

掀起餐桌的绿色革命

——记全国优秀科技特派员、柏基菌业总经理杨正光



总经理杨正光

杨正光,男,生于1971年4月。山西晋城人,高中文化程度,晋城市食用菌协会秘书长、柏基菌业开发有限公司总经理、全国优秀科技特派员。自成为晋城市城区科技特派员以来,他认真践行科学发展观,紧紧围绕农村科技做文章,发挥专长,不畏辛苦。积极深入农村基层第一线,为晋城市食用菌产业发展,为农民脱贫致富做出了积极贡献,为促进晋城市、区农业产业结构调整和经济做出突出的贡献。

科技服务三农 自主创业先行

2000年,在北京从事多年食用菌生产种植的杨正光回到了家乡。他了解到,晋城市气候温和,雨量充沛,昼夜温差较大,资源充足,是种植食用菌的理想区域,同时,晋城市大面积种植的小麦、玉米等农作物为种植栽培食用菌提供了大量而且廉价的秸秆、秸壳和玉米芯等原材料。因此,引导农民根据市场需求调整农业结构,拓展种植业内涵,提高农业投入产出率,培育产、加、销配套的新兴食用菌产业,具有广阔的发展前景。但由于晋城市食用菌产业薄弱,成熟的生产示范基地较少,大部分食用菌产品都是靠外地引进。鉴于此情,杨正光经过反复思考后得出这样一个结论:要想推广食用菌种植、发展食用菌产业,不能仅局限于一种单一的服务模式,农民见不到实际的效益,磨破嘴皮也无济于事,唯有在自身先通过技术实践获得效益后,才能带领更多的农民走向致富的道路。于是他选择在晓庄社区农场,带领技术人员自主创业,开始了食用菌生产栽培示范推广工作,当年就取得了良好的经济效益和社会效益。2004年10月,在区政府和晓庄社区的大力扶持下,他成立了柏基菌业开发有限公司,并先后投入500万元建设无机复合保温材料大棚49栋、购置大型装料厂房和联体灭菌仓等附属设施,并建成年产菌种100万瓶、符合国家技术标准的菌种厂,建成了食用菌生产研发示范基地。目前,公司实行规模化生产的主要品种有香菇、双孢菇、白灵菇、杏鲍菇、平菇、木耳等,采用“公司+基地+农户”的产业化发展模式,以“统一监管、统一菌种、统一技术、统一品牌、统一销售”为原则,通过自身“科、工、贸”一体化的企业优势,坚持为菇农提供产前、产中、产后全程化技术跟踪服务,解决了菇农在生产种植中遇到的一系列问题,切实保障了菇农利益。目前,公司在泽州、阳城、沁水等地采用多种经营合作的方式建成香菇、双孢菇、杏鲍菇、白灵菇、木耳等食用菌生产示范基地十余个。并利用陵川独有的气候、区位优势,建立了香菇的周年化生产、木耳仿生态种植基地。这些合作基地的建成,带动了1000余家农户参与食用菌产业化生产种植,生产食用菌年总产量达到3000余吨,切实解决了企

业闲置人员的转型就业问题,缓解了农村富余劳动力的就业压力,食用菌种植成为当地农民增收致富的一个重要产业。

依靠科技研发 推广产业发展

杨正光坚持以“科技兴农”为理念,积极进行科技研发,并取得了多项技术成果:在菌种培育中,实现了菌种培育的固液相结合;在原料上,为降低生产成本,结合当地大量种植玉米的实际情况,成功地研发出以木屑和玉米芯为主的原料配方;在种植中,突破传统种植工艺,实现香菇周年化生产。他积极学习世界先进的食用菌生产技术,引进韩国大兴农产品公司先进的生产工艺和配方,生产出的产品口感细腻,菇味浓郁,深获行内专家和顾客好评。在此基础上,为扩大经营范围,他又投资300余万元建成速冻、盐渍等产品深加工车间,拓宽了产品市场,提高了产品附加值。

考察学习外省先进食用菌生产企业后,杨正光发现,虽然当前晋城市的新农村建设取得了可喜的成绩,但比较而言,晋城市的农业基础设施比较薄弱,农民持续稳定增收依然困难,特别是特色农业发展滞后,在很大程度上阻碍着现代农业的进程,也是晋城市新农村建设中亟需解决的重点课题。一个产业的兴旺必须首先进行推广,使更多的农户认识食用菌、学会基础的种植技术。因此,他在基地修建了可容纳120人的电教室,并精心编写了适用于晋城地区的食用菌栽培技术系列丛书和影像教材,向前来学习的农户免费发放。并与市、区科特办联合在基地长期开展食用菌技术培训,使农户掌握种植的理论技术。

在此基础上,杨正光以产业示范和技术服务为主要扶贫方式,面向周边村镇大力开展食用菌技术宣传,鼓励在村民中有一定影响的骨干先行示范,对加入食用菌种植的农户采用无偿提供技术等措施给予鼓励扶持。在对陵川夺

