以『链』聚势 隆起『菇』业高地

——写在第十三届西峡香菇全产业链高质量发展会议召开之际

一菇香天下，万客四海来。

12月23日至25日，第十三届西峡香菇全产业链高质量发展会议在西峡县召开。来自全国各地的专家学者、行业代表等齐聚西峡县，共襄“菇”业盛会，共话“菇”事未来，再次彰显香菇产业在农业领域的重要地位与蓬勃活力。

“这是全国香菇产业的一件盛事，是促进产业发展、加强交流合作、推广香菇文化的一个平台，也是西峡县以菇为媒与全国香菇产业共享机遇、共赢发展，携手开创香菇产业美好未来的一个契机。”西峡县委副书记、县长杨明雪表示。

上世纪80年代以来，西峡历届县委县政府围绕以香菇为主的食用菌产业，一张蓝图绘到底，香菇产业从无到有、由弱变强，逐步实现从“靠山吃山”到“守护青山”的转型，完成从种植到交易、深加工和出口的“三级跳”。

近年来，西峡县以“绿色、稳产、提质、增效”为发展目标，以“西峡方案”即前沿化科研、生态化栽培、标准化管理、科学化监管、多元化服务、品牌化经营、信息化提升、国际化发展为指导，以“提高科研水平、实现制棒现代化、完善四链同构、弘扬菌菇文化”为抓手，建成了完整的产业链，赋能产业转型升级高质量发展。西峡已成为全国最大的香菇生产加工出口基地，西峡香菇年产量达30万吨（鲜品），加工企业500多家，产品有6大类200多个品种，远销数十个国家和地区，综合效益远超200亿元。

标准化香菇种植基地。

严标准 实现高质量种植

冬季，万物隐藏。但在西峡县重阳镇铭浩农业生物科技有限公司香菇标准化种植基地的大棚里，一袋袋菌棒层层叠叠，菌棒上菌丝旺长，一团团硕大、鲜嫩的香菇紧紧簇拥，一派生机勃勃的景象。大棚里温控、风控、喷淋设施等数字化设备一应俱全，种植户可通过手机端完成基地日常管理。

“在县菌办指导下，我们在种植过程中使用绿色防控技术，按照标准化的操作规范，控制菇棚内的温度、湿度、光照和通风等，让香菇在自然健康的环境中生长，确保香菇的品质与安全。”公司负责人杨俊朝说。

“西峡香菇的每一个生产环节，都有着严格的操作标准，通过推行生产过程机械化、操作规程标准化、质量控制可追溯化，全面实现香菇种植高质量。”西峡县食用菌发展中心副主任庞丽介绍。

西峡大力推行“菌棒集中加工——菇农基地种植”的生产模式，全县建成工厂化制棒厂86家，制棒率80%以上，逐步实现标准化生产核心技术的一致性。在香菇产业龙头企业之一百菌园，每年有800万个菌棒从这里源源不断输送到周边乡镇，在保护环境的同时，降低菇农种植成本，提高生产效率，保证香菇品质。

从2008年开始西峡就推广了香菇标准化栽培，全县已建成标准化基地198处，标准化生产率达98%。在菌种选育阶段，加快菌种研发，分区域开展新品种试种，精心选育最适宜生长的香菇菌种，加强市场推广，从源头保障产业健康发展；种植阶段，制定出台香菇标准化种植规范，组织技术人员开展技术指导和培训，培养技术明白人，将菇农们打造成重标准、懂技术、会管理，训练有素的产业工人，严格按照标准化的操作规范控制参数；加工阶段，菇农们将采摘的香菇按照大小、形状、品质等进行精确分级，确保每一批次香菇产品质量的稳定和统一。

为进一步提升西峡香菇的市场信誉度和消费吸引力，西峡县推动建立覆盖整个生产加工过程的质量追溯体系，建立香菇生产档案，把质量安全管控贯穿产前、产中、产后，实施全过程监控监测。作为西峡县香菇主产区，双龙镇通过对每个香菇基地进行编码，对农户进行编号登记，将编码标识贯穿于原料采购、基地种植、采摘贮藏、加工包装等每一个环节，实现“源头无隐患、投入无违禁、管理无盲区、产品可追溯”。

