

# 食用菌产业在安和乡蓬勃发展

理想照进现实。

安和，美丽诗意的故乡。

从一个地名，到成为百姓安居乐业、和乐美满的沃土，安和乡由表及里，名与民相融。

这里是“孝本故里”，古韵盎然、村落流芳；人才辈出、乡贤遍布；山水怡人、万亩山林吐绿，江水潺潺流过。

这里产业之花齐放——橙园、桃园、梨园、姜园、花园、果蔬园、菇园，园园盛放，但食用菌产业无疑是最亮眼的一束。

如何把小菌菇发展成“大产业”？“一颗为民心，一份持久功，一股实干劲”是安和答案。

2024年，安和乡已培育香菇、黑木耳、羊肚菌等品种，形成了集菌种研发、菌棒生产、香菇种植、冷藏烘干、市场销售的全产业链条。农业产值达200余万元，每年为全乡6个村集体经济村均增收5万余元。同时，通过劳务用工、租赁土地、入股参与经营分红等方式，带动当地100余户农户增收致富。

## 探索 从“零”到“一”

乍暖还寒之时，上犹县安和乡安和村的田野上升腾着春天的奋进曲。

凌晨四五点，路灯微黄的光在寒冷中透出一丝暖意。香菇基地负责人王炳贵搓了搓手，掀起香菇基地的帘子，钻了进去。“大小刚好，可以采摘。”左查右看的王炳贵开了嗓，“采摘目标1万斤，大家加油干！”

五六名村民循声而来，拿起筐子，穿梭在香菇架之间，手指上下翻飞，熟练又麻利。“我们在这做工5年了，习惯了早出晚归。”村民黄红莲笑着说，“摘得越多，我们收入越高，一天就有两三百元。”

迎着晨曦，一筐筐采摘的香菇运出大棚，来自赣州市的货车早已等候，上门收取。随着一朵朵鲜嫩、圆润、肥厚的香菇发往赣州市场，王炳贵神色轻松、面露喜色，“春节前后是消费旺季，香菇需求量大，8至10元一斤，供不应求。”

如今，该基地可年产香菇20万斤，产值百余万元，创造就业岗位30余个。

这创新创业的活力之景，因何而起？又历经了怎样的发展道路？

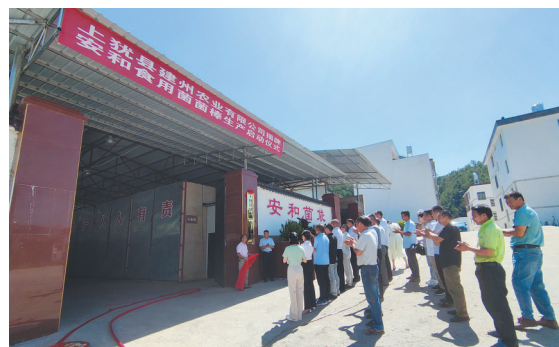
“2018年在脱贫攻坚的关键期，产业发展和农户增收成了迫在眉睫的考题，安和乡选择了发展食用菌产业。”安和乡副乡长徐东生打开了话匣子，“我们跑了很多地方，熬了多个夜晚，争取了许多支持，出台多项政策……为的就是让食用菌产业在安和乡扎根。”

一场攻坚战，吹来缕缕东风。至此，安和乡开始了探索食用菌的种植道路。安和乡在车田村率先试点建设食用菌产业基地，前后种植了香菇818、香菇636和袖珍菇等品种，完成种植香菇的起步阶段，并陆续在安和村、陶朱村、富湾村发展壮大。安和乡各村村集体经济由2019年的村均8.7万元增至2023年的村均59万元。

