

牡丹江 擦亮黑木耳之都金字招牌

数说 标准化食用菌园区超过 **100** 个

专业村超过 **200** 个

黑木耳加工企业达到 **32** 户

形成 **11** 个规模较大的电商产业基地

有 **330** 个村级电商服务站



雨润绥阳黑木耳批发大市场。

□德健宇 张树永 本报记者 刘晓云

牡丹江市拥有“世界黑木耳之都”“中国食用菌之城”“全国最大的黑木耳集散地”等诸多城市品牌,“世界黑木耳看中国、中国黑木耳在牡丹江”已成为业界共识,在国际、国内市场形成了较高的知名度和影响力。

一直以来,牡丹江坚持把黑木耳产业作为拉动农业增效和促进农民增收的支柱产业,经过多年发展,黑木耳栽培规模和产值效益在全国一枝独秀,2022年,黑木耳鲜品产量达到106万吨,约占全国的14%、全省的34%,总产值近百亿元,逐步构筑起引领黑木耳产业高质量发展的规模比较优势、科技创新优势、产业链增值优势、营销渠道优势和品牌价值优势“五大优势”。

如今,在牡丹江,有“中国优质黑木耳第一县”东宁、“中国猴头菇之乡”海林、“全国食用菌产业化建设示范市(县)”穆稜、“全国食用菌行业优秀基地县”林口为代表的一批食用菌产业基地,培育出维多宝、绥阳耳、森宝源等著名品牌,形成若干个具有较强竞争力的食用菌产业集群。

今后一个时期,牡丹江将深入贯彻党的二十大精神关于“建设农业强国”战略决策,落实省第十三次党代会提出的“建设全国重要的食用菌生产加工基地”的部署要求,进一步发挥资源禀赋优势、产业基础优势和区位优势,利用五年时间,以着力打造全国一流黑木耳科技创新研发基地和全国规模最大黑木耳标准化生产基地、积极创建黑木耳优势特色产业产业集群示范区和黑木耳产业文化创意展示先行区、努力建成世界最大的现代化黑木耳销售集散中心的“两地、两区、一中心”建设为引领,加快推动黑木耳产业向500亿级迈进,持续擦亮“世界黑木耳之都”金字招牌,让农业振兴,产业振兴率先在牡丹江落地见效,全力打造全国农业现代化新标杆。

稳量提质 创品牌促增收

7月初,走进牡丹江市东宁市东宁镇太平泉村,一栋栋整齐排列的木耳大棚映入眼帘,朵朵丰盈的黑木耳如同绽放的黑牡丹。

“我们用‘棚室地栽’技术种出的黑木耳,朵大肉厚有光泽,泡发率也高,市场特别认可。”黑木耳种植户马艳东自豪地介绍,“上个月底,新上市的黑木耳平均销售价达到每斤35元至40元。”东宁是“中国黑木耳第一县”,在占地45公顷的北河沿国家级黑木耳标准化栽培示范基地,250栋黑木耳挂袋大棚里,一串串悬挂在菌袋中的黑木耳长势喜人,工人们正在紧张忙碌地采摘。该园区建设了统一标准化棚室,委托有资质的公司统一经营管理、统一菌种、统一生产规程,实现了黑木耳标准化生产。

东宁黑木耳产业的发展是近年来牡丹江市委、市政府高度重视食用菌产业发展、打造“世界黑木耳之都、中国食用菌之城”城市品牌的生动缩影。食用菌产业拉动东宁市农民人均可支配收入实现“全省二十连冠”,为促进农业经济增长、农民增收持续发挥着重要作用。

记者从牡丹江市农业农村局获悉,今年东宁市在稳定食用菌产业经营规模的同时,积极支持龙头企业、农民专业合作社提升生产经营水平,完善产业布局,引导食用菌产业加工向集群化转变,产业转型升级步伐加快,奋力打造牡丹江农业第一大支柱产业。

从部分县(市)、企业食用菌产业发展情况看,今年东宁食用菌栽培量将达到9亿袋以上(包括春耳、秋耳及部分菇类品种)。与普通地栽木耳相比,棚室内生产的优质木耳每斤平均销售价格要高5元左右。

记者了解到,如今,东宁黑木耳成功通过了国家级地理标志农产品认证,率先打造出国家级地理标志农产品示范样板,并荣获“中国百强农产品区域公用品牌”称号,入选中国农产品品牌目录。2022年中国品牌价值评价信息发布活动中,东宁黑木耳以843的品牌强度、181.9亿元品牌价值位列全国区域品牌(地理标志)排行榜第15名,蝉联全国地标产品食用菌类第1名。

记者在东宁黑木耳种植基地看到,今年东宁食用菌栽培量将达到9亿袋以上(包括春耳、秋耳及部分菇类品种)。与普通地栽木耳相比,棚室内生产的优质木耳每斤平均销售价格要高5元左右。

