

附件 6

专业报好新闻奖参评作品推荐表

作品标题	利用莲叶莲蓬“种出”赤松茸		参评项目	基础类
			体裁	通讯
作者 (主创人员)	许治远	编辑	许治远	
原创单位	湖南科技报刊有限责任公司	刊播单位	湖南科技报刊有限责任公司	
刊播版面 (名称和版次)	高效种植版二版	刊播日期	2022 年 1 月 18 日	
新媒体作品填报网址		https://www.kepuhunan.org.cn/info/16905		
（采编简过 作品介程）	赤松茸属于草腐菌，是国际菇类交易市场上的十大菇类之一，也是联合国粮农组织（FAO）向发展中国家推荐栽种的食用菌之一。进入新时期后，赤松茸成功实现人工培育，栽培面积不断扩大。同时，农作物秸秆等是赤松茸的主要栽培原料，生产成本较低，又可避免因焚烧秸秆而破坏地区生态环境。 邓述东是中国科协十大代表、湘潭县射埠镇农业技术推广中心高级农艺师，长期从事基层农技推广，被评为“全国脱贫攻坚先进个人”。在得知邓述东的“深耕一亩田”模式开始利用莲叶和莲蓬栽培赤松茸后，作者迅速联系，与邓述东约定时间后迅速前往湘潭县射埠镇实地采访。 为采写好作品，作者提前阅读了 20 篇以上与赤松茸栽培以及秸秆种植食用菌相关的论文，尤其针对赤松茸能否适应湖南冬季气候，将赤松茸冬季管理相关的文章反复阅读。 2022 年 1 月 18 日，作者在采访归来后迅速结合现场观察以及采访过程，精心写出本作品刊登于《湖南科技报》。作品发表于科普湖南在线网后，阅读量达 14000 次以上。			
社会效果	作品见报后，长沙、岳阳以及衡阳等地大量农户直接向邓述东咨询，是否可以将“深耕一亩田”模式从湘潭县推广至当地。			

（ 初推 评荐 评理 语由 ）	该作品具备新闻性与科学性以及可操作性，推荐参评！ 签名：（盖单位公章） 2023 年 月 日		
联系人 （作者）	许治远	手机	19176660731

作品二维码：



您的位置: [最新](#) > [实用技术](#) > [正文](#)

利用莲叶莲蓬“种出”赤松茸

2022-01-18 16:27 许治远 14807次阅读 ★收藏0次

编者按：赤松茸属于草腐菌，是国际菇类交易市场上的十大菇类之一，也是联合国粮农组织(FAO)向发展中国家推荐栽种的食用菌之一。进入新时期后，赤松茸成功实现人工培育，栽培面积不断扩大。同时，农作物秸秆等是赤松茸的主要栽培原料，生产成本较低，又可避免因焚烧秸秆而破坏地区生态环境。

2021年，湘潭县射埠镇农业技术推广中心高级农艺师、镇科协主席、农工党湘潭市委委员、中国科协十大代表邓述东及其团队与湖南景鸿湘莲有限公司合作，指导该公司开展利用收获后的湘莲莲叶及莲蓬种植赤松茸试点工作，取得了可喜成绩。



编者按: 赤松茸属于草腐菌, 是国际菇类交易市场上的十大菇类之一, 也是联合国粮农组织(FAO)向发展中国家推荐栽种的食用菌之一。进入新时期后, 赤松茸成功实现人工培育, 栽培面积不断扩大。同时, 农作物秸秆等是赤松茸的主要栽培原料, 生产成本较低, 又可避免因焚烧秸秆而破坏地区生态环境。

利用莲叶莲蓬『种出』赤松茸



2021年, 湘潭县射埠镇农业技术推广中心高级农艺师、镇科协主席、农工党湘潭市政协委员、中国科协十大代表邓述东及其团队与湖南景鸿湘莲有限公司合作, 指导该公司开展利用收获后的湘莲莲叶及莲蓬种植赤松茸试点工作, 取得了可喜成绩。



▲邓述东展示利用莲蓬种植出的赤松茸

现年48岁的邓述东是土生土长的射埠镇人, 参加工作28年来, 一直在射埠镇从事农技工作。他是目前湘潭市唯一一个从乡镇农技人员中分离出来, 专门从事产业扶贫技术和项目开发推广的人。

稻草种菇生美味 变废为宝技创新

赤松茸肉质滑嫩, 口感极好; 同时, 赤松茸富含蛋白质和多种矿物质元素及维生素, 具有较高的药用价值和食用价值。随着我国人民生活水平不断提高, 消费者对于健康饮食的逐步重视使得赤松茸很受欢迎。

2018年, 邓述东开创的“一亩田脱贫”模式在市内外推广, 得到了袁隆平院士的支持和帮助。“一亩田脱贫”简言之, 就是采取包技术、包服务、包回收、包销售、包利润的“五包”机制, 带领贫困户种植优质特色水稻, 秋收后利用水稻秸秆, 露天培育赤松茸。农户经营好一亩田的“优质特色稻+赤松茸”, 年纯收入可达1万元左右。

该模式下培育的1亩赤松茸, 可以还田消耗约15亩秸秆, 既解决了露天焚烧稻草的环保问题, 秸秆还田又能改良土壤。2018年, 袁隆平院士为邓述东题词: “稻草种菇生美味, 变废为宝技创新。”

