

秸秆种蘑菇让“田间废物”变成“绿色财富”

秋风送爽，阳光正好，湘潭县河口镇双板桥村金色的田野上蕴育着丰收的希望。

“这是秸秆为菌子搭建的‘菌床’，我们将菌包栽培后，现在长出了菌丝，11月下旬、12月初就有蘑菇吃咯。”10月30日，72岁的冯德明老人在湘潭县高级农艺师邓述东的指导下，观察以秸秆为基料，种植食用菌赤松茸的情况。秸秆种蘑菇不仅让秸秆处理难题有了“新解法”，还能给村民提供生态营养好食材、帮村民环保增收。



湘潭县是农业大县，年种植水稻、油菜等农作物145万亩以上，秸秆资源丰富。为防止秸秆焚烧带来环境污染，邓述东长期致力于“纯稻草农田露天种菇”相关课题研究，在河口镇、射埠镇建立了300亩种植示范基地，推广普及用秸秆种赤松茸，并为700多位农民免费发放赤松茸菌包。

邓述东介绍，秸秆种蘑菇与水稻生产相嵌合，两者可轮作，在水稻收割后收集稻草就地露天种植蘑菇，蘑菇以纯稻草作为基料。“一般农户家有2至4亩田，收割后的稻草，能种1至2分田的赤松茸。如果每户种植1分田赤松茸，全县约50%的秸秆就能得到有效利用。”邓述东说，稻草被菌丝腐化后作为肥料又为来年种植水稻提供有机营养，形成了稻菇循环生态种植高质高效生产模式。



“秸秆就地种蘑菇，40天左右出菇，产期可直到来年5月，1分田产蘑菇300斤左右，双季稻、赤松茸轮作，每亩田综合效益可达1万元以上。”邓述东告诉我们，一般农户家自种1分田，可自行食用消化，还可送亲友品尝，剩余部分做成盐水菇或干菇保存起来。大户种植实行商业化运作，形成了产供销一体的商业化运作模式，打造了种植—收购—加工—销售的全产业链，开发了赤松茸干片、即食赤松茸、赤松茸面条等产品，满足市场需求。目前，产品不仅打开了北京、上海、广东等地的销售渠道，更远销日本、韩国、俄罗斯等国家。

冯德明种植了10余亩水稻，今年收集稻草后种植了2分田赤松茸，他不时来田里看看他的“宝贝”，对丰收充满了期待。“秸秆种蘑菇，变成好‘宝贝’。”冯德明对赤松茸的口感、种植模式赞不绝口。“免费的菌包，美味的菌子，种起来还不费力，是大好事。”他说，现在再也不烧秸秆了，也没有秸秆可烧了。

邓述东介绍，目前“纯稻草农田露天种菇”已覆盖湘潭县322个村，并在全省每个市州建立推广示范点。他牵头制订的《纯稻草简易栽培大球盖菇技术规程》经省农业农村厅、省市场监督管理局审核批准发布，秸秆种蘑菇可在全国水稻主产区推广。记者 | 廖艳霞 通讯员 | 赵怀韬 罗军

原文地址：<http://www.china-nengyuan.com/news/226229.html>