

DOI:10.3865/j.issn.1001-3547.2016.06.001



在激变的年代里， 寻找发展新机遇

——访国家食用菌产业技术体系岗位科学家张俊飏

本刊记者 山娜

张俊飏，管理学博士，二级教授，博士生导师，湖北省有突出贡献中青年专家。华中农业大学经济管理学院副院长，湖北省高等学校人文社会科学重点研究基地——湖北农村发展研究中心主任，国家食用菌产业技术体系产业经济研究室主任、岗位科学家。2006年入选教育部新世纪优秀人才支持计划和湖北省新世纪高层次人才工程，2009年受聘首届湖北省委决策支持顾问，现为湖北省人民政府咨询委员会特邀专家，2011年受聘农业部教材办公室教材建设专家委员会委员。兼任中国农业企业管理研究会副理事长、湖北省城乡统筹发展研究会副会长、福建省食用菌协会高级顾问等。

近年来，主要围绕农业经济理论与政策、资源与环境经济、农业技术经济理论与政策等领域，开展了大量的研究工作。先后主持国家自然科学基金重点项目1项和面上项目3项、国家社会科学基金、教育部哲学社会科学重大课题攻关项目、教育部新世纪优秀人才支持计划、农业部948计划、湖北省社科基金重点项目等省部级重点研究课题40余项。以独撰、第一作者或通信作者的形式在《经济研究》、《管理世界》等杂志上累计发表论文200余篇；主编的“十一五”规划教材《农业统计学》获全国高等农业院校优秀教材；出版了《中国食用菌产业经济发展研究》、《生态产业链与生态价值链整合中的循环农业发展研究》等9部专著；获得各种奖励成果近20项，其中省部级奖励成果11项。

2008年，国家启动现代农业产业技术体系建设，搭建农产品主线桥，食用菌位于第二批名单之列。作为食用菌产业技术体系产业经济研究室主任，张俊飏常年深入浙江、江苏、福建、河南、湖北、辽宁、吉林等食用菌主产区，一直专注于收集、分析食用菌产业技术发展动态与信息，开展产业发展规划、产业技术发展规划和产业经济政策研究，为政府决策提供咨询，向社会提供信息服务。

他撰写的《湖北食品安全的现状分析与对策研究》、《湖北现代农业的发展现状与对策建议》、《做大做强湖北食用菌产业的对策建议》等近20份研究报告和政策咨询建议报告得到了湖北省委、省政府领导的高度重视和批示，部分已被采纳。“食用菌种植本身就可以促进资源循环利用，对资源节约和环境保护大有裨益。”张俊飏认为，做大做强食用菌产业对现代大农业生态平衡有着重要作用。

记者：您研究食用菌产业经济多年，能否为我们简单介绍一下目前湖北省食用菌产业的发展现状？

张俊飏：湖北是我国食用菌的传统产地之一，随州香菇、房县木耳、罗田茯苓等产品大家耳熟能详。从2001-2014年的数据看，湖北食用菌产量产值规模基本稳居全国前十，展现快速稳定增长的趋势。目前，湖北食用菌生产主要分布在省内的58个县(市、区)，部分地区食用菌产业已成为当地的支柱产业。从品种结构来看，湖北食用菌品种资源丰富，共计20余种，不仅盛产香菇、平菇、双孢蘑菇、金针菇、木耳等大宗品种，还有茶树菇、秀珍菇、姬松茸、白灵菇等珍稀品种以及灵芝、天麻、茯苓等药用菌品种。

湖北虽是我国食用菌生产大省之一，但并不是食用菌



产业强省。湖北食用菌生产基本处于以农户为主要承载主体的劳动密集型产业发展阶段,这种小规模农户生产方式给产品质量控制、市场风险防御等带来一定困难,产业集约效益无法实现。此外,经营主体投入能力低,栽培设施简单,环境控制较弱,生产过程粗放,资源消耗和环境污染现象较为严重,致使产业发展与地方生态环境矛盾日益明显。

记者: 作为食用菌生产大省,目前湖北省内具有带头示范作用的食用菌产区、食用菌企业分别有哪些?

张俊飏: 随州与宜昌当属湖北省颇具代表性的食用菌生产种植地。随州种植香菇始于1978年,得天独厚的自然条件加上30多年的产业积累,开创了如今“村村种香菇”的局面。随州市曾都区三里岗镇是闻名海内外的中国香菇之乡和中国最大的香菇集散地,享誉世界的中国香菇第一镇,也是随州食用菌产业兴起的摇篮,全镇19个村的一万多户农户中,有近98%种植香菇,户均规模达到3500袋。立足于温暖湿润的峡江气候,丰富的木材木屑资源以及特

有的山地、丘陵地貌,宜昌市在严格控制椴木栽培,继续扩大代料栽培,不断拓宽栽培种类的方针下,逐步发展茶树菇、香菇反季节代料栽培,短期脱贫效果明显。

位于东西湖的武汉如意食用菌生物高科技有限公司在食用菌工厂化栽培上较为突出,该公司引进日本、韩国的自动化设备,采用食用菌液体菌种栽培应用技术,建成了食用菌工厂化生产基地。尤其是金针菇,整个生产过程均实现了机械化生产、智能化控制,从配制培养基、杀菌消毒到接种、培育、采割、分装等所有流程,全部在车间流水线上完成,既可实现周年生产,又能保质提效降耗。

记者: 打造食用菌产业强省,少不了企业的积极参与,您觉得食用菌企业在经营过程中普遍存在哪些问题?

