

廊下镇打造“蘑菇小镇”

近年来，金山区以做大做强区域特色农产品为突破口，积极推动都市现代农业发展，其中廊下镇发挥食用菌生产特色，打造“蘑菇小镇”成为其中的典型代表。2018 年全镇蘑菇产量达到 9344 吨，其中双孢蘑菇已占据上海 90% 的市场份额，全年食用菌产业产值达 1.2 亿元，有效促进了产业升级和农民增收。

一、主要做法

（一）采用工厂化生产方式，实现对传统产业的升级改造。以满足市场需求、提高产品附加值为导向，引入市场紧缺、工厂化生产技术成熟的菇类品种生产企业。引进上海宏博投资管理（集团）有限公司旗下企业宏臻菌业，投资 2 亿元，建设形成集黑牛肝菌科研、展示、示范性生产、分销、工业旅游于一体的完整产业链，可日产牛肝菌 5 吨。引进上海荣美农业科技有限公司，投资 1.8 亿元，建设万吨级的特大型木—草腐菌现代工厂化联产基地，达到年产 7000 吨杏鲍菇、真姬菇和 3000 吨草菇生产能力。引进上海芳原菇业有限公司，投资 7500 万元建立一个日生产 2.4 吨蟹味菇和 3 吨舞菇的现代化菇类工厂。这些工厂化项目的导入，破解了食用菌品种单一、工厂化水平不高的难题，产业能级得到有效提升。

（二）延伸食用菌产业链，实现价值链的有效提升。廊下镇通过举办健康食品宣传推介会、三产融合项目集中签约仪式等活动，深度挖掘食用菌开发价值，引导企业从大健康角度开发食用菌系列产品，促进食用菌产业与工业结合，让产业既富民又增税。目前，每年有 1000 吨地产食用菌直供舜地等当地食品加工企业制成冻干、调味品等产品，750 吨直销盒马鲜生、百联等大型超市。此外加强文旅融合，鼓励发展以食用菌文化为核心的创意设计、文化旅游、民宿等文化创意新业态、新模式，如实施“农+依”结对项目，成功打造以蘑菇为主题的特色农家乐饭店。大力发展食用菌采摘项目，规划设计蘑菇产业工业旅游线路，将食用菌产业和乡村旅游融合发展。

（三）推进产学研融合，实现农业资源循环高效利用。农作物秸秆经发酵转化成的基质，可用于双孢菇生产，利用后的基质还可作为有机肥再次利用，符合生态循环农业发展的需求，但过去受技术及资金等方面的制约，农作物秸秆一直未能得到有效利用。作为上海市食用菌产业技术体系的示范基地，联中食用菌合作社于 2013 年引进荷兰生产设备与工艺改建双孢菇工厂化生产设施，并与市农科院食用菌所结对组成科研团队，反复开展各种对比、发酵实验，确定了水稻秸秆与鸡粪的最佳配比，并制定了一套适合本地实际的生产工艺，将秸秆变废为宝，经过加工、发酵，制成蘑菇种植基质，不仅减少了环境污染，还增加了农民收入。全镇 1.5 万亩水稻秸秆转变成蘑菇生产原料，蘑菇生产产生的菇渣每年约 4 万吨，满足了当地 36 个蔬菜园艺场和 12 家林果生产基地对有机肥的需求。去年全镇绿色农产品认证率达到 17.7%，化肥使用量比上年减少 12%。

（四）优化各项服务，助力企业破除发展瓶颈。镇政府按照“一个项目、一名领导、一套班子、一抓到底”的要求，建立镇领导班子跟踪服务机制，解决项目推进中的瓶颈问题，确保项目建设顺利推进。针对企业发展过程中遇到的用地难问题，镇政府通过在郊野单元 3.0 规划和农业专项规划中布局农业设施用地，为新落户企业、龙头企业增加用地指标等措施，全力保障了企业发展科研、文化、科普、展示、菌菇餐饮等用地需求；针对融资难问题，镇政府充分利用都市现代农业项目、综合帮扶资金解决企业发展中的资金瓶颈，如通过帮扶资金为龙头企业联中食用菌合作社争取到 1.6 亿元投资项目，有效解决企业发展面临资金紧张的问题，2019 年联中合作社被评为全国百强农民合作社。

