



一簇簇新鲜的蘑菇正从菌包之内慢慢钻出。

养进“空调房” 撑起“致富伞”

□文/图 半岛全媒体记者 孟达

栽培蘑菇，除了采用露天、大棚等传统方法，能否发展出工厂化栽培？在西海岸新区大村镇平菇工厂化栽培示范基地里，一棒棒平菇舒适地生长在“空调房”中，实现生长过程中大通风与低室温的平衡，在达到产能飞跃的同时大幅节能，更实现一年四季皆丰收。

食用蘑菇又称食用菌，是餐桌上常见食材。位于西海岸新区藏马山以西的大村镇，有着深厚的食用菌发展历史。在上世纪60年代初期，大村镇居民就开始自发种植蘑菇，自1983年开始引进产业化食用菌。“目前食用菌人工栽培有传统露天种植、棚式种植和工厂化种植等模式，我们镇的工厂化栽培在国内领先。”青岛绿色家园生物科技发展有限公司总经理宋江富介绍道。

在平菇工厂化栽培示范基地的蘑菇房里，作为蘑菇生长载体，一个个菌包就像超市货架上的物品，有序地摆放在一排排架子之上，而菌包之内正慢慢钻出一簇簇新鲜的蘑菇。宋江富介绍：“一般40天左右的时间，蘑菇就可生长完成。”

走进蘑菇房，可以明显感觉到里边冷气十足。在蘑菇房外，光照指示、加湿指示、排风指示等多个指示灯，在控制面板上以不同色彩点亮，以便工作人员对房间内的各方面指标进行监控调整。

“要保证食用菌栽培的产量和质量，需要给食用菌提供良好的条件。”宋江富介绍，工厂化生产的优势，在于通过技术研发，解决在夏天高温天气时，平菇生长过程中需要的大通风与保持低温环境之间的矛盾。

“对于蘑菇的栽培来说，通风和温度正是它们生长的关键。”宋江富介绍，不同的食用菌对生长的温度要

求不一样，而同一种食用菌在不同的生长阶段，对温度的要求也不一样。平菇在培养阶段温度一般在21℃~23℃，而出菇阶段一般控制在15℃~18℃。与此同时，平菇在生长后期需要大量通风，生长一小时往往需要通风40分钟以上。然而，夏季的天气条件很难达到这样的要求，而一般制冷设备耗能大、成本高，因此很难解决大通风加低室温的平菇生长环境要求。

大村镇采用工厂化平菇栽培，在实际生产中解决了这个问题，通过设计研发专门为平菇生长打造的“空调房”，在大幅度提高产能的同时，实现节能80%。同时，蘑菇栽培传统意义上属于劳动密集型产业，往往一二百亩产地需要上百人参与劳作。而在大村镇的工厂化平菇生产基地里，平日只需五六个工作人员。

“工厂里有蘑菇房25间，平均每间有菌包一万个，一天可以出产三吨半蘑菇。”宋江富说，在工厂化生产条件下，占地3亩的厂房达到传统方法200亩地的产能。与此同时，工厂化生产还打破季节限制，真正实现一年四季皆可丰收。

在大村镇，蘑菇栽培也带动产业链发展，从菌包制作到原料回收等环节，都需要工人参与其中，继而带动劳动力就业。一年四季产量高、品质稳定可靠，让大村镇工厂化生产的平菇成为市场上的抢手货，济南、日照、连云港等地的进货商都从这里采购。

大村镇目前引进培育7家龙头企业，共占地1200余亩，建设食用菌种植棚1800余个，全镇年菌棒保有量800万棒~1200万棒，年产蘑菇3000余吨，年实现销售收入5000余万元，带动劳动力就业1800余人。

“蘑菇之乡”如今已经成为大村镇的一张名片，获得“全国一村一品示范镇”、“山东省珍稀食用菌第一镇”的荣誉和称号。

►在工厂化栽培示范基地里，工作人员对平菇进行管理。



►工厂化生产打破蘑菇栽培季节限制，可一年四季生产。



扫码参与
新闻互动

►大村镇平菇工厂化栽培示范基地现建有蘑菇房25间。