“我是初秋,这是我们东宁的黑木耳,特别好吃……”这位网名“初秋”的东宁95后女孩叫战云秋,在抖音上经营着一家山货特产店,拍摄短视频营销一年多,个人自媒体账号拥有20多万粉丝量。她把黑木耳、大榛子等当地特产通过电商平台销售,平均每天发货量达到300件左右。

战云秋2020年结束5年的北漂生活,返乡创业。今年6月初,她和拥有近百万粉丝的视频博主“东北杨子”在东宁市三岔口镇通过沉浸式直播方式,深入

到菌农的田间地头,让网友们直观了解了三岔口镇的黑木耳,一天的时间4500公斤黑木耳销售一空,到目前为止,已经卖出近2万公斤的黑木耳。

借助“互联网+”电商平台,牡丹江的黑木耳销售渠道进一步拓宽。“东宁黑木耳”“海林威虎山食用菌网”“农产品天下网”等一批网上旗舰店、专营店销售占比达到32%,黑木耳成为网上热销产品。东宁黑木耳在天猫、抖音等大型电商平台以及直播带货方式营销,年交易量3000多吨,交易额2.3亿元。

市场越活跃,经纪人的作用越重要。在雨润绥阳黑木耳山产品批发市场活跃着4000多名黑木耳销售经纪人,他们经过多年的摸索,创立了“买全国卖全国”“经纪人+老客”等合作经营模式,年经销额100多亿元,在开发市场和带动基地生产上发挥了积极作用,助推黑木耳产业的良性发展。

雨润绥阳黑木耳山产品批发市场共有经营商户593户,实现交易额58亿元,交易数量3亿斤。在这里约有15000多名农民直接或间接从事黑木耳产业及相关行业,2000多名农民已经转变为股东和工人。

在牡丹江,以东宁雨润绥阳黑木耳山产品批发市场、海林食用菌大市场为主的市场体系,年均交易黑木耳110万吨,年交易额近70亿元。

“我是初秋,这是我们东宁的黑木耳,特别好吃……”这位网名“初秋”的东宁95后女孩叫战云秋,在抖音上经营着一家山货特产店,拍摄短视频营销一年多,个人自媒体账号拥有20多万粉丝量。她把黑木耳、大榛子等当地特产通过电商平台销售,平均每天发货量达到300件左右。

战云秋2020年结束5年的北漂生活,返乡创业。今年6月初,她和拥有近百万粉丝的视频博主“东北杨子”在东宁市三岔口镇通过沉浸式直播方式,深入

到菌农的田间地头,让网友们直观了解了三岔口镇的黑木耳,一天的时间4500公斤黑木耳销售一空,到目前为止,已经卖出近2万公斤的黑木耳。

借助“互联网+”电商平台,牡丹江的黑木耳销售渠道进一步拓宽。“东宁黑木耳”“海林威虎山食用菌网”“农产品天下网”等一批网上旗舰店、专营店销售占比达到32%,黑木耳成为网上热销产品。东宁黑木耳在天猫、抖音等大型电商平台以及直播带货方式营销,年交易量3000多吨,交易额2.3亿元。

市场越活跃,经纪人的作用越重要。在雨润绥阳黑木耳山产品批发市场活跃着4000多名黑木耳销售经纪人,他们经过多年的摸索,创立了“买全国卖全国”“经纪人+老客”等合作经营模式,年经销额100多亿元,在开发市场和带动基地生产上发挥了积极作用,助推黑木耳产业的良性发展。

雨润绥阳黑木耳山产品批发市场共有经营商户593户,实现交易额58亿元,交易数量3亿斤。在这里约有15000多名农民直接或间接从事黑木耳产业及相关行业,2000多名农民已经转变为股东和工人。

在牡丹江,以东宁雨润绥阳黑木耳山产品批发市场、海林食用菌大市场为主的市场体系,年均交易黑木耳110万吨,年交易额近70亿元。

“我是初秋,这是我们东宁的黑木耳,特别好吃……”这位网名“初秋”的东宁95后女孩叫战云秋,在抖音上经营着一家山货特产店,拍摄短视频营销一年多,个人自媒体账号拥有20多万粉丝量。她把黑木耳、大榛子等当地特产通过电商平台销售,平均每天发货量达到300件左右。

战云秋2020年结束5年的北漂生活,返乡创业。今年6月初,她和拥有近百万粉丝的视频博主“东北杨子”在东宁市三岔口镇通过沉浸式直播方式,深入



林口县奎山乡吉庆村食用菌种植基地滑子蘑采摘。冯春涛摄



菌农在晾晒木耳。

科技支撑 产业升级转型

东宁市今年第一茬木耳已开始采摘上市。东宁市供销社工作人员介绍,依托优越的自然生态环境和雄厚的产业基础、科技创新能力,今年以来,相关职能部门积极引导当地农民提高木耳种植业的科技含量。

“年初我们从黑龙江大学引进杂交黑木耳新菌种,在研发中心实验室进行复壮扩繁。”东宁市食用菌研发中心技术员郭雯手捧着利用废弃菌糠生产的试验菌包说,该菌种的优势是出芽齐、出耳快、采摘时间早、产量高,子实体耳片厚大、泡发比高、口感好,菌种抗逆性强,可以降低菌包染菌率,减少损失。

