

从资源大省到产业强省 云南食用菌产业走上进阶之路

都市时报全媒体记者 张璇

2024年,云南食用菌总产值达472.5亿元,稳居全国第二,商品野生食用菌占全国70%以上。这一成就的背后,是科技、产业、市场、文化多方协同发展的结果。透过中华全国供销合作总社昆明食用菌研究所(以下简称“食用菌研究所”)等科研院所的科技支撑、云南菌视界生物科技有限公司(以下简称“菌视界”)等企业的产业突破、云南木水花野生食用菌交易中心(以下简称“木水花市场”)等市场的引领,以及黑标主厨等供应链的支撑,解锁“五维密码”的云南食用菌产业已经开启进阶之路。



木水花市场的野生菌

本版图片 都市时报全媒体记者 张璇

科技筑基： 构建产业“智慧底座”

走进食用菌研究所,科技赋能产业的密码清晰可见:数字化、可视化、信息化的食用菌种质资源数据库平台,已成为支撑全国食用菌产业发展的现代化种质资源中心。研究所内的中国野生菌博物馆总面积达4500平方米,拥有国内最大的食用菌种质资源保藏库,保藏菌株3000余份、干制标本40000多份、活体组织3000余份,涉及54科160多属700多个种,提取并保藏遗传物质1500余份,为产业发展提供了坚实的“基因库”支撑。

2024年以来,云菌产业坚持发展与保护并重。一方面,结合林权制度改革,将生态保护与野生食用菌保育基地建设相结合,推行以原生境保护培育、扩繁促产为技术核心的特色野生食用菌可持续发展模式。

另一方面,开展野生食用菌资源保护系统的科学研究,建立野生食用菌自然保育区、保育和促繁试验示范推广基地、原生境林地保育地,采取留种间采等方式进行保护与高效开发利用。

截至2024年底,全省建有野生食用菌保育(促繁)基地612个,保育促繁面积296.6万亩。同时,依托丰富的种质资源,在珍稀食用菌人工驯化和栽培技术方面取得突破,在全国首次选育出了黑牛肝、黄见手青、金球盖菇等新品种。

2021年至今,全省培育新品种45个,涵盖19个品种,菌种繁育培育中心(企业)由原来的71家,增加至100家,生产品种数(含重复品种)138个。

产业突破： 菌视界让珍稀菌“四季飘香”

成立于2016年的菌视界,以“开发中国自己的食用菌菌种,摆脱对进口菌种的依赖”为使命,在珍稀食用菌工厂化栽培领域实现重大突破。公司依托云南特有野生金耳种质资源,培育出具有全部自主知识产权的金耳工厂化栽培新品种,创新形成金耳新品种DNA分子标记,研发出具有自主知识产权的工厂化栽培新技术,建成全球首家金耳工厂化栽培工厂。

此前,野生金耳资源稀缺,商业化采摘销售困难,菌视界的技术突破改变了这一局面。目前,菌视界日产金耳鲜

菇15吨,市场占有率超85%。2024年,公司金耳产量占全国总产量的80%,金耳年产量从1989年的20吨到2019年的100吨用了30年,而在菌视界技术体系支撑下,2020—2023年仅用3年就实现从100吨到1000吨的增长,推动产业实现质的飞跃。

菌视界在云南省花卉示范园区以“企业+村集体经济+农户”模式,带动周边农户就近务工150人,通过土地流转及务工收入,促进每户每年增收3万—5万元。同时,公司与中国科学院微生物研究所、上海市农业科学院食用菌研究所等机构合作,推进绣球菇、牛肝菌等珍稀菌种的工厂化研发与中试生产,项目全面投产后预计可形成日产金耳与绣球菇鲜菇50吨、年销售收入3亿元的规模。

市场引领： 打通“从山野到餐桌”全链条

2005年成立的木水花市场,已成为全球最大的野生菌交易市场之一。近年来,随着云南野生菌的火爆,木水花市场成为外地游客来昆明的网红“打卡”地。市场现有商户1200余户,交易的野生菌来自全国26个省及全球10多个国家和地区,种类达267种,日交易量达600余吨,占云南省的90%、全国的70%,年交易额超130亿元,出口种类涵盖松茸、牛肝菌、松露等,远销40多个国家和地区,占海外市场的60%,销量稳居全国第一,直接带动23万人就业,间接辐射600多万人,旺季高峰人流量达3万多人,年人流量超650万人。

在产业规范与创新方面,木水花市场成绩斐然。2023年打造全国首个数字化野生菌价格指数发布体系,覆盖20余种主流菌品,每日依托智慧木水花小程序采集交易数据,经智能算法分析后形成价格表,通过政府官网、主流媒体等发布,年服务超500万人次,成为全国食用菌产业“定价基准”。

作为木水花市场官方指定品牌,黑标主厨依托市场优势供应链,构建了覆盖鲜货、干货、养生、深加工的全品类产品矩阵。鲜货类产品48小时新鲜送达,确保消费者吃到当季最优品质;干货类产品拒绝硫熏,采用自然烘干工艺;养生类产品精选优质原生食材;深加工类产品推出鲜炖金耳、野生菌方便速食、

菌菇啤酒等,适配现代快节奏生活。黑标主厨拥有综合性全业态工厂,集OEM、ODM模式与仓储物流为一体,提供餐饮食材、料包定制服务,实现“从山野到餐桌,一步到胃”。同时,品牌搭建私域化、本地生活、独立站销售模式,精细化管理客群,提升转化效率,与盒马、麦德龙、万科、中国建设银行等企业达成合作,产品走进商超、酒店、企业食堂,让“吃菌就选黑标主厨”的理念深入人心。

文旅融合： 让“云菌”不止于菌

“这道‘松茸刺身’鲜甜脆嫩,‘黑松露蒸蛋’香气浓郁,没想到菌子能做出这么多花样。”在昆明滇菌传奇餐厅内,游客李女士一边品尝菌子,一边忍不住拍照分享。如今,云南菌子已超越“食材”的属性,成为文旅融合的“新载体”,以滇菌传奇菌子宴为代表的业态,正解锁“不止于菌”的产业新价值。

“菌子宴不仅是美食,更是云南文化的缩影。”滇菌传奇负责人介绍,餐厅深挖云南菌文化,推出“菌菇火锅”“松茸鸡汤”“香酥金耳”等特色菜品,将金耳、羊肚菌等珍稀菌子与本地烹饪技艺结合,让食客在品尝美味的同时,感受云南的生态之美。此外,餐厅还与菌视界、黑标主厨等企业合作,选用新鲜、优质的菌子原料,确保每一道菜品的品质,成为“云菌”品质的“展示窗口”。

解码未来： 云菌产业迈向全球标杆

从科技赋能的“种特质优”,到工厂化栽培的“四季在线”,再到市场引领的“仙品下凡”,云南食用菌产业用“多维密码”破解了从资源大省到产业强省的进阶之路。当前,全省正推进以昆明为中心的全国野生食用菌“1+5”交易市场建设,形成以昆明、楚雄、玉溪、曲靖、香格里拉、昭通为核心的产业集群,云南食用菌产业迎来新的发展机遇。

未来,随着食用菌研究所的科技持续突破、菌视界的产能不断扩大、木水花与黑标主厨的市场布局深化,云南食用菌将不仅是“舌尖上的美味”,更成为“文化的符号”“产业的标杆”。在保护中开发、在创新中传承,云南食用菌产业必将在全球绽放更耀眼的光彩,为乡村振兴、产业升级贡献更大力量。

菌菇宴

野生菌深加工产品