火地区进行实地考察后,杨正光发现,当地具备得天独厚的气候和资源优势,经过反复论证,他因地制宜为夺火乡确定了种植仿野生黑木耳和反季节香菇的方案。但当地属特困贫困山区,农户一无资金二无技术,大家对种植香菇和黑木耳更是一无所知。杨正光深入到村里,一遍遍地为他们描述食用菌种植的效益和前景,首先树立起了农户种植食用菌脱贫致富的信心,与当地村干部达成了香菇和黑木耳种植协议。由于当地资金缺乏,项目前期无法启动,杨正光自己垫资,帮助农户建起10个大棚,解决农户资金问题。在生产实践中,他带领技术人员深入基地进行技术指导,现场示范,以产前、产中、产后全程培训的方式,服务到村,培训到户,手把手地为农户传授种植技术,解决农户在种植中遇到的问题。第一年香菇和黑木耳种植就取得了成功。老百姓收到了效益后,种植积极性越来越高。杨正光又和当地村干部协商,扩大种植面积,成立当地食用菌合作社,建立食用菌生产示范基地。和村干部达成一致后,他与当地银行协商,以柏基公司担

必须结合当地的实际情况,采取“公司+农户+基地”的管理模式,与农民结成经济利益共同体。一头连接农户,一头连接市场,发挥企业的组织协调功能,把分散的农户组织起来,进行统一监管、统一原料、统一技术、统一加工、统一销售,在一个产品、一个产业、一个区域内形成了产品规模、产业规模和区域规模,实现了规模经营。现已在陵川、高平、泽州、沁水等地带动近1000农户参与食用菌生产与种植,实现年产值3000余万元,使参与的农民人均增收6000-8000元。

通过几年的努力,杨正光领导的柏基菌业开发有限公司带动了周边农户共同致富。但他仍不满足,他认为,要想将食用菌产业做强、做大,就必须更有效地开拓市场,提升产品附加值,拉伸产业链,更好地服务菇农,因此公司投资兴建了食用菌产品精深加工及产品包装生产线,公司注册的“柏基”商标和产品得到了消费者的广泛认可,这对拓展外销市场将起到积极推动作用。公司的食用菌产品通过了国家有机产品认证、绿色食品认证。2009年,杨正光到韩国大兴农产品公司学习世界先进的食用菌研发、培育、种植工艺。了解国外的农贸市场行情,特别是韩国近年对我国香菇贸易实际情况,2009年9月,由晋城市、区政府、商务局牵头与韩国方面直接洽谈合作,签订了食用菌产品长期外销意向。为晋城市食用菌产品走出山西、走向世界开辟了新的途径。



柏基公司食用菌大棚



柏基公司香菇鲜品

保,为农户贷款。次年,当地食用菌种植大棚增加到40多个,全都收到了丰厚的收益。近几年来,当地食用菌种植面积迅速扩大,参与的农户逐年增多,越来越多的人通过种植食用菌走上了致富的道路。杨正光通过产业示范和技术服务,建立起了一条真正意义上的持久有效的产业链条,一步步地引导农民从传统的种植业中脱离出来,依托高效生态农业不仅使农民增加了收入,而且为当地农业结构调整提供了一条新型的产业发展之路。

开拓产品市场 带领农民致富

为推进食用菌行业整体快速、协调发展,建立起一条真正意义上的持久有效的产业链条,促进科技服务体系向更广泛、更深层次延伸。杨正光认识到:从培育菌种到种植直至采收、后期保管、加工、销售,要做好每一个环节,

2009年7月,在晋城市科技局的牵头下,晋城市食用菌协会成立,柏基公司作为协会的依托单位,对全市食用菌生产单位进行了有效的组织,定期为其提供前沿的市场信息、最新的生产资料、实用的高产栽培技术和市场动态等相关服务,使信息、技术、生产、销售有机地结合在一起,形成晋城市食用菌行业强强联合、资源共享、协同发展的新局面。

近年来,在杨正光的带领下,柏基菌业公司所属食用菌种植产业基地逐年扩大,成为晋城市发展最快、带动能力最强的食用菌企业,连续五年被市、区评为产业化先进单位。同时,公司食用菌产业化基地建设也被列为省、市星火计划项目,成为省、市、区食用菌研究试验基地和科普示范基地。“柏基菌业”也将成为今后食用菌产业中最具发展潜力的新兴品牌。杨正光本人也荣获2006年度“城区十佳青年”、区先进农业大户、2007年度市农业生产大户、区科技示范户、2008年山西省技术承包奖、2009年优秀科技特派员等荣誉。

杨正光领导的柏基菌业开发有限公司始终坚持“上善若水、厚德载物、以人为本、诚实守信”的企业经营理念,以服务三农为基础,深化改革,强化内部管理,以一流的科学技术团队,以最先进的技术力量和永不停息的进取步伐,努力为社会提供健康、安全、无公害的绿色食品,为“柏基菌业”赢得美誉,创造人与自然和谐的健康文化生活。



杨正光赴韩国考察市场