

# 链上发展“蘑”力十足 龙头带动异“菌”突起

## ——十堰市食用菌产业高质量发展巡礼

记者王雁博 马桂滨 通讯员代全民 袁琳



郧西县现代农业产业园食用菌加工产品展示

### 郧西县：振兴路上 菌菇飘香

记者马胜江 特约记者甘晓燕 通讯员张静

食用菌种植达4070万袋，鲜菇产量达4.02万吨，实现综合产值24.25亿元，出口创汇7058万美元……过去一年，郧西县食用菌产业交出了亮眼的成绩单。

近年来，郧西县把食用菌产业作为助推乡村振兴、实现群众共同富裕的重要抓手和六大重点农业产业“头号工程”“一把手工程”打造，建成“一园”（现代农业产业园）、“一中心”（中国·郧西智慧综合）、“两中心”（菌菇研究中心和菌种研发中心）、“四基地”（香菇种植基地、菌种基地、产品加工基地、食用菌出口基地），形成菌种研发、菌种自供、菌棒制作、基地种植、加工销售、外贸出口全产业链条发展模式，走出了一条集约化经营、数字化生产、绿色化赋能的发展之路。

坚持集约化发展，做强产业集群。该县以标准化基地建设为基础，持续延长种植链，不断夯实产业“底座”。通过新建规模化智慧基地，优化提升老基地，配套建设保鲜库及烘干房2.4万平方米，发展香菇3600万袋。通过发展新菌种示范种植基地，种植羊肚菌2000多亩、大球盖菇100亩、竹荪120亩……实现产业规模不断扩

大。同时，通过加快农业市场主体、龙头企业培育，夯实产业集群基础。其中，以河夹河镇杨家湾村等5个村为试点，在每个村选取50户，实现食用菌庭院经济“抱团发展”；通过建立县级乡村菌工厂，培育菌工150人，夯实人才基础。通过开展食用菌企业培育提升工程，指导秦楚源等企业申报规上企业，支持福福等深加工企业向规模化发展，引导物发集团与城友公司合作，完成股份制改造，加快创建国家级龙头企业，支持七少绿谷（食用菌）现代农业产业园申报国家级现代农业产业园，形成现代化产业集群。

坚持数字化生产，提升产业效能。加强与上海农科院、华中农业大学等科研院所合作，以智慧综合为依托，发挥数字化、智能化领先优势，以物联网及数字化系统实现企业管理、品牌打造、质量安全数字化。先后投入600万元将菌草专家工作站打造成具有“三室两中心”（菌种研发中心、菌草菌业实验室、菌草菌业实验室、成果展示中心、技能培训中心）的全国一流专家工作站，建成县乡村三级服务体系，实现质量安

全“一品一码”全过程溯源。大力推广使用“武当山珍”市级区域公用品牌，积极培育“秦楚珍菇”等产品品牌，通过实施“汉入汉一供港—出口”品牌营销战略，有效提升全县食用菌产品市场占有率。

坚持绿色发展，助推乡村振兴。以草代木“种植菌菇”，以草代粮“发展畜牧业”，“以草植绿”修复好生态，通过集约化、数字化、绿色化发展菌菇产业，将生态农业半植入菌菇产业链条，既实现农民增收，又保护生态资源。其中，“以草代木”种植菌菇打破“草腐菌”“木腐菌”生产原料界限，用废弃菌棒种植长褶竹荪、大球盖菇、羊肚菌，使生物转化率比纯木屑栽培提高20%以上。通过“以草代粮”，利用菌草营养丰富、粗蛋白含量高达17%的特点，加工青贮饲料、颗粒饲料用作畜禽的饲料，年生产颗粒饲料10万吨，菌草青贮饲料50万吨，有效带动畜牧业发展。通过“草植绿”和“春夏秋”三季“产出模式”，形成“龙头企业+合作社+家庭农场”的产业格局；探索建立“集中制棒、分散出菇”和“春夏秋”三季“产出模式”，在“州工作”的十堰人老话说，看得出十堰食用菌品牌推广十分用心，大家对十堰食用菌持续提升市场占有率和正产品竞争力充满信心。从“大湾区”到全世界，十堰食用菌正搭乘“一带一路”快车开启“惊艳世界”的旅程。

