

## 百名记者看项目



□本报记者 刘世超/文 姜涛/图

1月26日上午,走进叶县食用菌科技产业园,一个占地7500多平方米的钢构车间很是抢眼:26间工厂化仿生态智慧菇房分列两侧,每间200平方米的菇房内,上下6层的菌床分两侧排列,一朵朵鲜嫩雪白的双孢菇在菌床上争相升柄展伞。

依靠科技的加持,智慧菇房里菇类生长所需的温度、湿度、光照等均可智能控制,保证菇产品品质稳定的同时,可实现365天不间断出菇。依托该项目,以褐菇、双孢菇、花菇、香菇为首的食用菌种植已成为叶县龙泉镇乃至叶县特色农业发展的一张靓丽名片。

## 叶县食用菌科技产业园： 小蘑菇形成大产业



本报记者刘世超(右)采访龙泉镇党委书记史天明



采摘工在智慧菇房内采摘成熟的双孢菇



羊肚菌种植户张娜查看营养包吸收情况



绿城现代农业科技展厅内的产品展示货架



扫一扫  
看视频



叶县绿城菌业的员工在给菇棚上基料

### 智慧菇房 建成投用

叶县食用菌科技产业园位于叶县龙泉镇草厂街村,是以食用菌种植为核心,集上下游配套、深加工、技术输出、购销一体的综合性食用菌产业园区。据叶县龙泉镇党委书记史天明介绍,该产业园占地360亩(1亩≈666.67平方米),计划总投资32亿元,目前园区已入驻叶县绿城现代农业种植有限责任公司(简称叶县绿城菌业)、河南鑫瑞隆农业种植科技有限公司(简称鑫瑞隆)等3家企业。项目一期已建成投产,二期、三期正在推进中。

去年5月,项目一期建成,叶县绿城菌业入驻园区,开始利用智慧菇房种植褐菇、双孢菇等。

“为了保证产品稳定供应市场,我们是按批次安排生产的。5天到7天启用两间菇房,每天的产菇量在两吨左右。近段时间按订单生产的是双孢菇,在市场上供不应求。”叶县绿城菌业产业园生产厂长李晓军说,双孢菇又称白菇,生产条件要求很高,菇房全部智能化管理。

每间智慧菇房门口都有一个电子显示屏,不仅实施显示菇房里的温度、湿度等数据,还可自动调节里面菇类生长所需的温度、湿度、光照时长、二氧化碳浓度、空气净化程度等。

“这26间智慧菇房由一个‘大脑’控制,彼此之间联动,系统智

能分配能源,将多余的能源回收,不足的自动补上,比一般菇房节能30%左右。”李晓军告诉记者,上完料,系统一键启动后,所有信息都会显示在机房主显示屏上,一名工作人员就能监管所有菇房。

目前,叶县绿城菌业负责的二期建设主体——33间工厂化仿生态智慧菇房已完工,基料场、有机肥料厂等建设正按计划推进。鑫瑞隆负责的食用菌菌棒制作车间已投产,继续带动周边食用菌大棚集中化建设和全乡分散化建设,配套的香菇脆片、香菇酱、香菇酱油等深加工车间也正在筹建,全产业链建设正在加紧推进。

### 早上采菇 晚上尝鲜

1月26日10点半,在12号智慧菇房,两名工工站在菇床两侧的电动采菇车上采摘双孢菇,然后用不锈钢小刀去掉根部,再根据品相、大小按级别进行分类。

经过质检、称重、包装后,采摘下的双孢菇立即被送入冷库储存。下午3点,冷链车直抵冷库,将新鲜的双孢菇装车运往四川、云南等地。

叶县绿城菌业销售经理关俊卿说:“双孢菇全程冷藏运输,主要销往华东华南地区,也有部分

双孢菇销售到我市市区和郑州市的果蔬批发市场。从车间到客户手中,一般不超过24个小时。平顶山市区平均每天发货50筐,每筐7斤(1斤=500克)装,从采摘到端上鹰城市民的饭桌一般不超过10个小时。车间上午出菇,市民晚上就能尝鲜。”

“市民可扫描包装上的二维码了解食用菌的相关信息。”关俊卿说,每筐食用菌上都贴有产品二维码,扫码后,生产日期、采摘人员、产品等级等信息一目了然。

据悉,绿色生产、追溯体系等已基本在龙泉镇实现全覆盖可实现优势农产品“带标上市、过程可控、质量可溯”。目前,产业园食用菌制品质量安全检测合格率达到100%。

为推动小蘑菇形成大产业,除了将食用菌全产业链做大做强外,产业园还十分注重品牌效益。叶县绿城菌业通过注册商标“绿城菌鲜”“绿菓优农”,积极开展“三品一标”认证,统一包装。绿城现代农业科技展厅里,鲜菇、干菇礼盒摆满了货架。

### 提供岗位 农民增收

1月26日11点左右,羊肚菌种植户张娜来到产业园区一座大棚。大棚门口的数显温度计显示,棚内温度是8.9℃。这些影响食用菌种植的温度、湿度等数据会实时传送到她的手机上。

“今年是我第三年种植羊肚菌。这个大棚的羊肚菌是去年12月种的,出菇到今年3月了。中午有的大棚温度高,我过来通通风。”张娜说,这些大棚都是企业出资建的,她承包了25亩地,种植了大大小小26棚羊肚菌,主要负责日常的养护。“种菇出菇的时候需要雇人帮忙,平常我和我姐

俩人照看着就可以了。镇政府和企业会定期派技术人员上门指导。成品菇销售由公司负责,我一点都不用愁,就等着卖完菇分红了。”

产业园为像张娜这样的食用菌种植户提供了致富平台,还给附近村民提供了务工机会。

今年50多岁的景月环是叶县叶邑镇罗庄村人,在智慧菇房当采摘工。“从我家到园区骑电动车只要10分钟,离得近能照顾家。采菇是按采摘量算工资的,平均一个月能挣三四千元。”

除企业管理人员外,智慧菇

房里现有采摘工32人、杂活工17人,都是园区附近的农户。

“产业园还计划种植金耳、袖珍菌、赤松茸等高附加值产品,同时开发菇酱、菇脆、菇粉等延伸产品,届时会为附近村民提供更多就业岗位。”龙泉镇党委书记史天明说,产业园项目全部建成后,预计可年产鲜菇1.7万吨,年产值可达2.2亿元,带动500余人务工。以食用菌发展为依托,龙泉镇被评为省级农业产业强镇,草厂街村被评为全国乡村特色产业超亿元村。叶县食用菌科技产业园荣获“市级现代农业产业园”称号。