

“云菌”如何做成千亿元产业

本报记者 李承韩



智能出菇房

永平香菇 本报通讯员 杨福军 摄

近日,云南省供销合作社印发了《云南省食用菌产业“十四五”发展规划和二〇三五年远景目标》(以下简称《规划》)。《规划》提出,通过“一核一带两翼”“966”产业布局和七大重点建设任务,把昆明打造成国际野生食用菌交易中心。到2025年,全省食用菌总产量180万吨,综合产值1200亿元以上。

近年来,“云菌”已经成为展示我省生物多样性、绿色生态和美丽云南形象的响亮名片。根据《规划》,“十四五”末,全省食用菌综合产值要达到1200亿元以上,“小蘑菇”要做成“大产业”,而且是千亿元产业,如何提质增效、破解人才储备不足问题、推动行业科技进步等关系云南食用菌产业发展的课题,值得深入关注和思考。

巨大的口蘑、1公斤重的松露,紫色可食用的花脸香蘑……无叶无芽无花自身结果,可食可辅可药周身是宝,走进位于昆明市晋宁区中华全国供销合作总社食用菌研究所(云南省食用菌产业发展研究院)的中国野生菌博物馆,多彩的蘑菇世界让人大开眼界。

“目前世界已知食用菌资源约2000种,云南已知分布野生食用菌就有882种。”昆明食用菌研究所郭相副研究员介绍,食用菌分为野生食用菌和栽培食用菌,云南食用菌多样性显著,其中野生食用菌资源数量、产量、产值都居全国第一,全省16个州(市),129个县(市、区)均有分布。2021年,全省野生食用菌产量28.04万吨,产值211.13亿元;栽培食用菌规模逐步发展,年产量57.1万吨,农产值113.8亿元;云南食用菌总产值全国排名第二位,出口创汇连续20多年超过1亿美元。一系列数字表明,云南食用菌资源在全国乃至全世界都具有话语权

权,这也是“云菌”资源优势突出最直观的体现。

近年来,云南统筹推进食用菌产业持续加快发展,实现了食用菌产值产量有突破、“云菌”国际交易有突破、经营主体壮大且品牌建设有突破,食用菌标准化建设有突破,产业扶贫有突破,为“十四五”食用菌产业发展奠定了坚实的基础。

在云南省食用菌产业发展研究院院长、研究员孙达峰看来,云南食用菌产业发展优势突出,以野生食用菌为例,环境优势方面,云南是野生食用菌全球集中产区之一,气候、土壤、生物种群等非常适合野生食用菌生长;产品优势方面,野生食用菌属于生态友好型产品,营养美味,“云菌”地理标志享誉全国,甚至海外;产业自身优势方面,食用菌是绿色循环经济产业、大健康产业,符合“两山理论”的发展理念。

《规划》提出,要将云南打造成为国际野生食用菌交易中心、高原特色食用菌生

产交易中心和季节性全国大宗栽培食用菌生产基地。具体来说,将围绕食用菌产业发展目标,充分发挥我省食用菌种质资源、自然资源、菌文化资源优势,坚持食用菌保护与发展并重,在全面推进乡村振兴战略背景下,以资源为基础,市场为导向、科技为支撑、服务为保障,按“一核、一带、两翼”空间进行全省食用菌产业空间布局,强优势、补短板,着力优化结构,加快全省食用菌产业的升级发展。

“‘云菌’产业面临加速发展的机遇。”省供销合作社食用菌产业升级发展办公室负责人认为,要找准云南野生食用菌在全球食用菌发展大局中的坐标方位,发挥多民族山区是野生食用菌主产区的区位优势,以野生食用菌提质增效为切入点,利用气候、生态优势,大力发展战略特色栽培食用菌,深度融入国内大循环、国际国内双循环的新经济格局中,增强辐射力和带动力,推进“云菌”产业发展。

转变粗放发展模式

“‘云菌’产业经过多年的发展,产业经济规模和质量都已不断发展提升,但产业发展尚未摆脱追求产量和依赖资源消耗的粗放式经营模式,产业发展走上数量质量效益并重的发展道路任重道远。”孙达峰认为,“云菌”产业涉及面广,技术升级缓慢,科技基础及创新能力也面临新的挑战。比如食用菌采集、物流等环节保鲜技术推广不到位,物流保鲜期短,产品质量良莠不齐;独具特色和优势的野生食用菌科学采集技术推广不到位,缺乏提质增效的精深加工,市场竞争面临巨大挑战;栽培食用菌优势产品群尚未形成,加工产品科技含量不高,缺乏竞争力强的优势产品;食用菌行业一线生产加工、经营管理等技术人才薄弱,产业经济效益低。

