

# DB3212

## 泰州市地方标准

DB3212/T 2080—2024

### 羊肚菌大棚绿色生产种植技术规程

Technical regulations for planting morchella greenhouses

2024-04-11 发布

2024-05-11 实施

泰州市市场监督管理局 发布



## 前 言

本文件按照 GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由江苏艾尚源农业有限公司提出。

本文件由泰州市农业农村局归口并组织实施与监督。

本文件起草单位：江苏艾尚源农业有限公司、泰州市农林畜水产品质量检测中心、泰兴农业技术推广中心、泰兴市农产品质量检验检测综合站。

本文件起草人：朱荣平、许余良、王凤、袁晓青、丁亚琳、陈浩、王菁、赵本真、王海银、吴风云、万丹丹、陈勇、陈勇志、张馨、周东瑾、卢亮、周扬、钱云云、朱金兰、许金霞。



# 羊肚菌大棚绿色生产种植技术规程

## 1 范围

本文件规定了羊肚菌大棚栽培技术的术语和定义、产地环境、栽培技术、播种前的准备、采收和病虫害防治。

本文件适用于泰州地区钢架大棚、温室棚羊肚菌的生产，其它地区可以参照推广应用。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 5749 生活饮用水卫生标准
- GB 15618 土壤环境质量标准
- GB/T 12728 食用菌术语
- NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
- NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
- NY/T 2375 食用菌生产技术规范
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 393 绿色食品 农药使用准则
- NY/T 394 绿色食品 肥料使用准则
- NY/T 749 绿色食品 食用菌

## 3 术语和定义

GB/T 12728 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**羊肚菌菌种** *amberia species*

羊肚菌菌丝体生长在适宜基质上具结实性的菌丝培养物。分为母种（一级种）、原种（二级种）和栽培种（三级种）。

## 4 产地环境

生产环境应避开畜禽舍、“工业三废”等污染源，水源充足，排灌方便，并按照 NY/T 2375 的规范，水质应符合 GB 5749 的规定。

## 5 栽培的技术要求

### 5.1 栽培季节

每年 10 月下旬至 12 月中旬适宜播种，棚内地温要求为 12℃~16℃，第 2 年的 2 月中旬至 3 月下旬为采收期。

### 5.2 栽培大棚要求

大棚为钢架大棚，覆盖透明的薄膜宽度 6 m~8 m，高度 2.8 m~3.5 m；长度 50 m~100 m。依地形而定，顶部覆盖 1 层黑色地膜及遮阴率为 80%~90%的遮阳网。

### 5.3 土壤要求

选择土质肥沃、疏松、无除草剂等污染源的沙壤土或壤土，沙壤土的含沙量不高于 40%；土壤 pH 值为 6.5~7.5 适宜。

### 5.4 出菇条件

羊肚菌菌丝生长 60 d 后，等床面上的菌霜退去，变成铁锈色，营养袋的营养被吃完，营养袋变的松软后。根据天气预报，看后 15 d 的温度，最低温度在 6℃ 以上，方可浇出菇水。浇水标准吊喷为 6 h~8 h。浇水时，大棚要通风。

## 6 播种前准备

### 6.1 土壤处理

土壤表面撒一层生石灰进行消毒处理，每亩用量为 75 kg~100 kg。土壤需要深翻，深度 25 cm 左右，翻耕前施用氮磷钾复合肥 (N:P<sub>2</sub>O<sub>5</sub>:K<sub>2</sub>O)。每亩 25 kg~40 kg。

### 6.2 畦床制作

先用旋耕机把耕地进行旋耕，深度在 18 cm~25 cm 上，翻松后画线确定床面宽度和畦沟宽度，然后用开沟机开畦沟。一般床面宽度适宜 80 cm~100 cm，沟适宜宽 30 cm~40 cm。畦沟作为排水沟可起到防涝的作用。一个畦面挖两道种植沟，种植沟与种植沟之间的距离是 50 cm，沟深 6 cm~15 cm。

### 6.3 品种选择与营养袋制作

#### 6.3.1 品种选择

选用抗逆性强、高产、优质的羊肚菌优良品种。

#### 6.3.2 选栽培种

栽培种从具有资质的菌种研究及生产单位购买，并用 0~4℃ 条件的车辆运输，收到菌种后 3~7 d 要求种植结束！

### 6.4 营养袋制备

#### 6.4.1 基质配方

麦粒 48%，木屑(或玉米芯) 20%，稻壳 20%，麦麸 10%，石灰 1%，石膏 1%，含水量 50%~55%。配方中基质原料符合 NY/T 1935 规定的要求。

#### 6.4.2 营养袋制作

麦粒浸泡 20 h~24 h 无硬芯后，与含水量 62%~65% 的玉米芯或木屑混拌均匀后装入折颈×长度×厚度为 15 cm×30 cm×0.05 mm 聚乙(丙)烯袋，每袋装湿料 500 g~650 g。

#### 6.4.3 制作要求

按照 NY/T 528 栽培种培养基制作要求执行。

## 7 栽培播种技术

### 7.1 栽培时间

播种时间以每年 10 月至 12 月为宜。

### 7.2 播种量

菌种的播种量为每亩 200 kg 为宜。

### 7.3 栽培技术

播种时要均匀准确地把菌种撒在床面上，播完菌种后覆土，覆土厚度为 3cm~5cm，覆土结束后即可浇水。土壤相对含水量控制在 50%~70%。菌丝要求在湿润的环境中生长。

### 7.4 温度

适宜地温为 12℃~16℃，白天棚内气温控制在 22℃以下，晚上地温应不低于 6℃为宜。

### 7.5 湿度

棚内空气相对湿度 70%~80%为宜。

### 7.6 通风要求

每天通风 1 次~2 次，每次通风 30 min。

### 7.7 遮阳处理

棚内侧悬挂双层遮阳网进行遮阳处理，遮荫率 80%~90%。

### 7.8 杂草处理

羊肚菌可以与杂草共生，无需锄草。建议复黑色地膜控制杂草生长。

## 8 采收

羊肚菌实体出土后 20 d~25 d 长到 7 cm~15 cm 高时，顶端表面呈现蜂窝状即可采收。

## 9 病虫害防治

羊肚菌栽培前，以病虫害预防为主，主要方法为：

- a) 用 3% 辛硫磷颗粒剂提前 1 个月进行杀虫处理。主要杀地下害虫！用药量根据使用说明使用；
- b) 棚内，棚外都要正常用药杀虫处理；
- c) 播种前可以在高温的情况下关棚 15 d~30 d 灭菌；
- d) 种前也可以物理杀虫；
- e) 出菇期后停止用药。

## 10 创建生产档案

对生产全过程进行记录，生产档案保存不少于 2 年。

---