

我省食用菌产业加快迈入高质量发展新阶段——

云菌“破土成金”

本报记者 李承韩 实习生 朱建宇

初秋时节,云南广袤的山林与田野间,一场时令丰收正在上演。松茸破土,牛肝菌展伞,现代化菇房里姬松茸整齐排列……随着《云南省食用菌产业高质量发展三年行动方案(2023—2025年)》的深入实施,依托政策精准护航与科技硬核支撑,云菌产业正加速“破土成金”。



食用菌标本 本报记者 李承韩 摄



松茸
本报记者 贡秋斌 摄

V
特
写

从山野到餐桌—— 昆明木水花市场念活生意经

晨曦微露,昆明木水花野生食用菌交易市场早已人声鼎沸。松茸的冷冽清香、牛肝菌的泥土气息、鸡枞的独特芬芳在空气中交织,吸引各地食客前来采购。

“当前正是野生菌的年度产销旺季,8月迎来交易的高峰期,日均能有500到600多吨的交易量。”云南木水花野生菌交易中心市场主管瞿占世介绍,作为全国最大的野生菌交易市场,交易中心有来自9个国家、24个省份、全省129个县(市、区)的268种野生菌上市。2024年,中心累计交易量达6.9万吨,年交易额超120亿元,松茸、牛肝菌等野生珍品持续走俏欧美、亚洲高端市场,金针菇、香菇等栽培菌类出口量亦显著攀升,成为云菌产业强劲脉动的缩影。

价格区间,选择心仪的鸡枞购买。”

大量的野生菌交易,不仅物美价廉,还安全可靠。今年7月,全国首家市场食用菌质量监督管理平台在云南木水花野生菌交易中心揭牌成立。这一新成立的水花质量监督管理处创新性构建科研检测、行业指导、市场监管三维联动机制。平台将聚焦野生菌及栽培食用菌的质量安全、品质分级等关键环节,为商户提供便捷的检测服务,同时为行业标准化生产、规范化流通提供数据支撑与技术保障。

“该平台依托中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所国家级检测资质与专家团队,让市场实现了抽检数据实时公示、商户信用建档、投诉48小时响应。平台上线后,消费者、商超及电商平台均可通过该中心获取专业鉴定服务,所有鉴定结果将统一公示。”瞿占世介绍,通过常态化的质量监督检验工作,将有力推动食用菌产业从规模优势向质量优势升级,助力云菌品牌走向更广阔的市场。

本报记者 李承韩 实习生 朱建宇



食用菌标本 本报记者 李承韩 摄

2024年,全省食用菌总产量达119.41万吨,总产值突破472.49亿元,同比分别增长8.22%和7.08%。

产业规模持续扩大,高原特色优势尽显,云菌香飘四海。2024年,全省303个交易市场总交易额高达194.29亿元,其中木水花市场单点交易额突破110亿元,百亿级市场体系微视全国。昆明海关数据显示,2024年全省食用菌出口覆盖39个国家和地区,出口量10545.67吨,创汇6.65亿元人民币,同比稳步增长。

松茸下山记—— 南华打造保育促繁试验田

秋后的南华县绿意盎然。五街镇开们村的菌农们踏着草尖的露珠,深一脚浅一脚走进密林,弯腰拨开落叶层,手中柴刀轻巧地清除过密的杂枝败叶,再小心地覆上一层腐殖土。不过几日,棕褐色的小伞悄然破土——带着山野灵气的松茸在湿润的泥土中探出头来,菌香弥漫于静谧山林。

“松茸对生态环境极为挑剔,一旦生态受损,极难再生。”五街镇保育促繁基地负责人介绍,过去由于当地村民的无序采摘,植被退化、生物多样性锐减等趋势日显。

为确保松茸产业可持续发展,南华县以制度和科技“双轮驱动”,划定202.6万亩野生菌保护区,实行分级管控。制订《封山育林食用菌管理办法》与村民共守“七不准”村规民约。“不采5厘米以下童茸”“每5至10平方米预留一朵开伞茸作种”等采菌标准已成为菌农间的共识。一张张“野生菌采摘证”成为入林通行证,菌农们需培训合格,方能持证上山。

针对于牛肝菌、羊肚菌等可驯化菌种,南华县科研攻关与技术推广双管齐下,保育促繁效果逐步显现。目前,松茸亩产从5至6公斤提升至10公斤以上,部分地块高达15公斤;全县200万亩基地,因保育措施有力而年均每亩增产近2公斤,年增产量2400吨。2024年,野生菌自然产量增长超30%。

翻开县里发的口袋书,规范十分清晰:“采摘前必须洗手,防止农残污染”“禁止使用铁制工具,避免破坏菌丝”……这些细致入微的“菌山守则”,通过立体化宣传,已在南华的村村寨寨家喻户晓,使科学采菌的理念深入人心。为提升采摘规范化水平,南华县制定并推广《松茸采集方法》《牛肝菌采集方法》等地方标准。当地还完善培训体系,涵盖野生菌保育、采摘、冷链、储运等环节,着力打造一批具备专业技能的野生菌人才队伍,为产业可持续发展提供人才支撑。