如何推动产业从粗放化经营向现代集约化经营突破,进一步促进产业全方位、多层次融合发展,“中国野生菌之乡”南华县探索出了一条特色栽培、精深加工、林—菌—旅、休闲康养的多元化发展之路。

在南华县,余跃先创办了南华县咪依噜天然食品开发有限责任公司,通过多年发展,公司从一家食品加工小工厂成长为云南省重点龙头企业,也见证了南华县野生菌产业发展的显著变化。在余跃先看来,南华县野生菌产业的持续发展,菌农增收,与当地多年来实行的封山育菌政策密不可分。比如五街镇整个村

委会核心示范区就有2000亩,通过在松茸产区建设起了示范区、乡村旅游采摘体验点,在加强野生菌基地管护的同时,让老百姓也能体验采菌的乐趣,实现了良性发展。

“分析我省食用菌产量产值的数据不难发现,云南野生食用菌资源丰富,但栽培食用菌发展薄弱。同时,随着食用菌生产成本增加,产量虽逐年增加,但比较效益下降,云南省食用菌产业要提质增效,建设创新型和高质量跨越式发展的食用菌产业任务紧迫。”省供销合作社食用菌产业升级发展办公室负责人介绍,《规划》明确,通过充分挖掘“云菌”产业增长潜力,要力争“云菌”产业产值产量取得新突破、提质增效发展迈出新步伐、技术创新体系取得新成效、交易体系建设登上新台阶。这就要求我省食用菌产业发展亟待转变观念抢抓机遇,加快向食用菌品种选育、精深加工、高端品牌等提质增效、高质量跨越式发展的方向转变。

挺进千亿蓝海市场

在大型真菌中,虫草是国家重点保护野生生物种之一。然而鲜有人知,全球最大的虫草标本馆和虫草菌种基因库就坐落在昆明。由云南大学教授虞泓带领的云南大学生态与环境学院虫草生物多样性与进化研究团队,就在这里对真菌与昆虫结合形成的神奇物种作研究保护。

1999年,虞泓协助香格里拉药用植物有限公司研发出了“红景天虫草胶囊”,市场反响热烈,也显现了虫草的独特魅力。多年来,虞泓带领团队致力于虫草研究,相继研发出虫草系列产品近70个。

云南的药用真菌类植物茯苓、灵芝、天麻、虫草等被《中国药典》收载,具有极高的知名度和极大的市场竞争力。随着“云菌”知名度和影响力的提升,我省以“云菌”为依托,开拓真菌医药保健产业蓝海的潜力空间,无疑十分巨大。

与此同时,一系列利好政策正推动“云菌”产业向前发

展。2020年,省政府出台了《云南省加快食用菌产业发展的指导意见》,对食用菌产业提出新发展要求,政策扶持由大水漫灌向优势集中转变,按照野生食用菌、栽培食用菌进行全省食用菌“两类基地”重点布局。

如今,随着《规划》的出台,未来5年乃至更长时间全省食用菌产业实现高质量发展的蓝图已经绘就。到2025年,全省食用菌总产量180万吨,年均增长率达10%以上;总产值500亿元,年均增长率达10%以上;综合产值达1200亿元以上,云南食用菌产业向“千亿蓝海”挺进的步伐蹄疾步稳。

省供销合作社食用菌产业升级发展办公室负责人介绍,围绕发展目标,《规划》进一步明确了未来几年产业发展的七大重点建设任务,进一步增强发展优势,补齐发展短板,即推动“云菌”国际交易市场建设,坚持内外统筹、双向开放,实现更大范围、更宽领域、更深层次对外开放,做好国际、国内和省内市场建设。推动“云菌”生产基地建设,野生食用菌增产提质,栽培食用菌可持续发展。推动

