

食用菌产业助力乡村振兴

- 一、食用菌产品在市场上优势突出，市场潜力大
- 二、食用菌产业成为我国振兴“三农”的重要产业
- 三、食用菌产业成为了贵州乡村振兴的新引擎
- 四、食用菌产业的效益分析

一、食用菌产品在市场上优势突出，市场潜力大

近几十年来我国食用菌产业发展迅速，现在，我国在新品种栽培、产品产量和出口量上都是世界上当之无愧的“超级大国”。我国食用菌产业在国际市场上具有以下优势：一是我国拥有800多年源远流长的栽培食用菌的历史和饮食文化；二是我国菇农具有丰富的生产经验；三是有大量廉价劳动力资源，为食用菌这种劳动密集型产业的发展奠定了基础；四是我国食用菌资源丰富，为新品种开发和育种工作提供了相当有力的条件；五是有辽阔的国土和各种类型的地理气候条件，可以满足各类食用菌的生长、发育；六是有大量生产食用菌的廉价原材料。

二、食用菌产业成为我国振兴“三农”的重要产业

食用菌在我国农业中是一个传统农业，栽培历史悠久，品种资源丰富，分布地域广阔，但作为一个产业发展，还是改革开放以后的事。今十几年，食用菌发展成为新兴产业，也是一个朝阳产业，发展势头很猛，食用菌被称为当代高效农业、生态农业、特色农业和创汇农业。

改善人们营养结构、增进人体健康，将越来越显现它的积极作用。栽培食用菌，无论山区、平原、湖区和丘陵等地区均可，很少受时间和地域的限制。食用菌又可以高度立体化、集约化和工厂化栽培，可分层分袋。

它成功地解决了几百万中国农民的就业问题，很多农民通过食用菌产业实现了小康、走向了富裕。当今世界没有一个国家像中国这样动员如此之多的农民来发展食用菌产业，也没有一个国家像中国这样，有如此之多的农民从食用菌产业发展中得到这么多实惠。实践证明，食用菌是改变我国农村、农业和农民经济，全面实现小康社会的产业，因此从中央到地方各级政府都非常重视。

三、食用菌产业成为了贵州乡村振兴的新引擎

搞乡村振兴，找准产业很关键。由于食用菌具有种植周期短，劳动强度小，市场前景好，经济效益高等优势，可以说，食用菌产业是典型的高效循环农业产业。近年来，贵州很多县聚焦食用菌产业，围绕技术这个核心，通过做大做强食用菌产业，带领村民共同致富。下面给大家展示一下这几年贵州食用菌产业的发展成就。

贵州黔西：食用菌产业助力乡村振兴



贵州省黔西市钟山镇：羊肚菌撑起致富伞 群众脸上乐开花



贵州省台江县老屯乡：“羊肚菌”抢鲜上市 撑开乡村振兴“致富伞”



小木耳做成富民强县大产业 ——中阳县黑木耳产业发展



平菇栽培



袋栽金针菇再生法工厂化生产



杏鲍菇工厂化生产图片



探访西北地区规模最大的海鲜菇工厂



四、食用菌产业的效益分析

（一）食用菌产业的生态效益

1、食用菌生产对农业有机废弃物的利用

由于食用菌生产原材料主要为木屑、农作物秸秆、畜禽粪便等废弃料为原料，所以通过发展食用菌产业可以实现资源的循环利用。锯末作为发展食用菌的原料，变废为宝，提高了林业、木业企业的经济效益，

- (1)原料来源丰富
- (2)成本低，产量增加、效益高。
- (3)节省了木材、保护了生态环境。

2、食用菌生产为非耕地、立体、高效生产

食用菌的生长不需要土壤，因此不需要耕地，可以利用非耕地之外的地面。食用菌生产可以利用荒地、林地、房前屋后等各类土地，食用菌中的菇类可行立体栽培，有的种类需要架设层架，有的则可以直接叠压码放，墙式栽培。食用菌还具有低耗水和高生物转化率的优点，与大田主要农作物相比，食用菌生产可实现较高的生物转化率。

（二）发展食用菌产业的经济效益分析

食用菌产业具有点木(草)成金，化害为利，变废为宝的产业特点，其生产成本低，周期短，效益高。食用菌生产：主要由菌种、菌袋、锯沫(木屑)、营养填加料、地膜、遮阳草帘、接菌消毒设备、燃料、人工费等部分构成。



开天眼 阅多彩
贵州日报报刊社官方新闻客户端

下载APP

余庆县：小基地发挥大作用

2022-05-24 09:20

热度：

“张老师讲解的食用菌栽培技术实在是太有用了，我家正好有条件可以栽培，我要好好学习，今后毕业后带领寨子上的人一起种食用菌。”



近日，余庆县中等职业学校“双培养”工程乡村振兴后备人才培养班正在学校食用菌栽培实训基地实训。课后，学员刘少雄开心地说。

当天，余庆县中等职业学校的“双培养”工程讲师张勇为学员们教授《食用菌技术》课程。张勇从“栽培季节”“栽培的原料及配方”“抖料、装袋、消毒”“接种”“培养、出菇管理”五个方面讲解平菇的栽培方法。听了张老师的讲解后，学员们立即按照“准备材料、抖料、装袋以及消毒”的顺序进行实践，然后装入接种箱。



据悉，2020年以来，余庆县不断加强“双培养”工程实训基地建设，夯实发展基础，已在县中等职业学校建立实训室11间，电商直播间5个，校企合作平台4个，乡镇教学实训基地10个，“室内+室外”“理论+实践”“学习+实干”的培养体系正在形成，不断为“双培养”工程提供实践保障。

通讯员 赵仕华 周春兰

编辑 蒋洪飞

二审 黄霞

三审 陈富强

**天眼新闻原创内容未经授权不得转载
转载事宜请联系贵州日报当代融媒体中心**

联系电话：0851-86626678

互联网新闻信息服务许可证

许可证编号：52120170004

中国互联网违法和不良信息举报中心：12377

违法和不良信息举报电话：0851-86625063

余庆县中等职业学校“双培养”工程乡村振兴后备人才培养班开展食用菌技术实践课程培训

周春兰 余庆县中等职业学校 2022-05-20 14:46 发表于贵州



5月18日，我校张勇老师在学校食用菌基地为“双培养”工程乡村振兴后备人才培养班的学员开展食用菌技术实践课程培训。



张勇老师正在为2021级学员授课

张老师从“栽培季节”“栽培的原料及配方”“抖料、装袋、消毒”“接种”“培养、出菇管理”五个方面讲解了平菇的栽培方法，学员们全神贯注地倾听着老师的讲解并认真地做笔记。讲解结束，大家就按照栽培顺序进行实践操作。



2021级学员们正在栽培平菇

张老师通过理论与实践相结合的教学模式,使学员们了解了食用菌的相关知识,并熟练地掌握了全套平菇菌的栽培技术。学员们表示,一定将食用菌技术运用于实际生活中,带领村民们共同致富,真正实现乡村的振兴。

供 稿:党政服务中心 周春兰(图/文)

编 辑:朱丽君

一审一校:汪元明

二审二校:任亚强

三审三校:王登奎

投稿邮箱:232807512@qq.com

阅读 203

分享 收藏

3

1