科技领军，我市先后建成国家食用菌产业技术体系鄂西综合试验站、十堰市食用菌产业技术研究中心

这是一朵神奇的菌菇：餐秦岭霞、饮汉江露，呼吸神农架飘来的云雾。从盛唐至今，它是钦点的“贡品”，是“舌尖上的美味”，是闻名遐迩的“武当山珍”。这是一段壮阔的旅程：串企成链、聚势成群，一个龙头产业强势崛起，一朵朵十堰菌菇入汉、进京、供港、出口，踏上推动绿色发展、助力乡村振兴的万里征途。

### “蘑”力彰显——黄金产区崛起“黄金产业”

十堰所处的秦巴山区，生态条件优越，拥有南水北调中线工程核心水源区的“中国好水”和得天独厚的“珍稀菌类”资源优势，是香菇、黑木耳等食用菌的传统优势产区。早在20世纪60年代，房县就是全国闻名的“耳菇之乡”，“房县小花菇”等国家地理标志产品广为人知。

2021年，为进一步放大黄金产区优势，市委将食用菌产业列为“六大农业产业”之首，并决定实行“链长制”推动食用菌产业发展。由此，我市食用菌新品种、新技术、新业态不断呈现，我市规模持续壮大，产业效益显著提升，一条“布局优化、结构合理、主体集群、链条完整、合作共赢”的食用菌产业链深度赋能产业高质量发展，“黄金产业”异军突起。

“我市食用菌的种植数量由2020年的1.8亿棒、1.14万吨大幅增加到2023年的2.5亿棒、2.87万吨，香菇种植规模位居全省第二，羊肚菌种植规模位居全省第一。”十堰市蔬菜产业发展中心相关负责人告诉记者。

绝非简单的数量增长。与其他食用菌产区“一品独大”不同，我市形成了香菇“一马当先”、黑木耳、灵芝、羊肚菌、平菇、大球盖菇、白参菌、竹荪等多品类“百花齐放”的产业格局；探索建立“集中制棒、分散出菇”和“春夏秋”三季“产出模式”，形成“龙头企业+合作社+家庭农场”的产业链条，引导青贮饲料、颗粒饲料用作畜禽的饲料，年生产颗粒饲料10万吨，菌草青贮饲料50万吨，有效带动畜牧业发展。通过“草植绿”和“春夏秋”三季“产出模式”，在“州工作”的十堰人老话说，看得出十堰食用菌品牌推广十分用心，大家对十堰食用菌持续提升市场占有率和正产品竞争力充满信心。从“大湾区”到全世界，十堰食用菌正搭乘“一带一路”快车开启“惊艳世界”的旅程。

科技领军，我市先后建成国家食用菌产业技术体系鄂西综合试验站、十堰市食用菌产业技术研究中心

院、企业与科研院所共建“专家工作站”，以科技创新持续推动菌种“卡脖子”攻关，近两年以来依托野生种繁多的优势筛选推广适地性强的香菇、黑木耳、羊肚菌等新品种14个。目前，我市拥有2家省一级菌种生产经营许可证（全省仅6家），房县是全省两个食用菌良种繁育基地之一，菌种生产企业发展到22家，制种能力完全可以满足全市需求。郧阳区昌欣食用菌发展有限公司生产的菌棒辐射中西部广大地区。

集聚发展，我市已形成郧西县、竹山县、竹溪县、房县、郧阳区等5个食用菌强县和以房县为主的羊肚菌主产区，年生产能力过20万棒的基地有156个，年生产能力过300万棒乡镇有8个。“稻菌轮作”、精准化管理、循环发展新模式亮点纷呈。

### “链”上开花——十堰菌菇持续“惊艳世界”

“食用菌产业链结出累累硕果，食用菌产业之花越开越旺。”农业产业化省级重点龙头企业、十堰市绿筷子食品有限公司负责人宫真语语间带着欣喜。在全产业链发展的带动下，该公司生产的香菇猪肉、灵芝饼干、灵芝茶等三款主销产品出口至20多个国家和地区，为十堰菌菇走向全球开启绿色通道，并获评“海关AEO高级认证企业”，成为我市唯一获此殊荣的农产品生产企业。

从过去的以卖原材料为主在“一产”赛道上笨路蓝缕，到如今向精深加工领域全面进军，我市食用菌产业的差异化、精品化、高端化发展之路越走越畅。竹溪县扶持十堰香草公司优选灵芝、猴头、金鼎侧耳等7种适合竹溪县种植的珍稀食用菌，申报了“真先行”香菇产销联盟，创建了汉水文化、武当灵芝品牌，成功晋级为市农业产业化龙头企业，成为国家科技型中小企业。

