

# DB36

## 江西省地方标准

DB36/T 1374—2020

---

### 大球盖菇大田栽培技术规程

Regulation of field cultivation technique of *Stropharia rugosoannulata* Farlow

地方标准信息服务平台

2020 - 12 - 29 发布

2021 - 07 - 01 实施

江西省市场监督管理局

发布



目 次

前 言 ..... II

1 范围 ..... 1

2 规范性引用文件 ..... 1

3 术语和定义 ..... 1

4 栽培场地 ..... 1

5 栽培季节 ..... 1

6 栽培料制备 ..... 1

7 整地作畦 ..... 2

8 铺料播种 ..... 2

9 覆土与覆盖稻草 ..... 2

10 发菌管理 ..... 3

11 出菇管理 ..... 3

12 采收与储存 ..... 3

13 病虫害防治 ..... 3

地方标准信息服务平台

## 前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020 给出的规则起草。

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。

本文件由江西省农业农村厅提出并归口。

本文件起草单位：江西省农业科学院农业应用微生物研究所。

本文件主要起草人：魏云辉、陈绪涛、孙鹏、王洪秀、胡佳、李菁、谢国强、沈少华、戴朝阳、熊小文。

地方标准信息服务平台

# 大球盖菇大田栽培技术规程

## 1 范围

本文件规定了大球盖菇大田栽培的范围、规范性引用文件、术语和定义、栽培场地、栽培季节、栽培料制备、整地作畦、铺料播种、覆土与覆盖稻草、发菌管理、出菇管理、采收与储存和病虫害防治。  
本文件适用于江西省自然条件下的大球盖菇大田栽培。

## 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 4806.7 食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品
- GB/T 12728 食用菌术语
- GB/T 24616 冷藏食品物流包装、标志、运输和储存
- NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
- NY/T 1731 食用菌菌种良好作业规范
- NY/T 2375 食用菌生产技术规范

## 3 术语和定义

GB/T 12728界定的术语和定义适用于本文件。

## 4 栽培场地

选择交通方便、地势平坦、通风良好、排灌方便、土壤肥沃疏松不板结的水田作为栽培场地，栽培场地环境应符合NY/T 2375的规定。

## 5 栽培季节

在自然条件下，当地最高温度稳定在28℃以下时即可投料播种。一般9月底～10月底播种，具体播种时间根据当地气候条件来确定。

## 6 栽培料制备

### 6.1 栽培原材料

选择稻草、木屑（或竹屑）、稻壳等作为栽培原材料。原材料要求干燥、新鲜、无霉变。

## 6.2 栽培料配方

各地根据当地资源条件，可以选择以下推荐配方：

——配方一：稻草 100%；

——配方二：木屑（或竹屑）100%；

——配方三：稻草 50%，木屑（或竹屑）35%，稻壳 15%。

## 6.3 栽培料预处理

### 6.3.1 浸泡预湿

按配方将各种原材料混合均匀后，放入1%的生石灰水中浸泡10h~12h。然后自然沥水至含水量65%左右。

### 6.3.2 喷淋预湿

按配方将各种原材料混匀，再加入1%生石灰后堆积，直接用清洁无污染的水喷淋，每天3次，每次15 min~30 min，中间翻堆1次~2次，使栽培料均匀吸足水分。

### 6.3.3 堆料发酵

播种时最高气温超过30℃时，应对栽培料进行发酵处理。按生石灰：栽培料为1：100比例混合均匀，堆成宽2.0 m~2.5 m、高1.2 m~1.5 m、长度不限的料堆。料堆堆好后用木棍自上而下打2排孔径10 cm左右的通气孔至料堆底部。当料堆温度达到60℃保持2 d~3 d后翻堆，翻堆时将外层低温料层翻到内层，把内层高温料层翻到外层，重新建堆和打通气孔。当料温再次达到60℃后保持2 d~3 d。在发酵过程中翻堆2次~3次。发酵好的栽培料含水量适中、质地松软且无酸臭氨气味。栽培料发酵好后及时散堆降温，当料温降到28℃以下后即可铺料播种。

