



航拍下的爱尔兰新型蘑菇种植大棚与传统菇棚。



蘑菇基料通过输送流水线运进大棚。  
通讯员 江文辉摄



一朵朵双孢菇，像白色的珍珠镶嵌在基料上。



新型大棚能够实现一年四季连续产菇、多茬采收。

## 智慧大棚 显身手 蘑菇住进 空调房



棚内安装了食用菌环境检测和控制系統，对温度、湿度等数据进行实时采集、分析，并加以调节。

本报讯（记者赵碧莹 实习生丁怡平/文 记者徐伟杰/图）45~50天就能采收一批双孢菇，可实现一年四季连续产菇、多茬采收，日产量最高可达4吨，18亩地年收成可达1400万元。是什么样的菇棚能创造这样的传奇？日前，记者走进这高产的蘑菇种植基地一探究竟。

以前采菇要踩在梯子上爬上爬下，危险不说，采得也慢，一小时只能摘五六篮。现在就方便、安全多了，站在升降机上，一个小时能摘十几篮。在箬横镇新基村的蘑菇种植基地内，工人正在忙着采摘新鲜双孢菇，并进行分类筛选。宽敞整齐的菇床上，一朵朵双孢菇像白色的珍珠镶嵌在基料上，一片丰收的喜人景象。

一旁的基地负责人陈世军告诉记者，这里的每个大棚都有2排菇床，每排6层，工人们只需站在移动升降机上，就可以实现层排开采作业。一个基地一天能摘上千篮，日产量达到3.5~4吨，是传统大棚种植效率的8倍多。

双孢菇的高产量高效益，离不开现代农业科技的支撑。为让对温度、空气特别敏感的双孢菇有一个适宜的生长环境，去年，该基地引进16座爱尔兰新型蘑菇种植大棚，棚内安装了食用菌环境检测和控制系統，对温度、湿度、二氧化碳等数据进行实时采集、分析，并加以调节，可以说是让双孢菇住进了“空调房”。

最重要的是，通过数字赋能，菇棚年周转次数由传统的1次提增到7~8次，实现菇棚一年四季连续产菇、多茬采收。陈世军说，传统蘑菇一般是农历十月半开始采收，到翌年清明前后就没有了；到下半年农历七月半左右，会开始新一轮的堆料发酵，播入菌种，一般要两个月才能出菇。

小菌菇 发展成产业，拓宽了增收富民的路子。在工厂化生产条件下，如今，这个占地面积18亩的菇棚能达到传统方法155亩地的年产量。

值得一提的是，依托本地双孢菇种植产业，新基村党支部还因地制宜打造双孢菇共富工坊，以“党建+特色产业”提升模式，形成党建引领、产业为基、村企联动、多方共赢的共富新路，带动村民150多人就业，实现每年增收6万元。



工人们在大棚内忙着采收第三茬双孢菇。



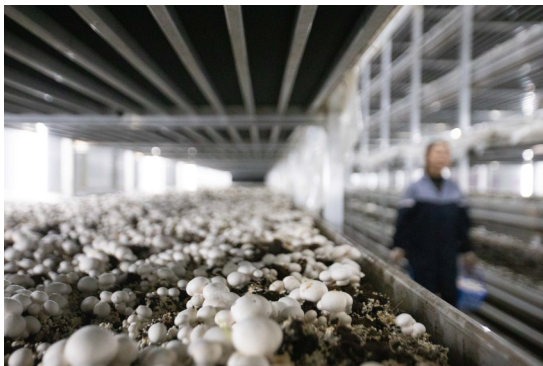
与传统的爬梯相比，如今的升降机安全又方便。



工人们站在移动升降机上，就可以实现层排开采作业。



一个基地一天能摘上千篮，是传统大棚种植效率的8倍多。



小菌菇 发展成产业，拓宽了增收富民的路子。