

看“活体菌菇”如何破圈走市场

□记者 施德贇

在上海,除了林立的高楼与沸腾的烟火气,一种“即摘即食”的新鲜农产品——活体菌菇,正在悄然走进中高端餐饮与体验式消费市场。它不仅仅是食材,更是一件融合了观赏、体验与极致鲜味的“活态艺术品”。而这背后,是一场上海市农业科学院食用菌育种团队与上海彭世菇业有限公司(以下简称“彭世菇业”)历经十余年,围绕“种源”与“栽培技术”开展科企深度协同,以食用菌种源振兴促消费的长期行动。

种源“芯”突破 为活体而生的“定制菌株”

很多人以为活体菌菇只是将普通菌包搬上餐桌,但在彭世菇业负责人彭长儿看来,这条路并没有那么简单,他们花了近十年时间,才把路走顺。而这一切的起点,源于一颗特殊的“种子”。

市农科院食用菌研究所副所长宋春艳回忆,早在2016年前后,当彭世菇业找到农科院寻求专用品种时,他们拿出的第一个答案是“沪香F2”。该品种菌龄短、出菇无需大温差,且菇蕾数量多,是团队选育的适合工厂化设施栽培的品种。可以说,“沪香F2”是彭世活体香

菇产业的雏形。

市场是一块严苛的试金石。当经销商指出“菇蕾覆盖度不够”等问题时,农科院团队的“定制化育种”才真正开始。宋春艳介绍,团队专门为活体菌菇筛选品种,从“沪香F2”的自交群体和与“古香66”的杂交群体中寻找答案,“每年在超过2000个子代里靶向筛选。”他们的育种目标极具画面感:菌龄要短,菇蕾数量要多,且必须均匀密布在菌棒表面,不能只长一小簇,要适合采摘,运输时还不能太容易脱落。

最终,代号“20—4”的优良菌株脱颖而出,并被赋予了一个新名字——“香茸5号”,它开启了农科院食用菌育种团队“香茸”系列的新篇章。这款活体专用品种,解决了覆盖度的难题,让菌棒呈现出艺术品的匀称美感。

但科研团队创新脚步从未停止。“香茸5号”易脱落的特点(在大田采收中是优点,在活体运输中却是致命伤)成了新的攻关方向。宋春艳透露,团队持续筛选,又拿出了更新的专用品种,朝着“视觉上、口感上都更上一层楼”的方向迭代。正是这种持续不断的种源“芯”突破,确保了彭世菇业活体产品的品质,让消费者吃到了平时在市场上吃不到的优质菌菇。



十年磨一剑的“栽培术” 让农业开出“工业花”

如果说种源是心脏,那栽培技术就是遍布全身的血管与神经。彭世菇业的转型之路,是一部生动的技术迭代史。

从11年前在小隔间试水,到如今成产率稳定在97%以上,彭长儿坦言:“团队用了近10年的时间不停地调整。”这背后,是对农业工业化生产的极致追求,也是上海工厂化食用菌产业深厚底蕴的体现。

首先是原料的标准化。彭世对木屑的种类、颗粒度、含水率、pH值都制定了严格标准,甚至要求供应商确保某种特定树种的木屑比例,“因为香菇非常喜欢这种木屑,长出来会非常好”。这实现了从源头开始的品质控制。

其次是工艺的参数化。这是一场没有捷径的“笨功夫”。团队针对菌包的摆放方向、光照时长、刺孔位置、袋子规格(从40厘米到20厘米)进行了海量测试。负责人感叹:“我们一次测试就要130天,花费了近

10年的测试调整才形成现在的稳定工艺。”最终,集成了“黑白膜”技术,半黑半白的菌袋能精准调控养菌环境,但这一工艺在不同品种(“沪香F2”与“香茸5号”)上的应用效果又截然不同,必须逐一摸索。

最后是环境的智控化。面对上海冬冷夏热、湿度变化大的气候挑战,彭世菇业在厂房铺设地喷系统,通过地面洒水维持恒湿空间;冬天向下摆袋保湿,夏天侧向摆袋防霉。一套结合了温控、湿控、光照与物理摆放的立体化环境调控体系,让菌菇生产摆脱了“看天吃饭”的部分束缚,实现了全年稳定的品质输出。