标准化生产带动了区域内香菇产业整体水平的提升，为西峡香菇产业健全产业链、规模化发展奠定了基础。生产标准的统一吸引更多的资金、技术和人才投入到香菇产业中，逐步形成完整的产业链，带动上下游相关产业协同发展。同时，凭借标准化生产，西峡香菇在市场上脱颖而出，品牌知名度与美誉度不断提升，成为展示西峡农业现代化成就的一张亮丽名片。

西峡香菇享誉海内外。

大棚内香菇长势喜人。

重创新 引领高质量转型

12月20日，仲景食品股份有限公司的自动化生产线上，一瓶瓶完成封装的香菇酱鱼贯而出。“同类产品的市场占有率居全国前列，产品的畅销度经久不衰，主要得益于先进的生产技术带来的独特口味和优良品质。”公司办公室负责人谭峰说。

仲景食品是国内香菇酱品类的开创者，拥有生物酶解、控温控湿发酵、线性精准温控炒制等多项核心技术，该企业也是国内香辛调味配料的领先供应商，拥有分子蒸馏、风味指标数据化、风味定量调配等多项核心技术。仲景香菇酱、仲景新型香辛料研发项目通过中国食品科学技术学会鉴评，“整体技术达到国内领先水平”。

西峡县委县政府高瞻远瞩，积极引技引智，让科研“活水”源源不断为香菇产业发展注入新活力和新动能。在技术引进上，依托上海农科院、河南省农科院等，建立“食用菌技术培训基地”和“西峡食用菌产业基地”，组建“河南省农科院西峡分院”，与北京市农林科学院等建立了长效合作机制。通过科研合作，引进新型菌种培育技术，提高香菇品质与产量，投资建设了年产5000吨香菇菌种中试车间、新品种实验基地等科研场所，搭建农业大数据平台，构建人才共用、成果共享的科研路径。

加强人才队伍建设，邀请香菇种植、食品加工专家等开展种植技术培训讲座，为菇农传授科学的种植管理经验，提升菇农种植水平。食品加工等领域专家助力企业研发创新，开发出适应市场需求的新型香菇食品。引进智能化香菇加工设备，提升香菇产品附加值，实现从传统粗放加工向精细深加工转变。从单一的干菇到生产香菇酱、香菇脆片、香菇多糖提取物等高附加值多元化产品，已形成了多层次、多品种的产品结构，现有原菇、发酵酱类等6大类产品、200多个品种。

香菇酱自动化生产线。

塑品牌 推行高质量营销

打响“西峡香菇甲天下”的品牌，把香菇产业打造成国内外大市场相衔接的产业，实现西峡香菇“买全国卖全球”，西峡县上下求索，久久为功。

立足独特优势，打造地域品牌。“八山一水一分田”的西峡地处八百里伏牛山腹地、豫鄂陕三省交会带，是亚热带和暖温带、湿润区与半湿润区的分界线，也是世界公认的绿色有机香菇生长黄金地区。独特的自然环境造就了西峡香菇独特的品质，以此为基础，西峡县积极打造“西峡香菇”这一地域品牌，并获得了“国家地理标志保护产品”“国家生态原产地保护产品”等金字招牌。近年来，为持续提升西峡香菇品牌影响力，聘请北京福来战略品牌公司策划西峡香菇“贝贝龙”形象，聚力赋能品牌引领促进产业发展。同时组团参加广州世博会、郑州农博会、北京燕京啤酒节等展会，依托平台大力宣传西峡香菇区域公用品牌，提升产品推介质效，西峡香菇的品牌影响力和市场吸引力得到不断增强。

力推电商发展，加速破圈出海。成立西峡县电子商务产业园，打造“农村智库”工程，增设网红体验店，通过网络直播带货推介西峡香菇。在政府鼓励支持下，众多企业纷纷触“电”入“海”，百菌园建立农村电子商务实训基地，开展电商业务，培育电商人才；西峡县沛农食品建成海外仓，开展线上线下交易活动，推动香菇产品走向国际市场，为西峡香菇实现“卖全球”提供平台。