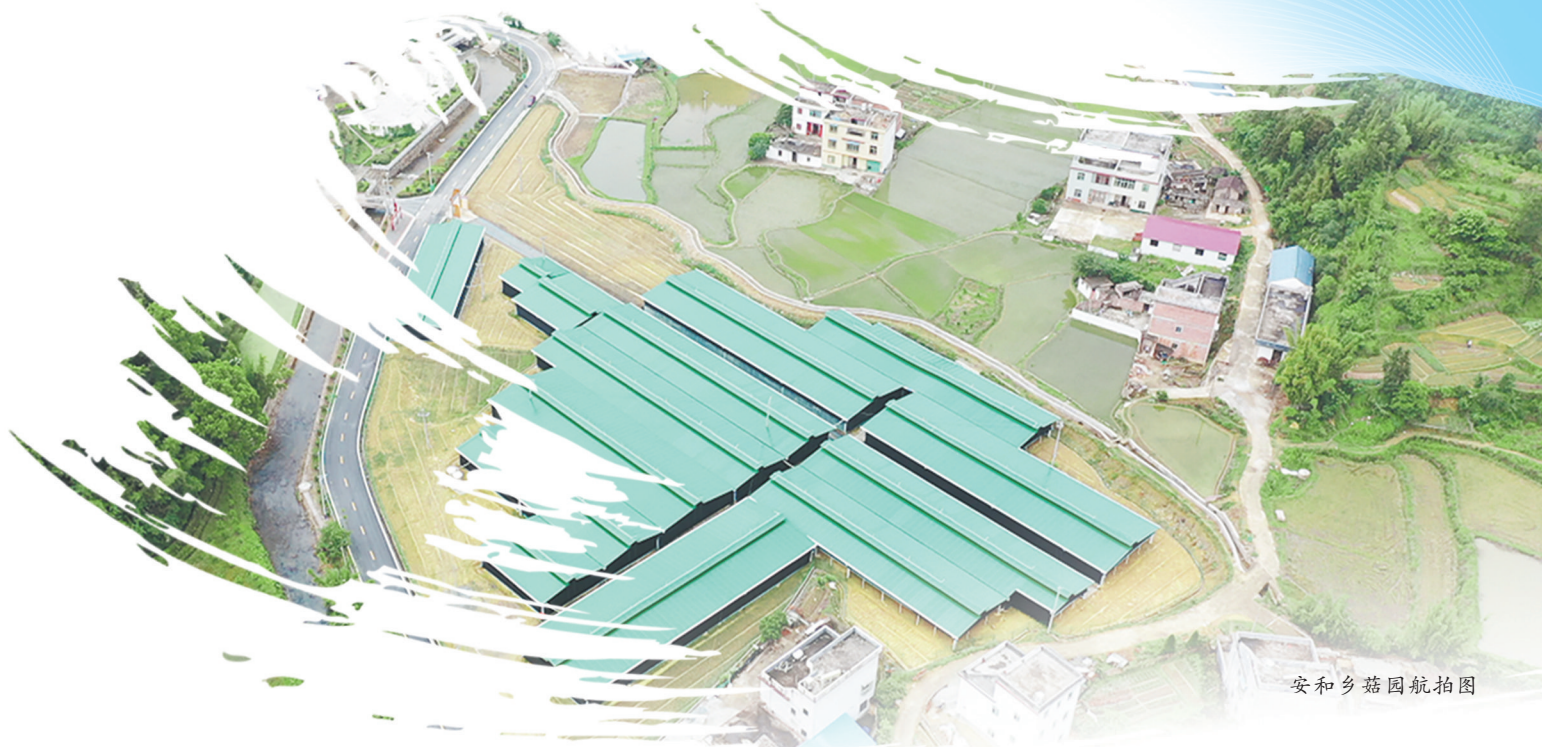
安和乡食用菌产业实现从“零”到“一”，从无到有。



安和乡举办全县食用菌(香菇)产业栽培技术培训班



安和乡食用菌菌袋厂菌棒生产启动仪式



安和乡菇园航拍图

## 笃行 从“单一”到“多元”

香菇种植是典型的周期短、成本低、见效快的产业项目，占用土地资源少，有“一亩菌十亩田”的说法。据统计，赣州食用菌(80%为香菇)日常销售在10万斤左右。安和乡日均产量仅1万斤左右，市场潜力巨大。

大伙开心之际，却迎来了一场大考。

由于缺乏种植技术和专业人员，食用菌产量不稳定；加上市场价格波动大，行情低迷时，采摘成本高于市场价……无技术支撑、无经营主体、无硬件设施等问题，让基地管理人员、村民一度失去信心。

“信心比黄金更重要。我们以党建为引领，锚定目标、笃定前行、凝心聚力，让大家心往一处想、劲往一处使。”安和乡党委书记蓝贤波介绍道。不为困难找借口，只为成功想办法，安和乡坚定探索食用菌产业的发展方式。

安和乡组织乡村两级干部及种植户先后多次前往福建等地调研市场，学习专业技术，同时聘请专业人才，采购生产设备，仅用2个月时间，便建成了占地1.5亩的食用菌菌袋厂。在此基础上，安和乡投资293万元，新建15亩高标准菇棚、产菇一体钢架棚，扩建200平方米的冷库和烤房，进一步增强安和菌菇产业硬实力。安和乡还通过“村村抱团”“村民抱团”的方式，凝聚各个村集体和村民的力量，成立食用菌发展合作社，免费为村民提供技术指导，并回收全部菌菇。

“我们食用菌基地从木头粉碎、配方拌料、制袋、灭菌、接种、培育、种植出菇、采摘、冷库、烤房、包装、订单销售、网上直播销售所有环节设备齐全。”来自福建的90后技术员王剑辉笑着说，湿菇批发价每斤6元以上，干菇60元一斤，有自己的包装，线下走订单，线上走直播带货，不担心销售问题。

功夫不负有心人。如今，安和乡已形成集菌种研发、菌棒生产、香菇种植、冷藏烘干、市场销售的全产业链条，探索出“支部+工厂+基地+合作社+农户”运营管理模式，还精心谋划、通盘运筹、提质升级，开展亲子采摘等活动，进一步延伸产业链，提升产品附加值，产业实现了从单一到多元的转变。

