

多学科融合发展，推进野生驯化技术壁垒的攻关，选育一批具有自主知识产权、适合云南推广栽培的优质驯化菌种。在人才方面，需要加强产学研、农科教结合，构建多样化自主创新与合作开发并存的模式，引进国内外食用菌高层次人才和领军人物，壮大“云菌”种质资源驯化利用创新团队，并加大对县、乡、村乡土人才和从业农民的培训力度，在实践中为科研攻关积累经验、发现有利亲本。

据了解，目前，云南即将出台《云南省食用菌产业“十四五”发展规划和二〇三五年远景目标》，其中，强化食用菌种质资源保护和开发将是重点内容之一。云南将围绕野生食用菌的保育、栽培食用菌新品种选育、仿野生和大棚栽培新技术的开发、龙头企业培育、品牌建设、“云菌”特色

餐饮等方面，集中打造“一中心、两基地”，即昆明国际野生食用菌贸易中心；围绕松茸、牛肝菌、松露、鸡油菌等9类野生食用菌，打造产量较大的适宜林地，开展管护育苗。建立保育面积1000亩以上的集保护、科研、技术应用、产品生产和体验采摘等于一体的野生食用菌基地30个左右，同步配套一批精深加工和冷链物流系统，使种质资源就地、就近转化为商品；围绕野生驯化品种和规模化推广品种，打造30个高原栽培食用菌发展基地，规模化推进优质云耳、香菇、平菇、羊肚菌、姬松茸等大宗栽培食用菌和金耳、白参、暗褐网柄牛肝菌、大球盖菇、榆黄菇、茶树菇、茯苓等特色栽培食用菌的发展，形成菌种开发利用的规模化效应。

本刊记者 刘宇 / 文



昆明食用菌研究所供图

昆明食用菌研究所研发的“金耳”