“新菌种发菌快,菌丝强壮,适合东宁所在的积温带。”省援边行动东宁工作队专业技术人才、黑龙江大学生命科学学院曾伟副教授介绍说,“新菌种平均每袋干木耳产量达70克,较以往菌种产量提升10%~20%。”

“在东宁这个全国黑木耳产业研发集中地,黑木耳研发机构就有6家,黑木耳产业科技型企业5家,研究人员都是硕士、博士,从事科研和技术指导的人才在500人以上。”郭雯说,院士团队、省级专家团队、博士后工作站、硕士团队、乡土专家团队5支科研团队助力木耳产业振兴,培育了黑尊、佰盛等系列优质菌种,开展了菌种筛选改良、菌草和秸秆等替代料栽培、菌糠综合利用等10余项课题研究。

尝到农业科技甜头的不仅是东宁。经过多年发展,牡丹江市在食用菌科研领域现有省农经学院、省林职学院、省农科院牡丹江分院、省林副特产研究所、省林业科研院所等16家科研院所,一大批科技人员和实践经验丰富的专业人才活跃在产业发展前沿,为该市食用菌产业转型升级提供了新动力。

牡丹江市农业农村局相关资料显示,该市制定的黑木耳标准化技术操作规程,独创的越冬耳、元宝耳栽培技术,黑木耳小孔栽培、春耳秋管、棚室吊袋、替代料栽培等关键技术,都是全国领先,全国各地同行争相前来学习引进。

目前,牡丹江市在创建绿色食品原料(黑木耳)标准化生产基地的基础上,推进建设了一批黑木耳园区,推动黑木耳产业向节约集约、优质高效方向转型升级。创建了东宁15万亩、海林13万亩、穆稜10万亩全国绿色食品原料(黑木耳)标准化生产基地;全市标准化园区达到100个、专业村200个,棚室菌规模比重提升到24%。今年,维多宝公司利用物联网技术和专用软件对大棚内环境参数和设备进行自动化控制,大幅提高了生产效率,将实现黑木耳春秋两季循环种植,预计年产量将达到100万斤。

记者获悉,不久前,由牡丹江市科技局组织,牡丹江镜心湖菌业有限公司与黑龙江省农业科学院牡丹江分院牵头,省内高等院校、科研院所、龙头企业在内的30余家单位共同组建了黑龙江省黑木耳产业技术创新联盟,为黑木耳菌种资源的高效利用和相关产业技术水平整体提升搭建技术支撑和交流平台,切实把“小木耳”做成富民“大产业”。

「小木耳,改变了我们的生活」

□王晓丹 本报记者 刘晓云

“现在收获第三茬木耳了,再有十天八天,第四茬也收完了,再管理好点,还能在秋管的时候收一茬。”近日,在东宁市三岔口镇朝阳村,木耳种植户王承坡正在算着今年的收入账。他说,现在村里每天都能来10多辆车收木耳,收购人看谁家收的木耳,都不用农户自己动手,人家直接就装车。

看着今年木耳收成不错且市场价格没有下降,王承坡和其他菌农们都很舒心。这个村从最开始不到20户菌农,发展到现在的七八十户,都是因为农户们在小木耳上看到了大收益。

王承坡是卖掉了家里的羊群购买了最初的菌需物资,开始了黑木耳种植,并在当年就取得了不错的经济效益。如今他不仅自己扩大了木耳种植规模,还鼓励邻里从事黑木耳种植,并帮着大伙联系贷款、邀请专家讲课。王承坡说,他们村的土地积温非常适宜培植地栽木耳,现在村里的菌农能达到平均每户10万袋规模。

“毫不夸张地说,是小木耳改变了我的人生轨迹。”现任牡丹江市木耳协会副会长的张文红由衷地感慨,20多年前她还没有从事木耳种植时,就是东宁市大肚川镇南枝沟村的一名普通农妇,如今靠着大胆创新成功培育出富硒木耳,不仅成就了自己的品牌,还成了远近闻名的专家。

在一次外出学习中,张文红看到人家的富硒大米品质好、售价高,就突发奇想“能不能把硒用在食用菌上呢?”从2014年开始,她在东北农业大学食用菌专家的指导下尝试着种植富硒木耳。经过3年的摸索,经历了一次又一次失败,终于在2018年成功培育出富硒木耳。

“自从种植出富硒木耳,在没有扩大种植面积的情况下,产量提高了,且售价高于普通木耳。”张文红说。技术成熟后,张文红的第一个想法就是如何让更多的菌农从富硒木耳中获益。在政府的支持下,她通过市妇联组织妇女学习富硒木耳种植课程,借助网络平台,每晚在直播间给菌农讲富硒木耳大棚管理技术。

在张文红的带动下,目前东宁市有200多户菌农成功培育出富硒木耳,每年产量达2000多万斤。