供应链的进一步稳固换来市场端的进一步放大。目前，我市规模以上食用菌企业总数达42家，其中市级农业产业化龙头企业18家，省级农业产业化龙头企业11家，国家农业高新技术企业6家，1家企业进入国家级农业产业化龙头企业名单。优质企业合力推动食用菌“武当山珍”区域公用品牌和“房县香菇”“房县黑木耳”“房县小花菇”等品牌大放异彩。新发布的“2023中国食用菌产区区域品牌价值榜单”中，“房县香菇”“房县黑木耳”分别以37.07亿元、11.89亿元位列全国食用菌区域品牌价值第6位和全国木耳区域品牌价值第10位。

“抖音、小红书、快手上都能看到家乡食用菌的宣传。”在“州工作”的十堰人老话说，看得出十堰食用菌品牌推广十分用心，大家对十堰食用菌持续提升市场占有率和正产品竞争力充满信心。从“大湾区”到全世界，十堰食用菌正搭乘“一带一路”快车开启“惊艳世界”的旅程。

科技领军，我市先后建成国家食用菌产业技术体系鄂西综合试验站、十堰市食用菌产业技术研究中心

在白露关镇销本地出产的野生牛肝菌、青头菌、鸡油菌、松树菌等鲜品200余吨，产值800余万元，带动周边260余户村民通过采摘和务工的方式实现年均增收12000多元。

“我市食用菌现有从业人员9.6万人，产业带动年人均增收6300元。”十堰市蔬菜产业发展中心相关负责人告诉记者。据统计，2023年我市食用菌产业综合产值实现160亿元，已成为推动乡村振兴的重要经济力量。

龙头企业的带动作用日益彰显。在郧西县，以城友公司为链主的9家深加工企业，实现外贸出口过1亿美元、综合产值过10亿元、税收过1000万元，累计发放务工工资2亿元以上。房县沙河乡火光村一组的前光华家庭，夫妻俩通过“换工劳作”的方式，每年种植5万棒香菇，年入达20万元，供养两个孩子读书，家里盖起了二三层楼房，买了汽车，还有数量可观的存款。

菌菇“链”上旅游观光、乡村文旅的事例不胜枚举。我市大力推广“互联网+”“旅游+”“生态+”等新兴业态，促进农文旅产业深度融合，让产业发展景区、田园变公园、农业变乐园，以食用菌产业引领乡村振兴融合发展。食用菌产业已成为我市巩固脱贫攻坚成果与乡村振兴有效衔接的农业主导产业之一。竹山县溢水镇成功创建2024年国家食用菌产业园，同时也被认定为湖北省第一批“一村一品”（食用菌）示范村，极大促进食用菌产业发展，对县域经济贡献更大。

下一步，我市将深入贯彻党的二十大精神，以习近平新时代中国特色社会主义思想为指导，围绕高质量发展主线，坚持品牌引领，切实将其转化为统筹高水平保护和高质量发展的生动实践，加强品牌培育打造，按照“区域公用品牌+企业产品品牌+农户小品牌”品牌融合数量，力争实现由品牌向名牌、名牌跨越；加快市场体系建设，提升市场竞争力和定价话语权，加快“走出去”步伐，积极融入“一带一路”经济网络，让产品享誉全球，加大企业培育力度，坚持招商引才与本土培育相结合，培育更多龙头企业，聚力打造食用菌产业集群，让十堰食用菌演绎更多的传奇！

“菌”威大振——产业壮大赋能“发展蝶变”

“小蘑菇是我们致富宝。”近日，郧阳区白露关镇庙村村民小张开心地说。湖北君山山珍食品有限公司每

（本版图片均为资料图片）



房县代料黑木耳基地采摘现场

### 房县：耳菇之乡 蝶变升级

记者刘俊 通讯员陈朝晖 刘瑞

房县是全国闻名的“耳菇之乡”。近年来，该县立足气候、资源和品牌优势，抢抓“绿色低碳循环发展示范县”建设机遇，加快推进食用菌产业高质量发展，形成了“区域化供种、工厂化制袋、园区化种植、标准化生产、品牌化销售”的产业发展格局，目前已成为“湖北省食用菌特色优势区”“湖北省羊肚菌生产第一大县”。

