

浙贝母变“金疙瘩”

□本报记者 丁佳味

近期，浙贝母采收季基本结束，种植户的这颗“金疙瘩”，正通过全产业链发展，将丰收图景转化为实实在在的经济收益。

今年，宁波市海曙区章水镇种了1200亩贝母。“受春季持续干燥高温天气影响，今年浙贝母亩产较往年略有下降，平均850公斤左右，但‘浙贝三号’品质稳定，鲜货收购价同比上涨20%。”宁波小贝农农业科技有限公司负责人邵将炜说，“这是省内主推品种，产量高，药企都抢着签订单。”

章水镇的“共富工坊”内，村民们在浙贝母加工流水线上忙得热火朝天。每到浙贝母采收季，周边村民就积极应聘采摘工和加工操作工。为抢抓加工黄金期，农户们清晨6时开工，确保鲜贝母在24小时内完成清洗、切片、烘干。“章水镇种植贝母已有300多年历史，目前从事贝母种植相关工作的农户有几百户，参与采收每天能有200元收入，大家积极性很高。”章水镇发展服务办公室相关负责人何伟伟告诉记者，今年全镇1200亩贝母地预计可产鲜贝母约350吨。

贝母10月下播，次年5月底采收，如何让农户在年中的空窗期也有收入？套种是最优解。

在永康市舟山镇舟三村稻药轮作基地，30亩贝母田完成采收后，村民已着手翻整土地种植晚稻。“贝母种植期

间，施的有机肥全到了泥土里，晚稻能多收百斤！”种植户曹朝阳抓起一把黑土向记者介绍，基地采用“水稻+中药材”轮作模式，不仅实现了土地的高效利用，而且药材种植过程中使用的有机肥还提升了稻谷品质，今年预计浙贝母亩产达1500公斤左右。

据了解，舟三村将集中连片的农田承包给农户进行种植，既为村集体增加了租金收入，也为村民提供了就业。“稻药轮作模式实现了‘一田两用、一地双收’，土地利用率得到显著提升。”舟三村村支书朱英睿说。

同样，在金华市婺城区塔石乡的浙贝母种植基地，去年试种的近180亩浙贝母迎来丰收。在收获了浙贝母的地块里，村民们开始扦插小香薯苗。“目前浙贝母采收已基本完成，轮作的50亩小香薯和70亩高山西瓜正在陆续种植，收获后亩产值预计可增加6000-8000元左右。”基地负责人李健华介绍，为进一步利用土地资源，基地积极探索“浙贝母+小香薯”“浙贝母+高山西瓜”轮作模式，不仅实现了两种农作物的“无缝衔接”，而且能减少病虫害，提高收益。预计今年贝母亩产量在850公斤左右。

采收结束后，磐安县的中药材加工“共享车间”迎来最忙时段。在康恩贝（浙江磐安）药业有限公司共享车间，机器发出持续轰鸣声，全程半自动无硫加工浙贝母生产加工线马力全开，贝母投料、过筛分等、刷泥洗涤、切



康恩贝（浙江磐安）药业有限公司“共享车间”内，工人们在加工生产线上分拣浙贝母。

片装盘、恒温烘干等多道环节井然有序。“贝母原料进入共享车间之后，经过标准化生产，一般24小时后，就能拿到成品干货。生产过程实现智能调控，烤箱温度超过60℃或低于50℃就会自动报警，启动闭环管控，品质也有保证。5月份以来，车间的流水线完全满负荷运转。”技术负责人胡茜君介绍。

“药材进入‘共享车间’后，通过统一包装、标识、赋码，保证质量可溯。购买者扫一扫包装袋上的二维码，中药材原料提供者、加工点名称、操作过程等全加工链内容都可在线查询。我

们还提供仓储服务，药商收购时可以直接到共享车间提货。”胡茜君说。磐安县作为浙贝母道地药材主产区，产量占全国60%以上。为了让中药材品质更可控，磐安依托“中药产业大脑”，在全国首创建成中药材加工“共享车间”，建立统一准入、统一设备、统一工艺的标准体系，为磐安及周边产区提供共享加工服务。

从田间采收至加工流通，这些带着泥土气息的“金疙瘩”，正通过模式创新与科技赋能，勾勒出产业振兴的生动注脚。

小菌菇撑起“共富伞”