本报记者 王璐瑶



南华县五街镇村民进山拾菌。
本报记者 王璐瑶 摄

政策精准滴灌 规模效益跃升

50%的强力扶持,极大缓解了经营主体融资压力。

在政策牵引下,“两类基地”建设如火如荼:全省已建成野生食用菌保育促繁基地612个,保育面积近300万亩,以原生境保护技术遏制掠夺式采摘,松茸等珍稀资源得以休养生息;现代栽培园区星罗棋布,昆明、曲靖、红河等地崛起一批高标准农业现代化食用菌栽培基地,智慧菇房内控温控湿、立体栽培,实现全年化生产,推动传统种植向高效集约转型。

一组跃动的数字,印证着云菌产业的蓬勃活力:云南野生食用菌资源冠绝全国,占全国商品量的70%以上,是当之无愧的“中国野生菌王国”。

科技硬核支撑 开发保护并重

菌研究所党委书记、所长孙达锋以一组关键数据讲述科技为云南菌业注入的强大动能:50件专利——团队首创的羊肚菌仿生栽培技术使亩产提升,带动农户增收;20个新品种——打破我国金耳、黄见手青等品种零纪录;30余项国家标准、行业标准——主导制定的松茸、松露等国家标准,让菌定价权握在手中。

在孙达锋看来,云南省食用菌资源及产业高质量发展,保护是根本,是维护生态平衡,确保菌物资源可持续发展的基石;发展是核心任务,需充分挖掘菌物资源的经济价值,推动产业不断升级;共享则是最终目标,要让生物多样性保护的成果切实惠及全体人民。

融合赋能增效 产业链焕发生机

个村的就业务工,高峰期每日农户200多人,姬松茸切片日均收入100元。

在“中国野生菌之乡”南华,野生菌交易市场年交易额早已突破10亿元大关。这里不仅是交易枢纽,更是产业文化地标——市场内的电子大屏实时滚动报价,菌子美食节等活动轮番登场。市场不仅汇聚四方商贾,更辐射带动周边乡镇建立起规范采集、冷链运输、初加工链条,产业发展惠及千家万户。

从山林到工厂,从鲜品到产品,云菌产业链不断延伸。119.41万吨产量的背后,云菌产业正经历一场深刻的质变。

李江介绍,近年来,为推动解决产品附加值低的短板弱项,我省加工企业加强与省内外科研院所、高校、企业进行战略合作,提升保鲜加工技术水平,对食用菌深度开发、精深加工,开发膳食纤维、食用菌蛋白等大众产品和功能

性食品、调味品、营养强化剂等新产品,不断提高资源利用率,延伸产业链,提升食用菌综合价值,促进产业融合发展。截至2023年底,全省食用菌深加工转化率达18%提至35%,引进了超低温冻干线12条,产地预冷覆盖率从35%提升至68%,运输损耗率降至8%。

产业链的深度融合,正为云菌注入强劲动能,更拓宽了万千农户的增收路。据统计,2024年全省野生食用菌保育(促繁)基地612个,保育(促繁)面积296.61万亩,食用菌栽培总面积35.09万亩,食用菌产业直接带动超23万人就业,间接就业人员约300万人,从业人员超1000万人次,助农年增收超3000元/人,年总产值超亿元的县28个,云菌产业的密网,在绿水青山间走出了一条生态惠民的新路子。

从资源宝库迈向产业高地

云南孕育着全国乃至全球瞩目的食用菌资源宝库。然而,云菌由大转强,跃升之路上,却屡遇瓶颈:野生菌资源因过度采集而亮起红灯,菌种研发薄弱导致还未形成高原特色产业体系,精深加工不足令产业链延伸受限,云菌品牌价值远未匹配其生态禀赋。

破题之道首要在于筑牢根基,以保护促发展——在楚雄、玉溪等核心产区推行保育促繁,划定保护区,探索“集体包山育林+科学采集”模式,让野生菌资源永续利用;关键在于科技与创新双轮驱动——着力构建菌种繁育体系,推动产学研联合攻关珍稀菌种自育

化;加速设施智能化、栽培立体化转型;加大研发投入,突破加工技术瓶颈,变初加工为深加工,化原料出口为高附加值产品;核心在于锻造品牌与延展链条——集中力量打造云菌区域公用品牌,借力电商、展会拓展市场;构建“林一菌一肥”等绿色循环模式,推动三产深度融合,让生态价值转化为经济价值。

从林间珍馐到世界餐桌,云菌的进阶之路要平衡保护与开发、融合传统与创新、贯通资源与市场。唯有以生态为基、科技为翼、品牌为帆,方能擦亮云菌的金字招牌。

王璐瑶 李承韩



保育促繁的干巴菌 本报记者 李承韩 摄

V
观
察