附件5

2023年度肇庆市农业技术推广奖公示表

|  |  |
| --- | --- |
| 项目名称 | 肇庆食用菌栽培技术示范与推广 |
| 主要完成单位 | 1.肇庆学院 |
| 2. |
| 3. |
| 4. |
| 5. |
| …… |
| 主要完成人 | 1.黄麟淇（工作单位：肇庆学院） |
| 2.肖汉洪（工作单位：肇庆学院） |
| 3.朱惠敏（工作单位：肇庆学院） |
| 4.张宝杰（工作单位：肇庆学院） |
| 5.谢春生（工作单位：肇庆学院） |
| 6.梁凤兰（工作单位：肇庆学院） |
| 项目简介（限800字，包括推广的主要成果，采用的技术措施、组织措施、推广模式，取得的经济、社会、生态效益等）  食用菌俗称蘑菇，是国际公认的健康食品，开发食用菌产业具有广阔的市场前景和良好的经济效益。肇庆市的食用菌栽培面积广，栽培人员多，但多为散户栽培，无龙头企业，呈无组织状态。  本项目依托肇庆丰富的自然资源，按照“高校农村科技特派员+农业科技公司+基地+农户”的方式，通过建设示范基地开展食用菌栽培技术培训，为基地输送技术，定期派专家到基地讲学、现场指导、提供信息服务等；培育肇庆市食用菌产业龙企业，创新高校农村特派员团队、农业科技公司、巩固扶贫成果、发展乡村产业振兴的工作机制，克服分散经营与大市场之间的矛盾，实现农业资源的优化配置和生产要素的重新组合。  项目启动以来，我们积极奔赴多个乡镇，深入基层一线开展镇村调研，通过召开座谈会、现地考察了解方式，入农户、进企业、走山坡、看田地，详细了解当地的基本情况后进行食用菌生产基地的建设。  项目建设了“广东恒和蕈菌科技产业园”食用菌栽培示范基地，在2021至2022年间，建设了标准蘑菇大棚16座，一座大棚1批次可栽培黑皮鸡枞菌2.56万棒，一年可种3批，全场蘑菇种植面积可达92亩，每一批可栽培30万棒，一年可栽培100万棒，预期产值2000万，利润500万。  项目还建设了历洞镇（肇庆学院）富硒食用菌产学研种植基地，形成了“基地＋高校＋合作社＋农户”的模式。经初步估算，基地年可生产标准菌棒50-100万条，产值250-500万元，可自主生产菌种10万包，产值50万元，初步估算为当地群众创收960-1760万元，为镇年创收税28万元以上。  此外，项目还依据选址当地的气候、资源及环境特点，选育适合当地生产的食用菌品种；依据基地的布局设计购置生产设施、设备、栽培材料等；在食用菌规范化生产基地内进行常规食用菌和富硒食用菌的栽培试验，并总结编写栽培技术资料；定期开展食用菌栽培技术的培训，带领菇农进行规范化栽培，将优良技术进行推广，让农民真正实现增收；开展总结，将总结中的内容整理撰写相关论文并发表；将实际生产技术内容进行编写、出版培训教材。 | |