

# 佳木斯市食用菌产业发展的途径与对策

张术丽

(黑龙江农业职业技术学院,黑龙江 佳木斯 154007)

**摘要:**为进一步促进佳木斯市食用菌产业发展,带动地方经济快速发展,以佳木斯地区为例,分析了食用菌产业发展的状况。针对食用菌产业中存在的加工技术、设施、管理和销售等方面问题,从政策、产业、产后开发的途径上,提出食用菌产业持续、快速发展的对策与建议。

**关键词:**食用菌;途径;对策

**中图分类号:**S646

**文献标识码:**A

**文章编号:**1002-2767(2014)06-0106-02

菌类作物已成为人们生活中必不可少的部分,越来越受到人们的关注<sup>[1]</sup>。菌类作物具有天然、味美、营养和保健等特点,是典型的食药两用型佳品,已成为21世纪人们追求绿色、健康、环保的佳品。发展食用菌产业可以带动地方的经济又快又好的发展,实现节约型农业、生态可持续性发展的良性循环。佳木斯市地处祖国东北边疆的三江平原,其得天独厚的气候条件以及肥沃的土地条件,使之成为国家重要商品粮食基地,同时,也为发展食用菌生产提供了良好条件。

## 1 佳木斯市食用菌产业发展的现状

### 1.1 政府支持力度较大,规模初见成效

目前,汤原县已新建150栋2.4万m<sup>2</sup>的高标准养菌房,并利用塑料大棚、闲置房屋、学校和圈舍改建18万m<sup>2</sup>养菌房,落实摆放地块750hm<sup>2</sup>,专业设备均已到位。近年计划栽植食用菌1.5亿袋,预计当年可增加收入1.5亿元。2013年8月,佳木斯双兴村利用大棚试种植2.5万袋菌袋滑子菇,村民积极性很高,销售订单已签发。同江市委书记王兆力带领全市各级领导到同江市拉链检查项目建设,为鼓励农户增收致富,政府决定给予优惠政策:利用闲置水稻育秧大棚,大棚无偿使用,水电路三通。2012年7月,农户利用大棚种植金针菇、香菇、秀珍菇和平菇等品种。九芝源公司总经理孟庆辉利用公司优势,采用“五步骤”计划,即酿酒、酒糟变成食用菌栽培的培养基、栽培食用菌、菌糠转化饲料及牲畜粪种植庄稼,推行循环经济的快速发展。近2年来,佳木斯周边的农户看到了食用菌带来的经济效益和实惠,纷纷栽培食用菌。2013年冬季,桦南县孟家岗镇农民利用闲置的民房种植10万袋木耳,佳木斯市郊区

长青乡也在利用大棚种植食用菌,佳木斯市桦川县创业乡利用闲置的仓房种植平菇、榆黄蘑和猴头等蘑菇,农民的积极性正在高涨。

### 1.2 专业技术人员欠缺,管理模式陈旧

由于生产规模零散,农户基本上都是自发的种植,向有经验的农户学习经验。近2a,虽然相关部门组织农民到相关院校进行技术培训,配套栽培技术得到了改善,但实际操作技术还有待加强,生产中遇到的新问题不能马上解决,耽误了时机,对生产造成影响。此外,生产中管理过于松散,自主意识强烈,无法进行标准化生产,管理方法不正规,食用菌产量虽然不低,但品质不高,产后销售及加工链脱节,产后加工技术不成熟,不成规模,使得食用菌经济效益不高。因此,食用菌专门技术人员很少,系统、标准的食用菌生产管理欠缺是当前佳木斯市食用菌发展的关键因素所在。

### 1.3 生产规模零散,生产模式单一

据调查,佳木斯周边食用菌生产者众多,生产方式大多数都是使用菌袋常压灭菌,使用闲置的房间或塑料大棚进行生产,种植的品种及种植数量有限,而且不能达到周年生产和周年供应市场的要求。这种作坊式生产食用菌规模较小,不能达到规模化和工厂化生产,更谈不上出口创汇,社会经济效益不高,制约着食用菌快速发展。

### 1.4 产、供、销链条不畅通,增值化程度不高

农户零散式栽培,导致产品基本上以鲜菇的形式供应市场,只能满足市场的限时需求,不能满足市场持续的需求。而且食用菌的营养及保健价值得不到充分的体现,农户经济效益就无法达到最大化,连带着食用菌饮料、药品、保健品及美容企业效益发展受限。2012年以来,尽管佳木斯地区食用菌生产初具规模,但各种配套的设备还不完善<sup>[2]</sup>,具有高质量的技术指导及研发团队不完善,标准化、高质量食用菌栽培管理技术尚未形成,销售渠道还有待开发。综上所述,佳木斯食用菌产业的发展还刚刚起步,发展食用菌产业任重而道远。

收稿日期:2014-04-01

基金项目:佳木斯市2013年度重点科研资助项目(13028)

