 0.5%, 可见我省食用菌生产潜力是很大的。

我省食用菌生产大多在山区和半山区, 环境清洁, 没有污染, 在此环境下可生产出优质无公害食用菌产品, 具有打绿色牌、走特色路先天的优越环境, 合乎农业战略性结构调整发展的大趋势。到目前为止, 我省已有四十多家食用菌生产企业、十余个品种得到绿色认证, 受到国内外商家的关注。食用菌产业的发展, 对农民脱贫致富发挥重要作用, 因此具有十分广阔的发展前景。

2.3 出口创汇商机无限

中国已成功加入 WTO, 为食用菌产业带来了新的发展机遇。食用菌生产属于技术、劳动密集型产业, 我省是农业大省, 能够提供大量的食用菌栽培原料, 并且具有充足的低工资劳动力, 因此食用菌产品比西方国家成本低, 在国际市场上有很强的竞争力。加入 WTO 后, 农业保护性政策减少, 将导致世界农业生产布局重新调整, 农业贸易自由化的结果是各国趋向按照比较效益的原则安排农业生产, 发达国家必将减少不具备优势的农产品出口, 而让出食用菌等优势农产品的市场份额, 这就为我省进一步扩大食用菌产品出口提供了难得的机遇^[3]。

3 思路与对策

在总结我省食用菌多年生产经验和权威人士建议的基础上, 确定了发展我省食用菌生产的指导思想, 即: 坚持以市场为导向, 以合理开发利用资源为原则, 以质量为中心, 以提高科技含量、改善生产条件为保证, 狠抓基地建设, 稳步扩大生产规模, 扶持发展龙头企业, 加大食用菌深加工和系列产品的研究开发力度, 完善市场体系建设, 保护生态环境, 走可持续发展之路。

3.1 加强技术推广队伍建设, 增强服务意识

农技推广部门要发挥战线体系优势, 为科研部门服务, 尽快把科研成果转化为现实生产力。为生产基地服务, 建立推广网络, 保证食用菌新菌种、新技术迅速普及应用。为菌农服务, 搞好菌农培训, 提高菌农的科技水平和生产技能, 为菌农提供优质菌种及先进的配套设施, 切实搞好产前、产中、产后的技术服务工作, 从而达到提高产量, 改善品质, 增加效益的目的。

3.2 加强技术培训, 提高科技水平

为提高生产者和管理者科技水平, 各地根据当地的实际情况, 有计划、有步骤地进行黑木耳全光地摆、香菇袋栽、滑菇箱栽等新技术及新品种普及和推广工作, 并举办各种实用有效的培训班, 切实提高菌农的栽培技术水平。东宁县绥阳镇主要抓黑木耳的培训和指导, 从菌种生产供应到技术培训和指导实行一条龙服务。在培训和指导方面采取了播放录像片、发放技术册子、培训技术骨干等多种形式,

确保了新技术、新品种的普及。

3.3 推广优良菌种, 加快优质化生产进程

菌种是食用菌生产的基础, 优质化生产是食用菌产业发展的必由之路。在食用菌产业的发展中, 优良品种的选育和应用发挥着重要的不可替代的作用。优良品种的大面积应用不仅可以提高产量和品质, 而且能达到投资少、质量好、效益高的目的。这就要求我们积极引进、试验和推广优良菌种, 加快新菌种选育进度, 延缓现有品种的退化速度, 为实现我省食用菌优质化生产奠定基础。

3.4 依靠科技进步, 提高食用菌生产水平

要充分调动科研单位、大(专)院校、推广部门技术人员的积极性和创造性, 针对当前生产中存在的热点和难点问题, 如病虫害防治、保鲜技术、珍稀菌类高产优质配套栽培技术和代用料的开发等, 增加投入, 合力攻关, 切实保证食用菌生产的顺利健康发展。农业技术推广部门要做好新品种、新技术的试验、示范和推广工作, 并要结合各地实际情况, 逐步丰富和完善推广的新技术、新成果, 不断提高食用菌生产水平。当前我们主要推广黑木耳全光地摆节本增效生产技术、香菇袋料反季节栽培技术、优质金针菇栽培技术、食用菌采后保鲜技术。

3.5 强化基地建设, 加速产业化进程

要在目前全省各地普遍开发的基础上, 选择基础条件好、比较优势强、规模化程度高的地方, 如东宁、嘉荫、尚志、林口及大兴安岭等地区, 进一步加强基础设施建设, 改善生产条件, 扩大生产规模。要有针对性地发展市场竞争力强、经济效益高的食用菌种类, 创出具有地方特色的名牌产品。同时加大对市场的培育扶持力度, 抓好流通队伍建设, 建立多形式、多渠道的流通服务体系, 促进市场繁荣。要逐步建立、健全信息网络, 多方面了解信息, 指导生产。加速食用菌产业化发展速度。

参考文献:

- [1] 夏英. 我国农民专业合作社发展及对策[J]. 中国蔬菜, 2005, (2): 3-6
- [2] 杨培, 钮丽萍, 金成, 等. WTO 与黑龙江省绿色食品[J]. 黑龙江农业科学, 2003 (1): 21-23.
- [3] 江洪涛, 李伟芳. 香菇出口生产技术综述[J]. 中国食用菌, 2005, (2): 3-5.