实干方显勇毅，足迹彰显担当，汗水浇灌果实。安和乡食用菌基地规模由原来的20亩提高到40亩，菌棒香菇产量由原来的1斤提高到1.5斤，提升了50%，菌棒成活率由原来的80%提高到98%，年产菌棒300万棒，香菇产量可达100万斤以上，直播带货成果喜人。

## 开拓 从“寻常”到“珍稀”

止于香菇？不止香菇。在安和乡富湾村，江水缠绕而过。收割后的晚稻田里，一排排菌棒有序竖立，这块聚宝盆里，种着30亩黑木耳。冬闲经济黑木耳产业基地负责人黄英福走在田里，指导村民抚育管理，期待着丰收。

“目前，基地共培育20万棒菌棒，全年产值约168万元。”黄英福介绍，基地通过吸纳就业、土地流转收益、效益分红等方式，链接脱贫户27户103人，带动50余人就业，人均每月增收1500元，预计每年为村集体增收约10万元。

冬闲时节人不闲，冬荒之际地不荒。安和乡坚持发展食用菌首位产业，积极推广“富硒水稻+木耳”轮作种植模式，以时间换空间，实现土壤改善、菌稻两收等多重效益。“富湾真正成了我们百姓的富湾。”这是当地村民流淌的心声，他们用勤劳、智慧，创造出更加美好的生活。

在陶朱村，春风拂过大地。“孝本故里”古村新貌，孕育着无限希望。田间地头，110亩黑色大棚里全部种上了羊肚菌。

这是一场对赌，是基地负责人奚星全与自己的对赌，也是安和乡政府与奚星全的对赌。赌的是这场双向奔赴的合作能赢。

羊肚菌被誉为“菌中之王”“素中之荤”，也被称为“软黄金”。珍稀之品必定娇贵，种植面临着极大的困难和挑战。“高投入、高风险、高回报。”安和乡党委副书记、乡长黄宇正用“三高”来形容。

结果越难料，羊肚菌基地负责人奚星全越是跃跃欲试。“我们抱着背水一战的态度和决心，全身心扑在羊肚菌上，只能成功。”

去年腊月初，气温26℃，刚种下不久的羊肚菌经受过高温的考验。奚星全放心不下，每天蹲在基地里，全天候照拂110亩羊肚菌。

“羊肚菌对生长条件要求极为苛刻，尤其是对温度的变化非常敏感，稍有不慎就会全军覆没。”奚星全说，“在生产套袋的过程中，首先要对它进行高温蒸汽消毒，以保证它在生长过程中不受杂菌的污染。每天早晚还要根据温度的变化，对大棚进行通风、喷水等操作来确保出菌。”

腊月末，一场大雪席卷赣南大地。奚星全担心坏了，“我每天去得比工人早，回得比工人晚。像照顾小孩一样，怕它热坏了，冷到了。”

奚星全解释道，出菇之前，8℃至13℃是最适宜羊肚菌生长的温度。但是，如果大棚内温度低于5℃，它就长不出来，高于15℃则存活不了，昼夜温差大于10℃一样会导致培育失败。

细心培育之下，这场双向选择的奔赴，开出了花，结出了果：他们成功了。今年春节期间，百亩羊肚菌破土而出，黑色的伞盖，白色的裙边，点缀在大地上，生机勃勃。

“羊肚菌有望在2月底上市，鲜菇每斤超200元，预计亩产1000斤，将销往广州、深圳等地。”奚星全信心满怀地说。

只道香菇是寻常，哪闻羊肚菌扑鼻香。“从寻常的香菇，到珍贵的黑木耳，再到稀有的羊肚菌，安和乡食用菌产业实现一年四季不空棚，价值翻倍。”黄宇正说，“正因为我们班子成员积极作为，开拓进取，持续优化营商环境，吸引种植大户，安和乡菌菇产业才能迎来蓬勃发展。”

菌菇这篇文章，不少地方在作答，安和乡究竟做对了什么？“不断探索、笃定前行、开拓进取是安和菌菇产业崛起的力量之源。”蓝贤波娓娓道来，“以产业激活发展动能，打通乡村振兴脉络，带动村民增收致富，提振整体精气神，培育文明乡风是我们心之所系、心之所愿。”

而这些都在安和乡逐渐成为现实。

安和，百姓安宁，社会和美。



菌棒生产加工忙，产业发展活力足



安和乡菇园开园采摘



安和乡食用菌线上销售

上犹县书峰农旅发展有限公司

书峰 箭秀 元田 诚肥业  
SHUFENGYUXIU



江西省赣州市上犹县营前镇象牙工业园区  
18779031189 15079700892 18779031169

废旧菌棒原料生产的有机肥

谭婷 罗鹏飞/文

(本版图片由上犹县安和乡人民政府提供)

富湾村冬闲经济黑木耳产业基地