作者简介:张术丽(1977-),女,吉林省德惠市人,在读博士,讲师,从事食用菌栽培、教学及食用菌遗传育种研究。E-mail:zsl09291@163.com。

## 2 佳木斯市食用菌产业发展的途径及对策

### 2.1 打造食用菌产业示范园

针对佳木斯地区食用菌生产具有一定规模的地区,建立示范基地<sup>[3]</sup>,基地建设包括生产设施的完善,菌种高效规范生产,菇房合理设计,出菇管理规范,产后加工适当化,产品销售品牌化。

### 2.2 加强技术人员的培训,强化标准化生产

只有改变现有的生产状态,使食用菌产业得到规模化、标准化、规范化的良性发展。首先,安排农户进行系统的培训,针对农户所种植食用菌品种进行对应的培训,从菌种制作、原料的选择、装袋与灭菌、发菌管理、出菇管理、病害防治、采收、保鲜与加工等方面进行系统的传授,既开拓了农户的视野,又针对性地提高了农户种植管理技术;其次,在佳木斯市高校和科研单位设立食用菌研发中心,培育食用菌技术科研攻关团队,研究食用菌新品种和食用菌深加工,丰富市场品种,提高食用菌的经济利益,为农民创造更高的价值;第三,鼓励科研人员定期下乡服务农民,既能提高科研人员的实践知识,又能及时解决农户管理中出现的的问题,指导农户进行标准化、规范化管理,提高食用菌的产量和品质。

借鉴工厂化生产模式,重点推广“两头集中、中间分散”的模式,即菌棒加工基地或合作社负责专业生产菌棒,菇农负责接种和管理,加工企业负责产品的加工和销售。食用菌工厂化生产不仅从源头上提高了菌棒的质量,更让菇农从传统食用菌生产的高劳动强度中解放出来,为增收创造空间。

### 2.3 加强产业链的良性循环

现在食用菌种植的种类有木腐菌、草腐菌和粪草生菌等,其中木腐菌生产量很大,木质资源利用率较高,然而木质资源逐渐匮乏,需要提早做出相应的对策以缓解资源问题。同时,菌糠产出量也非常的大,因此菌糠的充分合理利用,也是需要及时解决的问题。纵观整个食用菌栽培过程,一方面可以开发其它的培养料栽培食用菌,另一方

面开发菌糠的用途,例如以栽培蘑菇作肥料、饲料或制沼气等。合理开发菌糠的用途,从而有效地实现循环经济的快速发展,保护环境<sup>[4]</sup>。

### 2.4 提升品牌意识,出口创汇

佳木斯市的食用菌生产及管理运营采用散户自种和自销的模式,食用菌的生产质量和品质不高,农户获得的效益也不高,社会经济提升缓慢。提升的途径有:第一,注重种植管理的规范化和标准化生产,加快主打食用菌品种的质量和品质;第二,种植珍惜食用菌,扩大宣传的力度,提高人们的认识,加强市场空间;第三,立体化、自动化栽培,增加有效面积的经济产量,快速提高经济;第四,针对具有规模的食用菌品种,进行深加工处理,例如制作饮料、食品、保健品、化妆品和药品等,以提高经济价值。

### 2.5 有效保持现有的野生资源,不断开发驯化

佳木斯周边地区野生食用菌资源非常丰富,如榛蘑、松茸和羊肚菌等,这些野生菌类有着丰富的营养与药用价值,是珍贵的菌类资源。这些资源一方面要很好的保护,另一方面要加以利用,充分发掘其潜在的价值,为社会带来一定的经济效益,推进社会经济快速发展。

## 3 结论

佳木斯市食用菌产业具有快速发展的可能性,应充分的发挥政策扶持、市场多元化、资源扩大化和产业升级化的强大优势;加大产、学、研相结合;提倡循环经济发展的战略;建立示范基地,加强技术人员的指导与研发的手段;结合地方经济特点,开发食用菌产后销售的渠道,努力提升食用菌产业的社会效益,更快的实现食用菌产业规模化、标准化、产业化发展的趋势。

### 参考文献:

- [1] 常明昌. 食用菌栽培[M]. 北京:中国农业出版社,2009:2.
- [2] 贾东兴,王亚平,薛桂莉,等. 佳木斯地区食用菌生产现状及发展前景[J]. 现代化农业,2006(6):18.
- [3] 何柏伟,陈青. 浙江省食用菌产业转型升级的措施[J]. 食用菌,2011,19(1):10-14.
- [4] 潘慧锋,陈青. 浙江省食用菌循环生产模式剖析[J]. 中国食用菌,2010,29(3):60-62.

## Pathways and Countermeasures for Edible Fungus Industry Development of Jiamusi City

ZHANG Shu-li

(Heilongjiang Agricultural Vocational and Technical College,Jiamusi ,Heilongjiang 154007)

**Abstract:** In order to promote the edible fungus industry development of Jiamusi and drive the rapid development of regional economy,taking Jiamusi area as example,the development situation of edible fungi industry was analyzed. According to the problems existing in the edible fungus industry,establishment,management,sales and other aspects,countermeasures and suggestions on sustained rapid development of edible fungus industry were put forward from the pathways of policy,industry and postpartum.

**Key words:** edible fungus; pathways; countermeasures