### 6.3.4 灌溉预湿

按配方将各种原材料混匀后直接铺料、播种。覆土后在畦沟内灌水的方式对栽培料增湿，灌水时间以浸透栽培料10 h~12 h为度。

## 7 整地作畦

先用旋耕机将大田旋耕一遍，然后把地块整成中间稍高、两侧稍低的小畦，畦高8 cm~10 cm、畦宽70 cm~80 cm，畦与畦之间留40 cm~50 cm的走道。在栽培场地四周挖好排水沟，防止田块积水。整地作畦完成后，用生石灰对生产场地进行消毒，生石灰用量为35 kg/667 m<sup>2</sup>~40 kg/667 m<sup>2</sup>。

## 8 铺料播种

按照用料量2500kg/667 m<sup>2</sup>~3000 kg/667 m<sup>2</sup>和用种量200kg/667m<sup>2</sup>~250 kg/667 m<sup>2</sup>在畦床上进行铺料播种。采用三层铺料两层播种的方法：先在畦底铺第一层栽培料，铺料厚度8 cm~10 cm，播第一层菌种，菌种用量为总用种量的1/3；在第一层菌种上铺第二层栽培料，铺料厚度10 cm~12 cm，播第二层菌种，菌种用量为总用种量的2/3；在第二层菌种的上面铺第三层料，铺料厚度3 cm~5 cm。播种时，将菌种掰成核桃大小块状，顺着畦床宽每行点播四块菌种，菌种块间距8 cm~10 cm、行距8 cm~10 cm。铺料播种后用木板轻轻拍平压实。

## 9 覆土与覆盖稻草

完成铺料播种后,按照畦床宽70 cm~80 cm、走道宽40 cm~50 cm、走道深30 cm~35 cm的要求进行机械开沟,开沟时,将沟土打碎后均匀覆盖于两边畦床栽培料上面。覆土层厚度2 cm~3 cm,再在覆土层上面覆盖3 cm~5 cm的稻草。

## 10 发菌管理

发菌期间,调控栽培料和覆土层水分,保持覆土层和栽培料湿润。如果栽培料过于干燥,采取在畦床上面喷雾状水的方式增湿,或者采取在畦沟中灌水方式,让沟内的水慢慢渗入到栽培料内部增湿。如果发现栽培料内部水分过多,及时排出沟内积水,在畦床两侧用木棒打孔洞排湿。

## 11 出菇管理

播种后50d~60d,喷洒一次出菇水,促使菌丝扭结形成菇蕾。待菇床上大量子实体发生时,根据天气变化,可以在菇床上适当喷雾状水,增大空气湿度,补充栽培料和覆土层的水分,促进子实体生长。

## 12 采收与储存

12.1 当大球盖菇子实体内幕菌膜尚未破裂、菌盖呈酒红色、菌盖边缘内卷时,应及时采收。采摘时,注意不要松动边缘幼菇。采收后,在菌床上留下的洞穴及时用土填满。

12.2 采收后的鲜菇去除菇柄基部残留的泥土和培养料等,按照产品规格大小整理、分拣,用塑料袋包装或者直接摆放在泡沫箱或塑料筐里及时销售,塑料袋及泡沫箱应符合 GB 4806.7 的规定,不得与有毒、有害、有异味、易挥发的物品一起储存。产品物流包装、标志、运输和储存应符合 GB/T 24616。

## 13 病虫害防治

### 13.1 鬼伞防治

选用抗逆的优良品种和健壮的栽培菌种,菌种的生产按照NY/T 528和NY/T 1731;培养料在使用前将原材料在晴天下晾晒2 d以上;铺料前进行堆制发酵,杀灭原材料里面的杂菌和虫卵;及时清理料床上的杂菌子实体和料面上的病菇、烂菇。

### 13.2 蛴螬防治

菌床上发现蛴螬,可以进行人工捕杀,然后在畦面撒上生石灰粉,用量为10 kg/667m<sup>2</sup>~12 kg/667m<sup>2</sup>。