秦皇台:废弃秸秆变身环保菌棒育出致富鲜蘑菇

滨州日报/滨州网记者 邵一娟 王健 通讯员 张志刚

七月盛夏,蝉鸣声不绝于耳。在滨城区秦皇台乡的福哲思蘑菇种植基地里,鲜菇正在蓬勃生长,工人们在食用菌大棚中忙碌。

“现在蘑菇、菌棒销量都没问题,市里大部分大型商场包括一些学校食堂用的蘑菇都是我们的,蘑菇还销往烟台、青岛、天津。菌棒大多销往陕西、山西,还出口到新加坡、韩国、日本等。我们的菌棒出菇齐、萌发快、菇型好看,好多客户买了鲜菇后找到我们基地,要买菌棒。”福哲思蕈菌有限公司负责人张艳波告诉记者。

该公司位于秦皇台乡段李村,内有食用菌种植大棚26个,配套建有菌种室、化验室、科研室、净化车间等研发设施以及高标准冷库等仓储设施,占地70余亩,年平均销售收入达到3000余万元。公司坚持生态循环农业运作模式,大量利用玉米秸秆、玉米芯以及棉花秸秆、牛粪作为基料,种植食用菌。公司建设了2条食用菌基料化生产线,日消耗玉米秸秆、玉米芯达14吨,年利用秸秆4000吨以上。

公司雇用的工人全部是来自附近的村民,他们主要负责生产菌棒、做菌种、采菇、日常管理。“所有人都经过培训,工人一个月最少的能领3000多元,休班少的能领到5000元。”张艳波介绍,公司今年又新征50亩地,计划投资5000万元,规划建设标准化冷藏发菌厂房20000平方米,标准化食用菌示范大棚26个,项目建成后将实现日产平菇8吨、年出口各类菌棒200万个的生产规模。

“我们将加大蘑菇产品研发与深加工,相继研发蘑菇面条、低温油炸食品、蘑菇酱等衍生产业,形成高效的‘农作物废弃物—食用菌生产—有机生物肥料—有机农产品种植’生态链,有效带动项目区内种植户产业发展。”对于食用菌产业未来的发展,张艳波信心满满。

近年来,秦皇台乡研究确定了以福哲思蘑菇种植基地为龙头,以食用菌作为农业重点产业和乡村振兴突破口,采取“龙头企业+合作社+农户”发展模式,依托各村党支部,给群众算好产业发展“账”,打造秦皇台“食用菌种植先行区”的发展思路。

为支持福哲思蘑菇种植基地发展壮大,秦皇台乡把原段李社区党群服务中心的7间办公室全部无偿交付企业使用。乡里先后多次带领企业负责人赴惠民现代农业产业园、冠铭菌业、鑫诚农业等先进企业学习调研,并积极协调上级农业部门给予指导和支持,为企业的发展提供了有力保障。

企业投资,合作社指导,农户参与,秦皇台乡食用菌产业朝着“标准化”不断迈进。

大棚里,鲜菇正在蓬勃生长。

工作人员对产品进行质量检测,确保食品安全。

工人在观察液体菌种生长情况。

俯瞰福哲思蘑菇种植基地。

工人对菌棒进行接种。

采收后的蘑菇供应市区大型商场及周边地市。