凤嘉园食用菌合作社的工人在采摘杏鲍菇。

东南网7月13日讯（福建日报记者 萧镇平）食用菌是农业大市漳州的特色产业之一，为当地赢得“中国菇都”“中国罐头之都”“世界食用菌名城”“世界食用菌罐头之都”等称号。近年来，当地政府高度重视食用菌产业发展，致力于打造助力乡村振兴的产业集群。2021年，漳州市
食用菌鲜品总产量85.13万吨，第一产业产值41.36亿元，全产业链产值166.26亿元。

地灵“蕈”杰

食用菌是指子实体硕大、可供食用的蕈菌
，通称为蘑菇，古人称为蕈。漳州自古就产各类香蕈
，在《大明漳州府》、清本《漳州府志》“物产”及“土贡”中，都有许多关于蕈的记载。

《漳州市志》记载：“蘑菇是食用菌类中，利用稻草、麦秸、牛粪等通过草腐生类真菌发酵的一种食用菇种，1964年，龙溪地区外贸站与农业局配合，在龙海县步文公社的外贸加工场建立菌种培育站。”

《芗城区志》
进一步记载：“清乾隆年间
，区内就有人工培植香菇、木耳
。1964年，龙溪地区外贸局派员到上海学习蘑菇生产技术与经验，并于1965年、1

966年、1967年在市郊的市尾、群勇、红旗村等大队试种，获得成功。地区外贸部门在步文设菌种场。市（区）农业局于1968年4月—9月举办一期农训班，学习蘑菇的制种与栽培技术。
80年代—90年代所种食用菌以蘑菇、毛木耳
为主，其次有草菇、金针菇、凤尾菇
等。1995年食用菌总产量6459吨，交售国家鲜蘑菇15.5万公斤，出口蘑菇罐头160吨。”

经过半个多世纪的人工种植发展，食用菌产业已成为漳州九大特色产业之一，漳州成为全国最大的双孢蘑菇
、白背毛木耳、杏鲍菇的生产基地。漳州双孢蘑菇产量及其罐头制品出口量占全国的70%以上，居全国第一；白背毛木耳出口量占全国的90%。食用菌机械产量占全国的40%。从2007年开始
，每年都在漳州举办的“中国蘑菇节
”已成为国内外食用菌产业最重要的一个交流平台。

农业支柱产业

近日，在漳州市芗城区浦南镇溪
园村村民林丽芬的家庭农场里，主人正在清理蘑菇房，为下一个种植季做准备。

10多年前，林丽芬一家还十分窘困，一家三代5口人挤在两间不足50平方米的旧房里，仅靠种植2.4亩农田的微薄收入维持生活。

2006年，在浦南镇政府的帮助下，她从农村信用社获得5万元支农贷款，加上自筹资金，租下20亩土地，搭起食用菌种植大棚，和其他10多户家庭一样，成为食用菌种植专业户。第一年，食用菌种植大获成功，年纯收入达3万多元。夫妻俩干劲更足了，丈夫林建南负责对外营销，妻子林丽芬负责食用菌种植技术管理，成了镇里远近闻名的致富之家。这几年来，林丽芬家每年的食用菌收成都不错，盖起了一座约400平方米的3层小洋楼。

这样的例子还有许多。

“食用菌产业是芗城区
五大农业支柱产业之一。”芗城区农业农村局局长郭一鸣说，发展食用菌产业，具有绿色、无污染、周期短、见效快、效益高的特点，给农民带来良好的经济收入和就业机会。

漳州农业农村局的统计数据显示，2021年漳州市食用菌鲜品总产量85.13万吨，一

产产值41.36亿元，全产业链产值166.26亿元。

工厂化生产

传统的食用菌种植是粗放式的，在简易的草棚和大棚里进行，让蘑菇按照季节规律自由生长。但是，这样的生产方式不仅产量有限，也降低了抗市场风险能力。这几年来，已经有越来越多的菇农抱团成立合作社，以工厂化生产的特色优势一举破解了这些难题，逐步把食用菌种植做成了一个大产业。

在芗城区凤嘉园食用菌合作社的厂房里，一间间智能化恒温菇房内，一排排杏鲍菇层层叠叠地依次摆放在房间内的货架上。生产线上，工人们正忙着将采摘下的杏鲍菇打包装箱。从拌料、装袋、高温高压灭菌
、接种、培菌、栽培、采收到包装出厂，整个过程全部采用工厂化生产。

凤嘉园食用菌合作社总经理林少伟说，合作社于2014年成立，由6名社员发起，聘请农艺师3名，采用工厂化的方式种植蘑菇，现在每天可采摘杏鲍菇6万袋，日产鲜菇30吨。

“传统大棚种植蘑菇一年只能种一季，而工厂化种植一年能种五六季，而且工作效率也高。”绿田园食用菌合作社总经理洪海碧说，像自动菌种装料机共安装6台，一天可装菌10万多袋，整体效益是传统种植的8倍至10倍。

据了解，芗城区自2009年开始发展食用菌工厂化生产，经过多年发展，目前已有凤嘉园、绿田园、正华等8家专业合作社，区内形成了菌种、栽培、鲜销、包装、原材料的食用菌产业链，生产的品种有
杏鲍菇、秀珍菇、平菇等，并以杏鲍菇为主，食用菌工厂化生产量逐年提升。

“加强品牌建设，开拓市场，提高效益，持续推动食用菌产业化进程。”郭一鸣说，芗城区将继续扶持食用菌合作社（企业），引进先进生产技术和设备，改进生产条件，进一步提高工厂化、自动化、智能化生产管理水平的覆盖面，促进芗城区食用菌工厂化生产走向新高度。