

“土特产”里，有乡愁有期盼有梦想……

万荣香菇



▲香菇收获

或制作菌棒、或培养菌种、或采摘香菇……为了让人们吃到肉质肥厚、口感鲜美的香菇，眼下，万荣县的多个香菇生产基地都有条不紊地忙碌着。

万荣县发展香菇产业有着独特的优势。首先是四季分明、昼夜温差大的气候特点；其次是该县水果种植面积50万余亩，每年间伐产生的2.5亿余公斤的废弃果木，是取之不尽、用之不竭的香菇菌棒原材料。

基于此，近年来，万荣县坚持绿色低碳可持续发展的理念，着力打造“苹果-食用菌-有机肥”循环农业产业链，以香菇为主，逐渐向多菌并重的方向迈进。

从2015年起，万荣县专门出台了大力发展香菇产业的行动计划，持续投入2000万余元对每年新建的养菌棚、出菇棚、冷库及烘干机等基础设施进行补助；投资700万元，建设了菌种科研

中心、菌种培养中心；投资2000万元打造了薛里、胡村、北坡、王显、里望、阎村等高标准集中制棒中心，解决了菌种供应和制棒问题，促进了产业提档升级；金融机构针对菇农推出免抵押、低利率的“香菇贷”，解决菇农资金短缺问题。

2018年以后，万荣县改变“遍地开花”的发展策略，由乡镇牵头选点，每个乡镇建设一个香菇产业基地。每个基地选配一个香菇企业牵头管理，负责本基地的制棒养菌、技术指导、收购交易等工作。各基地的制棒企业配备自动装袋机、高压灭菌柜等先进制棒设备。菇农直接购买成品菌棒，形成了“高标准集中制棒，精细化分散出菇”的模式，成功实现了普通农户与现代农业的联结，让农户享受到农业产业化带来的规模效益。影响较大的香菇基地有薛里香菇产业园区、皇甫胡村基地、汉薛北坡基地、南张阎村基地、高村卓立基地、王显东

王基地、解店北薛朝基地等。

为助力产品销售，该县为每个基地配套小型冷库，在全县分片建设交易市场5处，并在皇甫乡胡村建设了大型交易市场1个，配备冷库、常温库2000平方米，客商公寓20间，吸引客商常驻万荣。同时，政府多次组织香菇企业参加食用菌展销会，大规模招引福建、广西、湖北等客商，畅通销售渠道，解决菇农卖菇难问题，确保万荣好菇卖好价。

小香菇，蕴含着大能量。

经过20多年的发展，万荣香菇产业已拥有菌种研究中心1个、标准化制棒企业10家、大型交易市场5个、示范园区15个、经营主体156个、龙头企业4个，从业人数达7600余人，鲜香菇年产量3万多吨，产值2.4亿余元，形成了菌种制作、菌棒生产、养菌出菇、采收分拣、加工销售的全产业链，产品销售福建、广东、河南、陕西等地。2021年，该县

成功申报“万荣香菇”国家地理标志证明商标，进一步保护和促进万荣香菇产业发展，提高产品知名度和市场价值。

下一步，该县将继续以设施标准化、产业规模化、产品品质化为目标，以龙头企业示范带动为模式，加大技术培训力度，完善“一区三带、百园覆盖”的香菇产业发展格局，围绕万荣香菇产业园，打造晋陕豫黄河金三角香菇产业核心示范区，在全县布局“运稷线”“209国道”“小风线”3条香菇产业带，着力打造100个标准化示范园。

万荣县有关负责人表示，香菇产业是该县农业发展继果业之后的一个朝阳产业，是对该县果业发展的重要延伸，是一个循环产业，一定要抓重点、攻难点、补短板，把这一产业打造成惠及民生的重要产业，真正实现香菇产业高质量、高效益的新发展。

记者 景斌



▲菌棒检查



▲产业服务



▲菌种培育