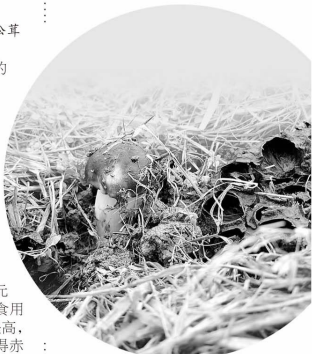
截至目前, “一亩田脱贫”模式已在湘潭市23个乡镇50多个村推广, 帮助1547户贫困户脱贫, 并入选全国产业扶贫典型案例、全国优秀扶贫案例。同时, “一亩田脱贫”模式陆续在省内外多个市(州)大力推广, 国内其他省(市)以及尼泊尔、柬埔寨等国家, 也有业内人士与邓述东联系或来现场考察, 计划引进该模式。

春种水稻千斤粮 秋种蘑菇万元钱

被问及最初是如何想到在“一亩田脱贫”模式的基础上, 利用湘莲的莲叶和莲蓬种植赤松茸, 邓述东笑道: “湘潭是‘湘莲之乡’, 莲叶和莲蓬取之不尽、用之不竭。”

邓述东介绍, 利用莲叶和莲蓬与水稻秸秆配比种植赤松茸, 比单独稻草种植效果更好。“莲叶、莲蓬的有机质含量更高, 利用其种植赤松茸, 使得赤松茸的生长周期更长, 品质及产量更好。”邓述东说。

赤松茸在自然条件下, 8℃~30℃均可播种; 15℃~25℃能够促进赤松茸实体的形成, 最适宜赤松茸生长。在湘潭地区利用一季稻田栽培赤松茸, 播期宜安排在10月中下旬, 使出菇高峰期正值元旦前后。



▲生长中的赤松茸

由于大棚成本过高, 加上赤松茸种植忌连作, 当年种植后, 第二年必须更换田地种植。邓述东试验栽培赤松茸时, 选择直接在耕地上露天种植。邓述东解释道: “除非是专业团队, 有很高的技术水平和充裕的资金, 否则不建议建大棚种植赤松茸。多数种植户更倾向于直接在耕地上种植赤松茸, 在晚稻收割后即可开始, 前期成本相对很低。”

邓述东算了一笔账, 赤松茸菌种每亩需花费2000元左右; 在种植赤松茸前, 田间需要撒一层生石灰。除此以外, 利用莲叶和莲蓬种植赤松茸不需要施肥以及打药防除杂菌、病虫害与草害, 每亩纯利润可达1万元, 一年内达到“春种水稻千斤粮, 秋种蘑菇万元钱”的效果。

“目前我们正在开发更适合在水稻秸秆和湘莲上生长的赤松茸菌种; 此外, 我们将来会试验以不同比例的莲叶和莲蓬种植赤松茸, 以得出最适合种植赤松茸的秸秆与莲叶、莲蓬配比方案。”邓述东说。

操作简单玄机大 降雪天气不害怕

种植赤松茸前田间撒施的生石灰看似简单, 但是堪称“点睛之笔”。生石灰不仅可以防除鬼伞、粪碗等竞争性杂菌, 使得杂菌很难成为优势菌种, 而且一定程度降低耕地中的镉活性。同时, 赤松茸适宜生长在pH值偏中性土壤, 我省土壤偏酸性, 生石灰可以将土壤改良为适宜赤松茸生长的环境。

湘潭地区多平原, 我省主要地形以丘陵为主。邓述东提醒, 在山区丘陵地带适度推广种植赤松茸时, 相比在湘潭, 更加需要注意防治虫害以及保证水源。“赤松茸的生长周期内需要大量水分, 但降水会影响赤松茸品质, 故浇水和日常管理要避免出现积水等问题。”邓述东说。



▲赤松茸洗净后切片

2021年年底, 我省突降大雪。由于赤松茸在4℃以下会停止生长, 加上当时正是赤松茸出菇高峰期, 邓述东看着漫天大雪心急如焚。待降雪停止, 他立即赶往田间观察赤松茸情况, 虽然温度过低延缓了菌丝生长速度, 延长了出菇周期, 但赤松茸产量并不会出现较大变化。“下雪后, 气温虽然降下去了, 但是赤松茸有稻草覆盖, 田间温度略高于气温, 对赤松茸影响不大。”邓述东说。

针对后续温度可能再度降低的情况, 邓述东介绍, 天气最冷时可以在田间盖一层薄膜; 由于赤松茸的生长质量受空气影响较大, 露天环境能够充分满足赤松茸生长的空气需求, 故薄膜不能将菌床完全盖严。

10月份种下的赤松茸菌种, 经过约40天的生长, 即可收获, 一直到来年4月份。

由于赤松茸具有较快的生长速度, 采收工作需及时开展, 避免出现开伞等现象, 降低赤松茸的商品价值。邓述东介绍, 天气冷的时候收获赤松茸品质最好, 而且1天收获1次就行。天气好、温度高的时候早晚各要收获1次赤松茸, 但气温较高赤松茸生长较快, 其品质会下降。“对于农户来说, 每天早上早起一小时, 晚上多干一段时间, 就足够管理赤松茸。”邓述东说。

赤松茸收获后, 清理干净后切片、烘干, 可以制作赤松茸面条等食品。“我们现在已经建设完整的全自动工厂生产线, 将来还会开发更多的赤松茸制品, 为消费者提供更多选择。”邓述东开心地说, “我们的目标是, 用好农村四荒地, 唱好农时四季歌, 让山、水、田、土有产业, 春夏秋冬有收获。”

□本报记者 许治远

编后: 如想品尝美味的赤松茸制品, 或是种植赤松茸, 可直接联系邓述东 13873252353。