张俊飏: 主要还是体现在技术支撑不足和销售渠道狭窄。

由于长期投入不足,食用菌产业发展基础薄弱,与其他传统产业相比,国家财政对食用菌的资金投入较少,直至2004年才启动技术专项给予支持。2008年成立现代农业产业技术体系

后,系统的科技研发得以进行,无奈底子太薄、起步太晚,核心技术的主导权仍然掌握在外国人手中。现有的技术储备无法为以质量效益为主的现代化生产提供支撑,许多企业没有自主技术,高级设备与核心菌种多从日本进口。

在当前政策利好的刺激下,更多工商资本开始进入食用菌领域,渲染出一片欣欣向荣的景象,而产业蓬勃发展的背后,隐藏的危机也在慢慢酝酿。这些半路出家的企业除了有钱之外,缺乏对整个行业的基本了解,缺菌种、技术、设备、管理和人才,盲目跟风自然难以为继。近两年,随着部分企业倒闭破产,产业发展的步伐逐渐放缓,整个市场重新分配组合,行业洗牌的齿轮正在开启。

记者: 随着经济与消费需求的不断增长,工厂化栽培成为未来食用菌产业的发展趋势,您理想中的食用菌工厂化栽培模式是怎样的?

张俊飏: 首先,要达到一定规模。过去我国食用菌产量的迅速增加全凭简单粗放的产地扩张、林木资源消耗来实现,致使



产业发展与地方生态环境保护之间的矛盾日益凸显,我国食用菌生产必须尽快由数量型向质量效益型转换,扩大单位栽培规模很有必要。

其次,要配备技术团队。目前我国食用菌产业受制于人,主要商业化栽培品种的菌种依赖进口,如此一来则需对外支付约占销售额 3% 的菌种专利使用费,无形中压缩了食用菌的利润空间。企业必须培育自己的专业技术团队,加强菌种研发、环境控制与精深加工,此外,食用菌货架期短的问题也严重制约销售半径,保藏保鲜技术的研发也刻不容缓。

最后,要创建自主品牌。在生产成本上,工厂化栽培与传统生产模式相差甚远,在产品品质上,如何突出工厂化栽培的比较优势,主要靠品牌建设。对于农产品,消费者最为心系的便是安全健康问题,具有一定知名度并

形成品牌效应的食用菌产品,自然成为他们的首选,即使价格稍高,他们也比较容易接受。

记者:近年来,农民专业合作社、家庭农场等新型农业经营主体的兴起,对食用菌产业的发展起到了哪些作用?

张俊飏:目前看来,以家庭为单位,小规模粗放型生产方式仍然占据主导地位,组织化、标准化程度低,生产技术不规范,产品质量也很难控制,还易引发病虫害和杂菌污染。

农民专业合作社是实现高效农业的好形式,它将分散经营的农户组织起来,开展规模化、标准化、设施化、市场化的生产示范,带动周边产业发展,加速农民增收致富。2010 年我赴成都食用菌生产基地考察,当地栽培技术落后、管理粗放,以致病虫害频发的状况给我留下了深刻印象。待 2015 年再次前往,情况则有了很大的改观,原来当地

农民成立合作社抱团发展,合作社聘请专业技术顾问,制定统一规程,生产各环节的操作都趋于规范化、精准化,有效控制了病虫害的孳生。

记者:多年来我国食用菌产业的进步体现在哪些方面?在这样的发展形势下,您对于未来食用菌产业的发展前景又有哪些看法?

张俊飏:与我国国民经济的同步,近年来食用菌产业成长迅速,这种成长在产量和产值上可以得到最直观的呈现:2001 年全国食用菌产量 782 万 t,2014 年则攀升至 3 270 万 t,总产值达 2 257 亿元,平均每年增长 11.6%;栽培品种逐年增多,已由 2005 年的 50 种增加到现在的 60 多种;产区范围不断扩大,布局更加科学合理,呈现“东菇西扩”、“南菇北扩”的发展趋势;生产方式也正在转换,由传统的一家一户手工作坊式栽培走向基地化、设施化、标准化、工厂化的方向。此外,在政府一系列方针政策的扶持下,食用菌产业也迎来前所未有的发展良机。

随着国内劳动力和辅料成本的上涨,未来产业发展成本变高,风险变大,需要将以往所忽视的食用菌保健功能宣传推广、品牌建设、终端渠道建设重新提上议程,同时,还应注重成立食用菌产业园区,将优势资源向园区引导,发挥示范带动作用。

