

泾源县：头茬菌菇抢“鲜”上市 从菌棚到市场产销两旺

仲夏时节，泾源县迎来菌菇丰收季，头茬香菇、羊肚菌、黄金菇等优质菌菇抢“鲜”上市，浓郁的菇香飘散在田间地头。农户们正抢抓节令采收鲜菇，经过分拣、装车后，一筐筐满载丰收喜悦的菌菇将销往陕西、四川、北京、福建等地，田间地头呈现出产销两旺的喜人局面，小小菌菇成为促进群众就业增收的“致富伞”。



走进各乡镇菌菇种植基地，一排排黑色大棚鳞次栉比，在阳光下熠熠生辉，掀开棚帘，湿润的空气中弥漫着菌菇特有的清香。棚内，一排排菌棒整齐码放，一朵朵圆润饱满的香菇破苞而出，在温润的环境中舒展身姿，洁白厚实的菌盖、笔直粗壮的菌柄，尽显上乘品质。



在香水镇下桥村的菌棚里，党支部书记万广成正带领农户们拿着塑料筐穿梭在菌棚间，他们眼神专注而迅速，熟练地将成熟的香菇采摘下来，轻轻放入筐中。“这批香菇可是我们精心培育的，从温度、湿度到光照，每一个环节都严格把控，就盼着能给大家带来最新鲜的美味。”万广成高兴地对记者说。



泾源县农业综合服务中心副主任李志广告诉记者“2025年，我县按照‘稳规模、提品质、创品牌’的发展思路，全县计划种植各类菌棒 1500 万棒，截止 6 月 10 日，已经上架各类菌棒 850 万棒，羊肚菌 37 亩，现已采收各类菌菇 600 余吨，将于六月开始陆续上市。”



近年来，泾源县充分依托独特的自然环境和资源优势，大力发展菌菇产业，通过引进先进技术、改良菌种、丰富品

类，持续提升香菇的产量与品质，形成一条集采摘、分选、包装、运输等环节紧密衔接的高效产业链。如今，泾源已逐步构建起规模化、标准化的菌菇生产体系，打造出具有鲜明地域特色的香菇品牌，实现菌菇产业从“基础种植”向“高效农业”转型升级。从田间到舌尖，泾源菌菇正以优质的产品、完善的链条，成为带动群众就业增收致富的重要支柱。