



青城秋韵

金秋十月,呼和浩特城区色彩斑斓、风景如画。近年来,呼和浩特持续推进大青山前坡生态修复、大黑河绿化提升、口袋公园修建等重点项目建设,城市宜居水平和生态品质持续提升,“推窗见绿、移步见景”已经成为居民生活中的日常图景。

本报记者 孟和朝鲁 摄



定格



清洗加工赤松茸。



工作人员制作菌棒。



工作人员将赤松茸按照等级挑选后入库保鲜。



工作人员将赤松茸打包发货。

林下特色菌菇铺就致富路

□本报记者 孟和朝鲁 摄影报道

“看我们这赤松茸长得多好,白白胖胖的,都是一级货品。”秋日里,在兴安盟突泉县六户镇钢铁村赤松茸种植基地,钢铁村党支部书记支艳珍看着长势喜人的菌菇,满脸丰收的喜悦。

小小赤松茸,已然成为六户镇盘活林下闲置资源、带动群众稳定增收的特色富民产业。

近年来,六户镇立足林下资源优势,大力发展特色食用菌产业,推动产业规模化、集群化发展。目前,全镇食用菌种植面积达560亩,年产量超1280吨,产业辐射带动全县5个乡镇、20个行政村,成功打造县域食用菌产业集群。林下种植模式有效盘活闲置林地,实现生态保护与产业发展共赢。

为持续做强食用菌产业,六户镇联合内蒙古金隆生物科技有限公司,实现菌棒本土化全流程生产,通过菌种本土化驯化改良,培育适配本地水土、

气候条件的优质种源,显著提升菌种成活率和菌菇品质。同时,当地就地取材,利用玉米秸秆、稻壳等农业废弃物制作种植培养基,每亩可消纳5至6吨农业废料,有效解决农村废弃物处理难题。

据内蒙古金隆生物科技有限公司负责人张旭介绍,今年该公司辐射带动赤松茸种植669亩,预计总产量1672吨,产业总产值突破千万元。产品销路畅通,60%鲜菇直供华东市场,20%用于出口代工,20%加工为速冻制品供应全国,构建起多元稳定的销售体系。

2026年,突泉县食用菌种植面积稳定在800亩以上,预计鲜品总产量突破4300吨,已形成菌种研发、标准化种植、精深加工、多元销售的完整产业体系,实现食用菌产业从“种得好”向“卖得好、加工深、品牌响”提档升级,产业辐射带动农户1000户以上,户均年增收6000元以上。



种植户采收赤松茸。



表情

一起动起来

□本报记者 刘燕杰 摄影报道



秋意正浓,呼和浩特满都海公园内各类草木色彩丰富绚丽,市民们健身锻炼、漫步赏景,乐享惬意时光。