“云菌”加工基地建设,解决产品附加值低的短板弱项,提升食用菌综合价值,促进产业融合发展。强化“云菌”全产业链科技支撑,加强科技创新平台建设,攻关全产业链关键核心技术,强化人才队伍建设,激发创新活力。推动“云菌”品牌建设,健全以公用品牌为核心、企业品牌为支撑、产品品牌为基础的“云菌”品牌体系。推动“云菌”标准化体系建设,形成覆盖菌种、保育促繁、栽培、保鲜加工及产品、检验检测、流通等全产业链的“云菌”标准化体系。强化全产业链社会化服务体系建设,整合全省科技资源,改进产业服务方式,构建政府职能部门、科研院所、高校、企业、专业合作社联动的社会化技术服务体系,为产业发展提供全方位技术服务和支持。

食用菌产业是我省产业融合度高、品牌影响力大、地域特色明显的优势产业,可以预见,随着《规划》的不断落地,产业发展即将迎来新的发展阶段,“小菌子”将撑起“大产业”,推动大发展。”该负责人表示。



石林羊肚菌 本报记者 熊明 摄

> 视角 迪庆州—— 保护发展好松茸产业

“如今生态越来越好,加之今年雨水充沛,松茸可能会比往年多,现在得提前做好线上线下工作迎接松茸季。”在迪庆藏族自治州香格里拉市做特生意的王女士5年前从昆明来到香格里拉,面对市场上五花八门的农特产品,经过多方努力和探索,她选择了松茸作为主打产品。“香格里拉松茸已形成品牌影响力,好产品变成了好商品。”生意越来越好,王女士满脸喜悦。

迪庆州被誉为“世界生物基因库”,拥有全国25%以上的高等植物和25%的动物种数,在众多生物种类中,松茸属于“创造系数”极高的生物资源,被誉为“万菌之王”。每年在香格里拉市交易的松茸量超过2000吨,备受国内外消费者青睐。2020年,松茸首次被世界自然保护联盟列入世界濒危物种红色名录,野生菌保护的问题进一步被人们关注。

安翁从事松茸收购10余年,也曾担心过松茸的未来,“从前,由于采集手段不科学和保育促繁工作滞后,松茸的产量和品质逐年下降。”几年前,安翁的顾虑消失了,他说,通过各种精准有效的政策措施,切实保护和合理利用了野生食用菌资源。

近年来,为实现野生食用菌的科学经营和规范采集,各级林草部门通过多种形式,开展野生食用菌资源保护宣传。

近年来,迪庆州还将促繁保育工作纳入村规民约,在促繁保育项目建设区,由项目所在的村民委员会组织群众,制定严格的松茸保护村规民约,建立完善的规章制度,规定采摘方式、采摘标准、留种规则、采集区域保护等,引导群众促繁保育意识,实现松茸的永续保护和利用。

本报记者 张帆

木水花野生菌交易中心—— 助“云菌”从山林到餐桌



商户正在分拣黑松露

初夏的夜晚,位于昆明的云南木水花野生菌交易中心熙熙攘攘的人群和车辆,显示出这片全国最大的野生菌交易市场的繁华。每年的6月底,野生菌将迎来采摘售卖旺季,每天都有大量来自山林的新鲜野生菌拉进市场,又通过商户售卖出去,运往全国各地。

“今年雨季来得早,所以野生菌大量上市也会比较早一些,预计上市量可能比去年要多一些。”云南燕姑菌农业科技有限公司总经理李海涛介绍,依托市场庞大的需求和流量,最好的时候年销售额能超百万元。

在云南木水花野生菌交易中心,像李海涛一样的野生菌商户有1200多户。自2005年投入运营以来,木水花已经成为四季供货、全天24小时交易、种类最多、品质最佳的野生菌交易市场。同时,市场周边入驻企业商户围绕野生菌交易,已初步形成仓储、物流、加工、食宿等相对成熟完整的产业链条与产业生态圈。2022年,交易中心上市野生菌种类258个,年交易量预计达4.45万吨。

“交易中心连续5年交易额都达70亿元以上,是全省、全国乃至全世界交易规模及影响力最大的野生食用菌国际交易中心。”云南木水花野生菌交易中心总经理成丽介绍,通过“全球买”“全球卖”,在全球野生菌供需信息与价格形成等方面,木水花市场拥有无可争议的影响力与话语权。交易中心的影响力和知名度,不仅吸引了四川、贵州、西藏等20多个省市区的野生食用菌前来这里交易,还吸引了巴基斯坦的羊肚菌、朝鲜的松茸、缅甸

本报记者 李承韩/文 杨峥/图



灵芝种植大棚 本报图片除署名外均为本报记者李承韩摄