菌菇基地建设，做大产业规模。按照“扩大代料耳菇种植规模，提升木耳香菇种植水平，稳定羊肚菌种植面积”的定位，该县突出重点乡镇，专业村建设和种植大户培育，在全县建成东、西、中3个食用菌片区，打造沙河香菇小镇、土城木耳小镇等一批专业镇村。加快规模化园区建设，推行“工厂化集中制袋、农户园区种植”模式，提升标准化生产水平。全县发展代料食用菌8000万袋，段木香菇500万袋，鲜品食用菌总产量达到10万吨，年实现综合产值50亿元以上。2家公司被评为“全国农产品加工出口示范企业”。

聚焦科技兴菌，提升发展动能。与华中农业大学、上海市农科院、湖北省农科院

等院校加强产、学、研合作。成立房县农业特色产业研究院食用菌研究中心，建立以国家食用菌产业技术体系首席科学家谭琦牵头的专家工作站，加快建设省级食用菌良种繁育基地。推行高效种植，羊肚菌推广“一网两膜”栽培技术；段木食用菌推广“深孔、密植、喷灌栽培技术”；代料黑木耳推广“液体菌种接种技术”；代料香菇推广“春、夏、秋三季种植，实现耳菇产量更高、品质更优、周年生产、全年供货”。

聚焦品牌建设，擦亮金字招牌。深入实施挖掘房县耳菇传统文化，建设青峰镇下河村、白鹤镇双河村、沙河乡多家耳菇村等3个段木耳菇示范村，宣传推介房县耳菇特有的历史文化、农耕文化和品牌文化，加强房县食用菌地理标志品牌保护和品牌培育，实行“一企一证”规范化管理，授权使用企业12家。组织销售型领军企业，在“新加坡品质展”“全国食用菌全产业链创新博览会”等大型活动中参展，积极开拓国内外市场。协会企业家入驻湖北省优质农产品展销中心，举办“世间有好物·房县小花菇”品牌推介会，不断扩大房县耳菇区域公用品牌影响力。房县食用菌品牌综合价值48.96亿元，其中“房县香菇”品牌价值37.07亿元，位列全国第一。

下一步，房县将牢固树立“绿色发展、科技引领、全链开发”理念，围绕做大做强（菌种）供应链、做优种植生产链、做强加工增值链、做宽营销供应链，提升品牌价值链，加快食用菌优势区建设，奋力创建中国食用菌产业园强县。

### 竹山县：科技赋能 菌业增收

记者刘俊 通讯员肖飞

食用菌是竹山县的传统产业、优势产业和主导产业。近年来，该县全域布局，系统化、链条式大力发展食用菌产业，产业规模和效益显著提升，全力助推乡村振兴。目前，全县初步形成以香菇为主，多品类协同发展的产业格局，以菌种研发、菌袋生产、种植、加工、内销、外贸为主的产业链条。前不久，该县被商务厅命名为食用菌产业省域外贸转型升级基地。

强化科技引领，促产业规模再提升。竹山县成立县委书记任组长的食用菌产业链工作专班，制定产业发展规划，建立产业发展多品类菌类作物，每年整合超5000万元资金，用于支持食用菌产业发展。在科技服务保障上，与十堰市农科院签订技术服务合同，依托国家食用菌技术体系鄂西综合试验站，邀请科研院所的专家学者现场指导。组建技术团队，按照县聘企用模式，长期聘请专业技术人员32名，培育本土技术人员57名，累计培训菌农3.8万人次。目前，食用菌产业遍布全县90%以上的村，10万袋以上基地135个，最大基地种植量达

150万袋。依托技术支撑，2023年，全县食用菌生产种植数量达4230万袋，产量达4.2万吨，较上年增长45.8%。今年，该县食用菌总体规模产值超5000万元，综合产值超21亿元，国家级食用菌产业强镇项目落户竹山。

强化要素保障，促市场主体再壮大。结合实际，围绕市场主体需求，高质量解决企业用地、用水、用电、用工、金融等要素保障问题，积极推动食用菌产业“小要规范”，规上企业提档升级，形成龙头企业引领、合作社带动、种植大户和农户参与的产业集群效应。先后引进福源、绿谷、菇香源等外地企业落户竹山，扶持县内民兴、昕航、泰兴、泰巴源等中小企业改造升级，促进食用菌产业链不断壮大。全县累计培育食用菌省级龙头企业2家，规上企业7家、国家高新技术企业2家；依托“武当山珍”区域公用品牌，培育出“从林菌主”“竹乡”“神农听帆”“绿谷”等多个品牌，成功申报了5个绿色、有机食用菌产品，1个商标获评“湖北省优势商标”。

