

您的位置：[首页](#) > [新闻中心](#) > [科技动态](#) > [详细内容](#)

## 食用菌所国家食用菌产业技术体系团队江苏省产业调研

来源：良繁中心 章炉军 作者： 发布时间：2013-07-04 00:00:00 浏览次数：1323 次 【字体：小 大】

6月30日 - 7月2日，国家食用菌产业技术体系栽培室主任、香菇栽培岗位科学家谭琦研究员及团队成员尚晓冬、章炉军和张丹，国家食用菌产业技术体系虫害岗位科学家宋金佛研究员及其团队成员，对江苏省的香菇栽培现状进行了调研。

调研组成员在当地技术推广部门同志的陪同下，顶着烈日，冒着酷暑，走林间，下田头，进菇棚，对江苏省丰县、铜山、东海、灌云、灌南、仪征、溧水等县市区的香菇反季节栽培现场和秋冬季香菇栽培的准备情况进行了细致深入的调研，详细了解了各企业和生产大户的生产规模、品种使用、原料来源、技术难题等，对相关企业碰到的技术问题进行了解答，也对未来香菇的发展趋势进行了交流。

此次调研发现，江苏的香菇生产具有以下几个明显的特点：一是企业行为明显，江苏的香菇生产时间较短，起点较高。与传统的香菇主产区以一家一户菇农为主的不同，江苏香菇生产主要以新进入食用菌栽培领域的企业投入为主，普遍规模较大，一般每个企业均有几十万到几百万菌棒的生产规模，可以充分发挥规模优势。二是反季节栽培的热情较高。由于具有比其它工厂化生产食用菌和秋冬季香菇更大的收益，这些企业在反季节香菇生产上热情很高，目前已经陆续开始有鲜菇上市，每公斤的批发价在12 - 14元左右，效益极高。三是相关技术尚处于磨合阶段。无论是品种、配方，还是生产工艺，每个企业都有自己的做法，江苏的香菇生产还没有统一的栽培模式。

这次调研最大启示是，由于劳动力成本的不可逆上升，香菇生产在我国必将走工厂化生产的道路，但它又将是一条不同于金针菇、杏鲍菇工厂化的模式，围绕这一新型香菇工厂化模式的诞生，相关的科技人员必将大有作为。

版权所有：上海市农业科学院  
网络支持：上海市农业科学院信息化办公室

Copyright © saas.sh.cn. All Rights Reserved

 公安备案号 31012002002003 沪ICP备19007860号-1

### 奉浦院区地址

上海市奉贤区金齐路1000号

邮编：201403

电话：021-62208660

### 华漕院区地址

上海市闵行区北翟路2901号

邮编：201106

电话：021-62208660