

绚丽多彩 济宁的秋天很美

朵朵金耳

成为致富

金

疙瘩

济宁晚报全媒体记者 刘伟栋

通讯员 李继琳 曹楠

近日,走进曲阜市防山镇猫儿山智能菇房,一股清凉的雾气扑面而来。待水汽消散,一排排两米多高的立体支架映入眼帘,4000个菌包整齐摆放。在智能系统的精心呵护下茁壮成长,朵朵金耳从菌袋中探出饱满的“小脑袋”,像黄菊花般“绽放”,静静等待村民们采收。不远处,27座崭新菇房破土动工,即将拔地而起,勾勒出防山镇特色产业发展的鲜活图景。

作为原产于云南、贵州高海拔地区的珍稀食用菌,金耳素有“菌菇珍品,菇中燕窝”的美誉。如今,借助猫儿山智慧菇房项目,这一“高原珍品”成功在防山镇尚家庄村“安家落户”。18座长14米、宽4米的全封闭白色菇房依山而建,外观酷似“产业集装箱”,舱门小屏幕上实时跳动的温度、湿度、二氧化碳浓度数据,如同为金耳量身定制的“生长节拍器”,精准调控着每一寸生长空间。

“金耳进了智能菇房,25天就能采收,全年都能出菇!”技术员赵伟捧着刚采收的金耳说,“光照不足时补光灯自动亮,湿度低了喷淋马上启动,一个菇房一茬就能产4000斤。产品早早就被北京、上海的商



超预订了!”

“我们把仓建好,把参数调好,从手机上就能监测菌菇生长情况。村民既可以来打零工也可以承包,一年种10到12茬,年收入10万元没问题。”防山镇猫儿山智能菇房项目负责人王灵延说道。

眼下,“企业+集体+农户”的机制已在防山镇落地生根:企业提供“拎包入住式”服务,从种植技术到全程管理一手包办;村集体整合土地资源搭建产业平台;农户灵活参与务工或承包经营,人人都能共享产业红利。越来越多村民主动加入,让小小的金耳成了撬动乡村振兴的“金钥匙”。

“下一步,我们将扩大智能菇房种植规模,实现‘小空间、高产出’的现代农业效益,让特色产业真正成为乡村振兴的‘强引擎’和群众致富的‘金疙瘩’。”曲阜市防山镇党委委员、副镇长宋正涛说。



年集散30万吨、占全国10%

鱼城辣椒

红

遍全国

济宁晚报全媒体记者 万德龙

通讯员 邱宁 马天夫



金秋时节,鱼台县鱼城镇的3.6万亩辣椒迎来了丰收季。从田间地头采摘、加工厂烘干分拣,到便捷物流发往全国各地,辣椒正串起一条“红火”的产业链,不仅让农户鼓起了腰包,也让鱼台县的名气越传越远。

走进位于鱼城镇的济宁椒梓农产品有限公司,辣椒的香味扑面而来。烘干车间里,刚送进生产线的鲜辣椒,不到10小时就变成了色泽鲜亮的干辣椒。相比传统的自然晾晒,烘干方式既高效又省心。

“自然晾晒的辣椒,因为天气原因容易出现损坏,用天然气烘干设备进行烘干,不仅快速,还能保证辣椒的质量。”济宁椒梓农产品有限公司总经理乔志建说。

在鱼城镇,像这样的辣椒烘干企业有30余家,河北、宁夏等地的很多鲜椒都送到这里来烘干,全镇一年可集散烘干干辣椒30余万吨,集散烘干量占据华北地区总量的40%、全国总量的10%。从8月初到10月下旬,车间几乎不停工,加工好的干辣椒顺着

供应链发往滕州、郑州以及云、贵、川等地。

这股“红火”劲儿,离不开鱼城辣椒的名气,也离不开产业的抱团发力。去年9月,济宁市辣椒产业协会在鱼台县鱼城镇揭牌成立。“现在很多外地客户都是冲着鱼城辣椒的名头而来,我们辣椒产业协会积极搭建合作平台,努力为更多的客户提供更优质的产品。”济宁辣椒产业协会会长潘迪青介绍。

产业链的“红火”,直接惠及的是农户。鱼台润土谷物种植专业合作社的辣椒种植基地里,工人们正忙着采摘已经成熟的辣椒。“目前一斤辣椒的价格在1.7元钱左右,相较于去年价格要高一些。”鱼台润土谷物种植专业合作社总经理徐朝利说。徐朝利共种植了40多亩辣椒,采摘后的鲜椒送往鱼台海缘农业有限公司的分拣车间,由工人分拣后集中销售。“每天收货量大概5万到6万斤,有一些固定的客源,每年都要到咱这边来进行采购,所以辣椒的销路不犯愁。”鱼台海缘农业有限公司总经理刘召森笑着说。

从种植到加工,从协会搭台到市场认可,鱼台县鱼城辣椒正以“红火”的姿态,走出一条产业兴、百姓富的好路子。



普及防洪避灾知识

增强抗灾自救能力