强化链延补链，促产业体系更完善。

### 竹溪县：好山好水 孕育好菌

记者毛以国 通讯员蔡雷

一方好山水孕育一个好产业。地处秦巴山区的竹溪县拥有良好的生态环境，森林覆盖率达82.6%，植被覆盖率达87.3%，是理想的食用菌繁育之地。秉承“绿水青山就是金山银山”理念，竹溪县委、县政府坚持把食用菌作为绿色发展强县工程，因地制宜确定主导品种，做到室外栽培与工厂化生产有机结合，田间栽培与林下经营有机结合，常规生产与反季节生产有机结合。优化经营模式，整合资产资源，积极推行“村党支部+合作社+基地+农户”的产业发展模式，为分散化种植向集约化经营转变，并把发展产业与群众增收紧密结合。优化发展方向，坚持走差异化、精品化、高端化发展之路，在种植上由原来单一香菇品种向附加值高的珍稀菌、食药菌多品种转变，同时做好产品深加工，提高附加值。

科学布局壮规模。在制定全县食用菌产业发展规划基础上，结合区域特点，精心布局，现已形成三大产区，即十八里峡国家自然保护区和丰溪镇等6个乡镇以春栽和反季节栽培为主的南部产区；天宝乡、新洲镇等5个乡镇以春栽为主的中部产区；县河镇、水坪镇等6个乡镇以春秋栽为主的北部产区。通过大力推进，全县已建成菌棚及出菇大棚基地面积7380亩，生产经营食用菌市场主体67家，已创建食用菌产业强村30个，丰溪镇、水坪镇、天宝乡等5个乡镇已成为食用菌大镇。优化产业提质效。优化生产方式，根据区域自然资源条件和基础条件，分类分区因地制宜确定主导品种，做到室外栽培与工厂化生产有机结合，田间栽培与林下经营有机结合，常规生产与反季节生产有机结合。优化经营模式，整合资产资源，积极推行“村党支部+合作社+基地+农户”的产业发展模式，为分散化种植向集约化经营转变，并把发展产业与群众增收紧密结合。优化发展方向，坚持走差异化、精品化、高端化发展之路，在种植上由原来单一香菇品种向附加值高的珍稀菌、食药菌多品种转变，同时做好产品深加工，提高附加值。

科企双带促发展。强化龙头企业带动，支持食用菌龙头企业科技创新、品牌建设、精深加工，做文章，服务重点市场主体稳增长、扩规模、育品牌。全县目前有龙头企业8家，深加工企业2

场主体67家，已创建食用菌产业强村30个，丰溪镇、水坪镇、天宝乡等5个乡镇已成为食用菌大镇。优化产业提质效。优化生产方式，根据区域自然资源条件和基础条件，分类分区因地制宜确定主导品种，做到室外栽培与工厂化生产有机结合，田间栽培与林下经营有机结合，常规生产与反季节生产有机结合。优化经营模式，整合资产资源，积极推行“村党支部+合作社+基地+农户”的产业发展模式，为分散化种植向集约化经营转变，并把发展产业与群众增收紧密结合。优化发展方向，坚持走差异化、精品化、高端化发展之路，在种植上由原来单一香菇品种向附加值高的珍稀菌、食药菌多品种转变，同时做好产品深加工，提高附加值。

科企双带促发展。强化龙头企业带动，支持食用菌龙头企业科技创新、品牌建设、精深加工，做文章，服务重点市场主体稳增长、扩规模、育品牌。全县目前有龙头企业8家，深加工企业2

家，深加工企业2家。依靠科技支撑带动，建立健全技术推广体系，形成村有技术员、乡镇有技术专班、县有技术总监的科技服务体系；深化“院企、院县”合作，与华中农业大学等签订技术合作协议，建设有竹溪、秦巴菌物工作室等，突破食用菌栽培技术“瓶颈”。

高位推进新菌种。竹溪县高度重视食用菌发展，将其作为绿色食品饮料产业重要骨干项目推进，纳入年终经济目标考核综合内容。建立县主要领导任链长的食用菌产业链，实行一链、一策、一案、一专班纵深推进。乡镇、村相应明确责任人、工作专班，将任务细化落实到村、到市场主体。制定下一步发展目标和工作计划；未来3年，全县食用菌规模稳定在5000万棒以上，通过精深加工提升产品附加值2亿元以上，争创“竹溪香菇”地域品牌，将食用菌产业打造为竹溪县富民



竹山县港口乡食用菌种植基地



竹溪县龙坝镇曹家边村工厂化生产菌菇



郧阳区现代化香菇分拣流水线

