

在这里,聚集了年产量全国最大的单体杏鲍菇工厂化生产企业、全国最大的虫草花工厂化生产基地和全国最大的黄色金针菇工厂化生产基地。

在这里,每天有230吨杏鲍菇、50吨虫草花、60吨黄色金针菇发往全国各地,甚至出口海外市场。

这里,是遂宁市蓬溪县。

2024年,蓬溪县食用菌现代农业园区的食用菌工厂化生产面积突破1500亩,设施食用菌大棚面积突破3000亩,预计全年可实现综合产值34.73亿元,食用菌产量16.6万吨,食用菌产值17.08亿元。

食用菌已成为蓬溪品牌响、支撑强、辐射广的特色农业产业。蓬溪县委十四届十四次全会上提出,将构建特色优势产业“建圈强链”体制机制,将食用菌优势产业优先推进,打造食用菌百亿产业集群。

数智赋能+科创研发

为优势产业集群发展提效率

2012年入驻蓬溪的四川琪英菌业股份有限公司,如今拥有两个“全国最大”头衔——全国最大的单体杏鲍菇工厂化生产企业、全国最大的虫草花工厂化生产基地。2024年,该公司成功创建为第八批农业产业化国家重点龙头企业。

来到琪英菌业,智慧化工厂随处可见:自动化智能控温技术可自动调整菌体发育所需的温度、湿度和氧气等;出菇车间能够模拟高温菇和低温菇的生长环境,根据生长阶段不同,自动调整温度和湿度;自动制袋机生产线在节省人工的同时,大幅提升生产效率,一条全自动流水线每日可制作8万袋菌包,而以前人工制作不到5万包;菌种培养车间内的先进设备不仅让菌种培植空间从200平方米缩减到20平方米,还把菌种培植周期从传统方式的两个月缩短到15天,产量同比增长10%……

“通过智慧化工厂生产,杏鲍菇生物转化率提升了20%,比如,我们以前一袋培养好的菌包的产量是8两至9两,现在我们可以做到1斤2两。”四川琪英菌业股份有限公司技术负责人谭超均说。

如果说,数智赋能是企业打开生产率的“加速器”,那么,科创研发是企业提质提速的“翅膀”。

“我们采用液体菌种和机器自动接种,把污染率从过去的百分之十降低至千分之一,且菌菇的大小很一致。”谭超均介绍,通过模拟空气净化系统打造“无菌无人车间”,成本从过去的两毛多一袋下降至几分钱一袋,实现了成本降、用时短、产量升的良好效益。

近年来,蓬溪县食用菌现代农业园区深化企业同高等院校、科研机构合作,大力推动校企共建,成功打造省级食用菌产业技术创新中心,建成食用菌专家大院及研究室,年均研发投入超1000万元;骆峰菌业与蓬溪县中等职业技术学校建立“校企合作、产教融合”实训基地。目前,推动琪英、骆峰等企业申报专利18项,成功研发虫草花菌料自动装盆、产品自动称量包装及菌种全自动接种等国内首创技术。

遂宁蓬溪

延链+融合

打造食用菌百亿产业集群



▲ 工作人员将鹿茸菇修剪后装箱。



▲ 虫草花智能化分选称重。

稳定出口+扩产延链

为优势产业集群发展添活力

“预计2024年产鲜菌菇10万吨,实现年产值近7亿元。”四川琪英菌业股份有限公司副总经理唐正菊告诉记者,近年来,公司积极抢占海外销售市场,在越南、柬埔寨、马来西亚等东南亚国家建立稳定销售渠道。

“2024年,公司出口产值已接近1亿元,国外市场开拓空间还很大。”唐正菊表示,出口已成为公司提高年值的“主攻方向”,已派出专职销售人员进行“蹲点”营销。“目前公司正在进行六期建设,主体已初见雏形,预计2025年下半年投产,投产后日产量将提升至350吨。”唐正菊说。

食用菌不仅要生产得好、销售得好,还要在延伸产业链上做文章。当前,琪英菌业、骆峰菌业通过技术创新,相继研发出虫草花茶饮品、黄色金针菇挂面等特色产品,现已进入试投产阶段,丰富了食用菌产品类别,拓宽了食用菌精深加工渠道。

除此之外,位于蓬溪经开区金桥片区的晟味(四川)食品科技有限公司正在加快投产

前的装修、设备安装工作。

2024年3月,该公司通过招商引资入驻蓬溪经开区,占地125亩,厂房4万平方米,投入5条生产线,主要从事食品添加剂生产及销售、调味品生产、食用农产品初加工等。其中1条生产线将结合蓬溪食用菌产业进行调味品生产,主要开发食用菌酱、食用菌汤等深加工。“生产设备调试安装工作完成后,预计2025年1月中旬进入试生产。”蓬溪经开区金桥片区企业服务办主任卢震告诉记者,待公司全面达产后,预计年产能达10万吨,年生产总值5亿元,税收1800万元。

近年来,蓬溪坚持以菌为媒,抢抓预制菜发展机遇,依托《本草纲目》文化资源,研发食用菌文创产品,大力发展食用菌主题乡村旅游,创新打造“食用菌工业参观+美食品尝+主题住宿”的食用菌主题游览线路,开发“菌菇宴”“全菌宴”“菌火锅”等特色餐饮,打造菌香特色民宿农庄,推动产业融合发展。

提质升级+延链融合

为优势产业集群发展增动力

近年来,蓬溪县持续将食用菌作为全县的核心产业进行精心培育,已成功吸引并扶持了30余家智能化、工厂化食用菌生产龙头企业,培育出了杏鲍菇、秀珍菇、虫草花、香菇、金针菇以及羊肚菌等22个品种的食用菌,成功入围国家优势特色产业集群,日产鲜菇400余吨,辐射带动12个乡镇建设食用菌基地,发展菌业大棚种植基地3000余亩,实现集群发展。

从产业延链到融合发展,再到产业集群打造,蓬溪县委十四届十四次全会上明确指出,蓬溪将食用菌百亿产业集群打造作为构建“2+1+N”特色优势产业体系优先推进,健全食用菌产业全链条发展机制,推动食用菌组织化、标准化、品牌化建设,着力做强龙头、规范基地、延伸链条,鼓励和支持食用菌企业

发展农产品初加工、精深加工、综合利用加工,多层次多环节增加附加值。

目前,中国蓬溪食用菌孵化交易中心建成使用,完善的菌材冷链、烘干设施和电商中心助力蓬溪县菌菜产品直达全国餐桌。

“我们将优化‘一园两片多基地’产业布局,以食用菌现代农业产业园为核心,食用菌工厂化生产片区和绿色食品加工片区为两大功能组团,进一步提档升级园区能级和做大做强食用菌特色产业。”蓬溪县现代农业示范区管委会相关负责人说,接下来将聚焦企业所需,通过建好冷链物流出口基地,不断完善基础设施,推动延链、融合发展,打造食用菌百亿产业集群。

杨雪雯 华西都市报-封面新闻记者 刘虎
蓬溪县委宣传部供图



蓬溪县食用菌现代农业园区

蓬溪县食用菌现代农业园区。