

□记者张洪涛文/图

金耳菌，又称黄木耳，除含有丰富的金耳多糖和胶原蛋白外，还含有人体所需的多种微量元素，具有很高的经济价值。银耳菌，又称白木耳、雪耳、银耳子，有“菌中之冠”的美称，深受广大群众喜爱，其含有的活性成分银耳多糖具有增强免疫力、抗氧化、调节血脂、保护胃肠黏膜等功效。

在位于太康县大许寨镇的水润君赵农业科技有限公司菌菇房里，金耳菌与银耳菌长势喜人，如金银珠宝般铺满菌架。该公司不仅生产金耳菌、银耳菌鲜品，还延长产业链，开发金耳菌饮品、银耳菌饮品，产品远销北京、武汉等城市。

近年来，太康县依托“南菌北椒”特色产业布局，通过“院县共建”和“公司+基地+农户”等模式，大力发展以金耳菌、银耳菌等品种为主导的食用菌产业，推动食用菌“长成”富民强县的大产业。



赤松茸示范田



工作人员采摘银耳菌。



食用菌深加工设备。

太康·食用菌撑起「致富伞」

冬日虽寒，但水润君赵农业科技有限公司里却是一派热火朝天的忙碌景象。工作人员在菌包生产线上紧张作业，利用传送带将一筐筐接种好的菌包送进培养车间。

菌菇房内暖意融融，一排排菌架上，金耳菌从菌包中探出头来，色泽饱满、质地结实；洁白的银耳菌则如花朵般绽放，质地柔滑。“这些金耳菌、银耳菌在市场上很紧俏，大多通过电商销往南方城市。”该公司总经理刘清超介绍。

为进一步提升产品附加值，2024年，该公司增加4条食用菌深加工生产线，将金耳菌、银耳菌加工成金耳羹、银耳羹，实现价值倍增。

深加工延伸产业链

近日，记者在该公司深加工车间看到，自动灌装设备有序运转，工作人员在传送带前仔细检查入瓶的银耳羹，及时剔除不合格产品。“我们公司生产的金耳羹、银耳羹已销往北京等大城市。”刘清超说。

菌种生产与销售也是该公司的一大特色。目前，该公司专业从事食用菌的研发、生产与销售，建有保鲜库25座、智能化出菇大棚60座，拥有制袋车间、实验室及菌种培养室等功能区，总面积达20000平方米。

该公司采用“园区+公司+农户+回收+加工+销售+电商”的运营模式，构建了较为完整的“产供销”经济链。与各地大型农贸市场及冷

链物流企业加强合作，将食用菌销往北京、上海、广州、深圳等一线城市。

随着食用菌产业的发展壮大，当地越来越多的农户参与到食用菌种植、采摘、分拣、包装、运输等环节中来，有力推动了区域乡村振兴。

闲置地变身“聚宝盆”

在太康县老家镇程楼行政村，路边的一座座“蘑菇小屋”尤为引人注目。

据悉，该村利用闲置宅基地、小片荒地改造或新建17座“蘑菇小屋”，其中60平方米的7座、18平方米的10座。这些“蘑菇小屋”采取“农户+公司+合作社”的模式运营，既盘活了农村闲置土地，增加了群众收入，实现群众、企业和村集体多方受益，也推动了农村人居环境持续改善。

为确保“蘑菇小屋”效益持续稳定，该村专门

成立“蘑菇小屋”管理服务站，为群众提供食用菌种植、管理、销售“一站式”服务。

近日，记者在位于程楼行政村的河南宏昌农业科技有限公司看到，工作人员将一个个菌包装筐、码齐后送入培养温室。该公司是一家食用菌专业培育企业，占地面积约20000平方米，主要培育鸡腿菇、灵芝等品种。采用“废弃物资源化利用、零污染排放”的生产模式，以秸秆、玉米芯等农业废弃物为原料，构建起“生

产+加工+科技+营销”经营体系，实现资源循环利用。

近年来，位于程楼行政村的太康县老家镇食用菌现代农业产业园不断发展壮大，已建成3个标准化生产车间及配套设施，形成产销一体化发展格局。引进液体菌种培养、封闭式无菌栽培等新技术，所产食用菌生长速度更快、产量更高、营养价值更高，深受消费者青睐，畅销全国。

小菌菇撬动大产业



程楼行政村的“蘑菇小屋”。

本，还减少了农业面源污染，为农业绿色可持续发展提供了有益借鉴。

科技是产业跃升的关键引擎。太康县与河南省农科院深化“院县共建”，大力培育标准化菌种生产企业，为水润君赵农业科技有限公司等企业配备自动化生产线，围绕菌种生产及食用菌种植管理、加工销售、质量认证及检测追溯等环节，全力推动食用菌产业向标准化、规范化、数据化方向发展，显著提升了食用菌产业的技术含量和竞争力，为食用菌产业高质量发展提供了强大动力。

品牌建设初见成效。太康县积极实施品牌战略，瞄准省内外市场，大力培育并宣传“水润君赵”等食用菌品牌，通过参展推广、电商营销等方式，不断提升太康食用菌的知名度和美誉度。品牌建设不仅提高了食用菌的附加值，还为食用菌产业长远发展奠定了坚实的市场基础。



工作人员采摘金耳菌。



工作人员在食用菌深加工生产线上劳作。



工作人员搬运菌包。



金耳菌。