（五）注重人才培养。增加产业发展后劲。镇政府推行人才培养三年行动计划，由政府和企业共同出资建立人才培养扶持资金，用于补助人才培育过程中各类支出，企业利用现有项目资源、技术资源，培育一批能够掌握先进生产栽培技术的专业人员，为廊下镇食用菌产业储备人才。同时强化龙头辐射带动作用，规划建设双孢蘑菇工厂化生产示范园，由政府出资建设生产基地，依托龙头企业生产三次发酵基料，帮助农户发展工厂化双孢菇种植。目前有一家转型农户投产，年净收入可增加 40%，一家农户正在建设，还有两家农户也已列入 2019 年都市现代农业项目正在办理相关建设手续。未来五年，廊下镇所有农户都将

完成工厂化改建工程，成为率先实现绿色、现代、集约化生产的“蘑菇小镇”。

二、几点启示

廊下镇发挥食用菌生产特色打造“蘑菇小镇”的做法目前已在金山全区推广，2018年5月，市委书记李强同志到廊下调研时也对廊下的做法予以了充分肯定，指出蘑菇产业是好产业，要做大做强龙头企业带动菇农一起致富。从廊下的做法，我们可以得出以下几点启示：

一是区域特色是基础。农业生产受气候、地理条件以及生产传统等因素影响，具有较强的地域性。这方面，日本农业有比较成功的经验，他们将农产品的生产服务与当地特有的自然、历史、风土、文化和社会元素有机结合，积极申请农产品地理标志，强调农产品的地方特色，在销售阶段，广泛建立农产品直营店，采取地方生产的农产品由该地区消费的“地产地消”策略（本地产品本地消费），既满足了消费者对生鲜农产品的需求，又实现农产品的优质优价。金山廊下镇素有双孢菇种植传统，以此为基础实施产业改造与升级，同时延伸产业链，实现了农业的提质增效。

二是政府引导是保障。农业是弱质产业，在产业培育初期需要政府的积极引导和扶持，如为增强产业集聚效应，廊下镇加大招商引资力度，引入了一批知名食用菌生产企业。为推进产学研融合，建立了政府、合作社、农业科研机构共同参与产学研机制，打造食用菌产业研发中心，提升产业创新和绿色发展能力。为促进产销对接，通过举办“企业+合作社”沙龙及座谈会等形式，为食用菌精深加工企业建立产销对接保障。此外，通过“政府出大头、农户出小头、企业来指导”的模式，对蘑菇种植户传统大棚栽培方式进行改造，由政府和企业共同出资建立人才培养扶持资金，加大人才培养力度，从而促进产业集聚集群发展。

三是市场主体培育是核心。农业产业要实现持续健康发展，在政府支持保护的同时，也要给市场留出足够的空间。廊下镇通过落实各项奖励扶持政策，加大对龙头企业和农民专业合作社扶持力度，帮助发展壮大。在此基础上，引导农业龙头企业、农民专业合作社增强辐射带动能力，构建产业化联合体，带动周边农民共同发展。如全国百强农民合作社联中食用菌合作社年产值达5800万元，收益1500万元，带动了120余名本地农民就业，包括23名残疾人，农民收入约4000元/月。同时联中合作社联合市农科院、当地农技服务部门，帮助农户改变传统大棚栽培模式为标准化蘑菇工厂，从厂房建设、环境控制、系统操作到菌种提供，为农户提供全方位技术服务，种植效益大幅提升。

四是产业融合发展是关键。要改变农业比较效益低下的现状，需要适应大都市居民消费升级需求，聚焦重点产业，聚集资源要素，强化创新引领，培育发展新动能，延长产业链、提升价值链、打造供应链，促进产业深度交叉融合，形成“农业+”多业态发展态势。推进规模种植与林牧渔融合，推进农业与加工流通业融合，推进农业与文化、旅游、教育、康养等产业融合，推进农业与信息产业融合发展。廊下镇促进食用菌产业与工业结合，加强文旅融合，鼓励发展以食用菌文化为核心的创意设计、文化旅游、民宿等文化创意新业态、新模式的做法，大大提升了农业效益，也促进了农民增收。

（市农业农村委、金山区供稿）