这种标准化、工厂化的“上海模式”,还孕育出绿色循环理念。彭世菇业利用蘑菇废料生产芽苗菜,再将芽苗菜废料反哺为菌菇原料,打造了一个完整的“绿色闭环”。

从“产”到“销” 科创力护航市场“破圈”

硬核的技术实力,给了彭世菇业开拓多元市场的底气。

凭借“即摘即食”的极致新鲜感与互动体验感,他们将最高端的活体产品以25%—30%的高净利率供给高端酒店餐饮,锁定了价值链条的最高端。

宋春艳强调,活体菌菇的核心优势在于“锁鲜”。蘑菇采摘后风味物质迅速衰减,而活体菌菇“即摘即食”,并通过选育“软质型”风味极佳但不易储运的品种。彭世菇业更自建冷链物流和ERP系统,承诺12小时内从工厂直达餐桌,满足了上海这座超大城市对食材鲜度与效率的苛刻要求。

如今,彭世菇业已开始布局文旅采摘、个人高端定制等新赛道,试图通过品牌化直接触达消费者。这背后,是上海农科院为其提供源源不断的“菌种资源”。从一棵专用菌株的诞生,到一套成熟栽培工艺的完善,再到一个全新市场品类的打开,这条“活体菌菇”的破圈之路证明:当科研院所的“技术高度”精准对接到市场主体的“场景宽度”,一颗小小的种子,就能长成一个活力无限的产业。



沪郊好瓜“惹人馋” 品鉴展示促增收

□陈志强 记者 王平

日前,一场不设“金奖银奖”、只讲“好不好吃”的2026沪郊本土“惹人馋”优质西瓜品鉴活动,在浦东新区东方瓜果城举行。活动由千村百果(上海)瓜果专业合作联社牵头,附近的合作社带着自家地里的西瓜展示品鉴,聚在一起用品质说话,为沪郊乡村振兴添上一抹“甜蜜注脚”。

本次活动不走传统评比老路,秉持“公开、公平、公益”原则。主办方表示,要构建一个让政府放心、瓜农认同、市民信赖的公信力传递机制,通过科学品鉴和公益推荐,为优质西瓜提供实实在在的信用背书,也为市民的果盘子选出一份

“放心指南”。一头连着市民的舌尖,一头系着瓜农的增收,以“小西瓜”撬动“大产业”。

品鉴现场,专家评审组由农技推广人员、行业资深种植能手和市民代表组成。每只参赛西瓜进场就被编上匿名号码,经过称重、测皮厚、测糖度等量化指标的严格“体检”后,再由评委们逐一切开品尝,从肉质、纤维、汁水到口感风味,进行“盲测”打分。

经过两个多小时的严谨品评,结果当场公布。“惹人馋”系列公益认证依次产生:共有15家合作社分别获得“专家认定产品”“专家推荐产品”“专家点赞产品”,2家获得“组委会推荐产品”,3家获得“惹人馋·市民喜爱产品”。

“种了这么多年瓜,最看重的就是这份‘好吃’的认可。”上海谷东农副产品专业合作社获得“专家认定产品”和“市民喜爱产品”,负责人黄红高兴地说,“合作社西瓜已有10多年,当天带来参评的‘早佳(8424)’西瓜,是严格按照瓜稻轮作、一瓜一藤、人工授粉、施有机肥等绿色标准种植的,能得到专家和市民的认可,心里踏实,也对得起一直认准我们西瓜的老客户。好瓜卖出好价钱,日子更有奔头。”

据了解,上海中型西瓜种植面积占比达98%，“早佳(8424)”品种占据绝对优势,其中浦东新区就有1.5万亩,是农民增收的重要保证。此次活动的认证产品信息,后续将通过社区推广、线上平台等渠道与



市民见面。主办方透露,希望通过“惹人馋”这个接地气的推荐机制,让更多藏在田间地头的“好瓜”被看见、被记住、被惦记,让瓜农的钱袋子鼓起来,让乡村的产业旺起来。

新 型农业经营
主体
龙头企业·家庭农场·合作社·新农人