

ICS 65.020.20
CCS B 31

T/GXAS

团 体 标 准

T/GXAS 143—2021

桂北羊肚菌大棚栽培技术规程

Technical code of practice for Guibei morchella greenhouse cultivation

2021-02-22 发布

2021-02-28 实施

广西标准化协会 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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由广西壮族自治区农业科学院蔬菜研究所提出。

本文件起草单位：桂林市农业科学研究中心、广西壮族自治区农业科学院蔬菜研究所、资源县经济作物站。

本文件主要起草人：吴永琼、潘玲华、谭海文、李玉洪、熊俏、杨建明、李刚、覃柳兰、于琴芝、莫庚生、阳颖、藤献有、梁祖珍、秦晓燕、阳筠、秦莉、邹虎成、田玉娟。

桂北羊肚菌大棚栽培技术规程

1 范围

本文件规定了桂北地区羊肚菌大棚栽培技术的要求。

本文件适用于广西行政区域内桂林市、贺州市及柳州市北部羊肚菌的大棚栽培。

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/T 12728 食用菌 术语
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

3 术语和定义

GB/T 12728界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

羊肚菌 *Morchella spp*

别名羊肚菇、羊蘑，属盘菌目羊肚菌科羊肚菌属，子实体较小或中等，菌盖不规则圆形或长圆形，表面形成许多凹坑，似羊肚状，淡黄褐色，柄白色，有浅纵沟，基部稍膨大。

3.2

外源营养袋 *exogenous nutrition bag*

出菇前，提供羊肚菌生长所需营养的按一定的比例搅拌均匀，装袋后摆放在地块上的营养袋。

4 产地环境

选择地势平坦、通风良好、阳光充足、排灌方便、土质疏松、土壤肥沃的地块，无重金属污染，土壤pH为6.5~7.5。产地环境条件应符合NY/T 391的规定。

5 原种和栽培种选择

5.1 原种

选择适宜本地栽种，经过2 a以上本地生产试验，种源和种性明确，丰产性好、抗病性强的羊肚菌品种。

5.2 栽培种

选择无杂菌污染、培养基新鲜不萎缩、无黄水、无异味；菌丝尖端白色，气生菌丝呈褐黄色，活力强的菌种。菌袋/瓶上有褐黄色粒状或块状菌核。

6 设施

搭建顶高2.5 m~3.0 m、肩高2.0 m~2.5 m、跨度4.0 m~6.0 m、长度依地势而定的竹棚或钢架大棚。棚身覆盖薄膜及遮光率为85%~90%的遮阳网，棚肩设置落地防虫网，棚内安装喷雾灌溉系统。

7 播种

7.1 整地做畦

清理地块杂草，每667 m²施撒生石灰50 kg~75 kg；翻耕土地，深度20 cm~25 cm；开沟做畦，畦宽80 cm~100 cm，畦高15 cm~20 cm，沟宽30 cm~40 cm。播种前3 d畦面淋透水。

7.2 消毒

用75%乙醇对菌种袋/瓶表面、工具、容器、接种人员的双手、手套等进行消毒处理。

7.3 菌种预处理

接种人员戴好手套，将菌种剥袋或脱瓶并捏碎为直径1.0 cm~1.5 cm大小的菌种块，置于容器内，加入2%磷酸二氢钾，搅拌混匀，以容器内无积水为宜。

7.4 播种时间

9月中下旬，当环境最高温度10 °C~25 °C时，即可播种。

7.5 播种方法

宜在阴天或晴天的早晨或傍晚播种。每667 m²均匀撒播150 kg菌种于畦面，并覆土2 cm~4 cm，土壤含水量宜为18%~22%，空气湿度宜为60%~80%。

7.6 外源营养袋

7.6.1 制作

棉籽壳85%，麸皮5%，玉米糁5%，石膏粉2%，石灰2%，采用建堆发酵法充分发酵腐熟，以料内有大量放线菌出现，手握料有水渗出但不下滴为宜。翻堆时，若发现料干，在装袋前3 d补足水分。把营养土装入15 cm×25 cm规格的聚乙烯塑料袋内，每袋宜湿重450 g~500 g。

7.6.2 摆放

当80%~90%畦面布满菌霜，将外源营养袋横侧边钉10~15个直径3 mm~5 mm孔，孔口贴地，按行间距20 cm~40 cm，袋纵间距20 cm~40 cm均匀平扣在畦面上，以1 500个/667 m²~2 000个/667 m²为宜。

8 出菇管理

8.1 催蕾

菌丝体生长温度宜为18 ℃~22 ℃，土壤含水量宜为18%~25%，空气湿度宜为60%~80%，微喷适量补水即可。

8.2 育菇管理

当菌霜布满外源营养袋，畦面淋透水，使菌霜下沉，土壤表面无明显菌霜痕迹。棚内避免阳光直射。棚内温度宜为12 ℃~18 ℃，土壤含水量宜为20%~28%，空气相对湿度宜为80%~95%。当温度超过16 ℃时，卷起薄膜通风；当温度超过18 ℃时，及时采取棚顶喷淋、通风等措施降温。子实体生长过程中保持通风透气。

9 病虫害防治

9.1 主要病虫害

菇蚊、蛞蝓、青霉菌。

9.2 防治原则

坚持“预防为主，综合防治”的植保方针，宜采用农业、物理防治措施，不应在羊肚菌生长期使用生物农药和化学农药。

9.3 农业防治

选用优良品种，高质量菌种；保持环境清洁卫生；把握适宜的播种季节；播种前对种植地暴晒7 d；创造低于20 ℃的子实体生长环境；及时清除污染外源营养袋，在出菇催蕾前将外源营养袋撤出。

9.4 物理防治

采用可降解黄板或太阳能杀虫灯诱杀菇蚊成虫；在蛞蝓等软体动物出没处撒施生石灰或人工夜晚捕捉。

10 采收

子实体蜂窝状凹陷部分基本展开，菇柄呈白色即可采收。从菇体基部斜切，轻拿轻放。

11 生产档案

详细记录产地环境条件、原料采购、生产过程管理、病虫害防治及采收等各环节所采取的具体措施，并建立档案。

中华人民共和国团体标准
桂北羊肚菌大棚栽培技术
规程

T/GXAS 143—2021

广西标准化协会统一印制

版权专有 侵权必究