□本报记者 丁佳味

近日，庆元县蓝森林食用菌专业合作社智慧菇房内香气扑鼻，一朵朵香菇从整齐排列的菌棒中探出厚实菌盖，长势喜人。“刚改造完的智能菇棚配备了数字化控温系统，温湿度、二氧化碳和光照都能远程自动调节，就像给菇棚装了‘智慧大脑’，香菇种植试验一次就成功了，香菇出菇率达到80%-90%。”合作社负责人张伟民指着运行中的智能控制系统介绍道。

作为“浙江庆元林一菇共育系统”全球重要农业文化遗产地，近年来，庆元县聚焦食用菌主导产业，深化“设施

强菌、科技强菌、人才强菌、种业强菌、文化强菌”五大战略，大力推广工厂化栽培技术，推动“机器换人”，加速食用菌产业转型升级，打造食用菌产业百亿集群，已形成集菌种研发、规模种植、精深加工于一体的全产业链体系。2024年，该县食用菌种植量1.39亿袋，产量11.77万吨，一二三产总产值达57.24亿元。

为深入发掘并保护好丰富的菌物资源，庆元县建成全国唯一一家集技术研究、产业管理、菌种生产于一体的食用菌产业（科研）中心和全国领先的省级食用菌种质资源库，并初步构建起“一区一馆五库”的保育体系。目

前，该体系已建成900亩食用菌野生资源保育区，累计收集保藏标本、种质资源、活体组织等7000余份。“在此基础上，我们筛选出100余份具有优良特性的种质资源，申报国家品种权保护品种14个，并育成‘庆科20’等6个全国食用菌主栽品种。”庆元县食用菌产业中心主任陈俊良介绍道。

产业要发展，技术是关键。在浙江鼎洲生物技术有限公司种植基地，60个光伏控温大棚在阳光下熠熠生辉，棚内菌菇成簇生长，这里可以全年不间断生产，真正实现“科技让菌菇四季飘香”。鼎洲公司的现代化生产方式吸引了许多县外甚至省外的企业、团队前来观摩学习。“太阳能光伏电用于工厂化种植，既绿色高效，又能精准控制温湿光，菌菇品质和效益双提升。现在我们的菌菇已符合出口标准，可直接生食做刺身菇。”公司相关负责人周素芬介绍说。

在庆元，食用菌产业发展带来的引领作用愈发明显。在该县淤上乡方格菌博园，一座座标准化的食用菌大棚鳞次栉比，棚内大如碗盆的灵芝整齐码放，有的套上了孢子粉收集袋，参加研学游的孩子们正围在讲解员身边，饶有兴趣地听着灵芝的生长过程。“依托菌博园，我们打造了‘种植+加工+旅游’的全产业链，这里不仅仅用来培育药用菌，更成为集养生、研学和体验于一体的生态度假胜地。”方格菌博园负责人王敦洪说。

在园区的菌菇加工车间，村民吴

大姐熟练地将鲜菇切片烘干，“以前农闲时只能在家待着，现在在工坊上班，一个月能多挣3000多元。”据了解，菌博园通过合作社机制，将村民纳入产业链各环节，并建立分红机制，让生产效率直接惠及村民。定期的采摘、晾晒等季节性工作，为村民提供了1万余人次的就业机会。

漫步庆元街头，“庆元香菇”的招牌随处可见。目前，全县食用菌产业从业人员4万多人，带动4200多户农户，实现本地菇农年人均收益3.2万元以上，培育企业和合作社377家，形成规模销售的六大类300余款精深加工产品，品类涵盖食用菌保鲜品、休闲食品、饮品、保健品、药品等。“庆元香菇”已成为全国食用菌行业最具影响力的品牌之一。

近日，庆元县又传来喜讯。该县国家现代农业产业园成功入选2025年现代农业产业园项目立项名单。作为丽水市首个国家级现代农业产业园，庆元以食用菌产业为核心，正上演着一场传统农业向现代农业转型的精彩蝶变。

“该产业园建成后，预计可年产菌棒4000万棒，年产值超4亿元，助力菇农增收2亿元。庆元县将聚焦种业创新、生产设施提升、精深加工集聚、品牌文化培育、绿色转化利用、公共服务支撑六大工程，积极构建‘一带六区’空间格局，推动形成全链贯通的现代化食用菌产业体系，打造国家现代农业产业园‘庆元样板’。”庆元县食用菌产业中心有关负责人表示。



在浙江鼎洲生物技术有限公司的数字化温控出菇棚内，工人正忙着采收香菇。