附件3

南安市现代设施食用菌提升行动专项实施方案

（2023—2030年）

# 一、总体要求

# 以统筹推进现代设施食用菌高质量发展与食用菌稳产保供为目标，以稳定食用菌产能、提高生产效能、调优生产结构为导向，以传统优势食用菌产区老旧设施菇棚菇房改造升级、工厂化生产设施自动化智能化提升、现代集约化食用菌菌种菌包生产供应中心建设、庭院食用菌开发为重点，以强化技术装备升级和现代科技支撑为关键，实施一批现代设施食用菌项目，持续提升设施食用菌集约化、标准化、自动化、绿色化、数字化水平，不断提高产业发展质量效益和竞争力，构建布局科学、用地节约、智慧高效、绿色安全、保障有力的现代设施食用菌发展格局，为农业增效、农民增收和保障重要农产品稳定安全供给提供有力支撑。

## 二、发展目标

# 到2025年，全市设施食用菌生产水平进一步提升，钢架菇棚、温控菇棚（房）、自动化智能化工厂化设施食用菌生产占比40%以上，菌包（培养料）专业化生产供应量占生产总量35% 以上。

# 到2030年，全市食用菌生产设施化水平大幅度提升，钢架菇棚、温控菇棚（房）、自动化智能化工厂化生产应用占比达50%，菌包（培养料）专业化生产供应量达生产总量45%。

# 三、重点任务

（一）推进工厂化生产设施自动化智能化改造升级

**1.建设目标。**在工厂化生产优势区，突出海鲜菇、鹿茸菇、绣球菌等工厂化生产种类，推进工厂化生产设施自动化智能化改造升级，提升工厂化生产自动化智能化水平。到2030年，建成、改造升级自动化智能化生产线1条。

**2.重点建设任务。**实施工厂化生产设施自动化智能化改造升级行动，支持各乡镇生产经营主体按照布局立体化、生产自动化、物料精准化、管理智能化改造升级导向，提升工厂化生产自动化智能化水平。

**——生产设备设施自动化智能化改造升级。**升级改造工厂化自动化生产线，推广自动化的装袋（瓶）机、高压灭菌器、接种机、采收机、包装机、上料、下料机等现代先进设施设备，提升工厂化木腐菌生产中装袋（瓶）、灭菌、接种、培养、搔菌、采收、包装等不同环节自动化生产及双孢蘑菇等草腐菌生产自动化上料、覆土及出料等生产水平，降低生产成本，提高生产效益。

**——生产环境因子智能化调控改造升级。**充分利用物联网、大数据、云计算、人工智能等现代信息化智能化技术，应用数字化新技术新装备，加快产业数字化，实现温度、湿度、光照、二氧化碳浓度等环境因子智能监测与远程调控，推动食用菌工厂化生产全程标准化智能化管理。

**——引导现代设施楼宇式工厂化生产发展。**引导鼓励各生产主体节约集约利用土地，盘活利用现有、存量土地资源，对现有老旧厂房、生产设施设备进行改造升级，借鉴晋江鑫盛菇业等生产经营主体工厂化生产模式，发展楼宇式食用菌工厂化生产，破解土地制约等发展瓶颈，推动食用菌工厂化生产发展。

## （二）建设现代设施菌种菌包生产供应中心

**1.建设目标。**以南安市码头镇为重点，建设改造现代设施菌种繁育基地和菌包（培养料）专业化生产供应中心，提升主产区制种制包现代设施化水平，提高良种覆盖率及优质菌包供应率，示范带动规模化栽培。到2030年，建成、改造升级1个现代菌包（培养料）专业化生产供应中心，满足产业供种需求和菌包供应需求。

**2.重点建设任务。**围绕高质量菌种、菌包生产关键技术、核心环节，补短板、强弱项，促进菌种菌包生产高质量发展。

**——建设现代菌种繁育基地。**鼓励支持产学研各主体深度合作、协同攻关，开发具有自主知识产权品种，促进设施结构、专用品种等方面技术研发与集成配套；规范菌种生产工艺，建成、改造升级一家良种繁育基地制种设施，完善菌种检测、菌种生产、菌种培养、保藏与冷链运输等设备设施，推广现代液体菌种生产线，提高良种供给保障能力。

**——建设现代设施菌包（培养料）专业化生产供应中心。**升级改造菌包及培养料专业化生产供应中心制包、制料设施，配备自动化拌料、装袋、灭菌及净化接种、菌包培养及现代发酵隧道等现代设施设备，推进菌包、培养料集约化、专业化、标准化生产，提高菌包、培养料质量和供应能力。

（三）引导现代设施庭院食用菌发展

鼓励各地因地制宜借鉴漳州等地“移动智慧菇房”栽培秀珍菇发展模式，盘活农村闲置土地，完善联农带农机制，发展各具特色的现代庭院食用菌，拓宽农民增收渠道。