依托“一带一路”和中欧班列，持续支持、引导外贸企业精准开拓国际市场，扩大“西峡香菇甲天下”的国际品牌知名度和影响力，叫响“让世界爱上西峡香菇”香菇区域品牌，不断增强香菇产业的核心竞争力。西峡县投资1亿多元，建立公共服务平台6个，实现了由零散出口向规模化出口转变，由分散出口向组织化出口转变。一批批西峡香菇通过中欧班列铁海快线，发往德国、法国、丹麦、英国、俄罗斯、日本等30多个国家和地区，藏在深山人未知的西峡香菇实现了从乡土味到国际范儿的蝶变。2005年以来，西峡香菇出口额19年间增加了424倍以上，累计出口创汇102.8亿美元。

在西峡县城北端的黄金地段，西峡县国家级食用菌交易市场建设项目正在加紧收尾，今年底，一期二期工程初步建成，并开展招商，进行试运行。该项目总投资7.5亿元，总建筑面积24万余平方米。规划建设食用菌交易区、分拣区、仓储物流区、线上交易平台等，旨在打造全国食用交易中心、价格形成中心、产业信息中心等9大中心，建设具有国际影响力和市场话语权的食用菌交易市场，为西峡香菇开辟更广阔的发展天地。

西峡香菇铁海快线（中欧）专列。（本版部分图片为资料照片）

统筹：孙 扬
执行：薛 飞
文/图：张冬梅 刘 禾 刘剑飞

强支撑 涵养高质量文化

在豫西的青山绿水间，西峡香菇不仅是农业产业的瑰宝，也成了地域文化的重要载体。

近年来，西峡县深入挖掘香菇文化内涵，积极培育香菇文化，延伸产业链、提升附加值，着力推进香菇产业与生态观光、农游一体、养生餐饮等融合发展。开发了仲景食品、双龙百菌园等一批观光休闲、农游一体的高效香菇生态旅游项目，挖掘开发了“菌菇宴”等一批系列特色餐饮；推出了旅游观光、田园采摘、菌棒认领等特色活动；组织开展香菇歌曲、楹联、书法创作等文化活动。香菇博物馆、香菇丰收节、香菇小镇、香菇歌谣等文化标志如雨后春笋，赋予传统产业新的生机与活力，推动了香菇产业蓬勃发展。

在西峡县寨根乡，一座香菇博物馆引人注目，馆内全面记录和展示了西峡香菇40多年的发展历程，已经成为西峡的香菇文化地标，成为了解西峡香菇发展的打卡地。西峡香菇发展中蕴藏的勤奋、坚守、创新等精神特质，逐渐成为西峡的一种地域文化，打开了产业多元化可持续发展的一片天。

全产业链发展，成就了西峡香菇产业的繁荣之势。目前，一产效益稳定在30亿元左右，综合效益260亿元以上，全县2万多农户、20多万人从事香菇生产、加工和销售，农民人均纯收入的60%来自香菇产业。全县有加工企业500多家，出口企业100多家，其中国家级龙头企业1家（仲景食品）、省级6家、市级13家，创业板上市公司1家，以食用菌为主的农副产品规模以上企业79家，产品有原菇、罐头、休闲食品、发酵酱类、食品配料调味料、功能保健类6大类近200个品种，年交易额近200亿元，西峡香菇已成为河南“卖全球”的知名农产品。

“以巩固全国最大的香菇生产加工出口基地为目标，西峡正全力增强要素集聚，加快延链补链强链，促进香菇产业全环节提升、全链条增值、全产业融合。未来将稳步推进高标准工厂化食用菌产业园建设，争创国家级食用菌现代农业产业园，推动香菇产业全面由规模扩张向提质增效转变，擦亮全国香菇生产种植第一县金字招牌。”西峡县委书记马俊说。②8

社 址：南阳市梅溪路666号 邮编：473014 广告经营许可证：宛市监广发登〔2020〕01号 新闻中心：63137811 办公室：63131810 广告中心：63137283 发行中心：63299999（投诉） 63162210（征订） 单价：2.00元 印刷：南阳日报社印刷厂（光武东路1166号） 电话：63152823