

DB36

江 西 省 地 方 标 准

DB36/T 2155—2025

塑料大棚大球盖菇-春辣椒生产操作规程

Plastic greenhouse stropharia rugosoannulata-spring pepper rotation production
technical regulations

2025 - 04 - 10 发布

2025 - 10 - 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 前期准备..... 1

5 大球盖菇培养料制备..... 2

6 大球盖菇播种与发菌..... 2

7 大球盖菇采收与贮运..... 3

8 春辣椒播种定植..... 3

9 辣椒田间管理..... 4

10 辣椒采收..... 4

11 生产档案..... 4

前 言

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

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布不承担识别专利的责任。

本文件由江西省农业农村厅提出。

本文件由江西省经济作物标准化技术委员会（JX/TC 019）归口。

本文件起草单位：江西农业大学、江西省农业技术推广中心、南昌市农业技术推广中心、南昌市新建区农业农村局、吉安市峡江县农业农村局、江西致富快报有限责任公司、于都县农业技术推广中心。

本文件主要起草人：甘玉迪、魏春霞、吴茵、金伟、周枚花、刘一新、杨有新、黄德辉、郭丽虹、马承和、赵伟、吴才君、刘永松、李云、龙小平、廖和平、尹辉、郭凌、杨芳、杨钟漪。

塑料大棚大球盖菇-春辣椒生产技术规程

1 范围

本文件规定了塑料大棚大球盖菇-辣椒生产的范围、规范性引用文件、术语和定义、前期准备、大球盖菇培养料制备、大球盖菇播种与发菌、大球盖菇采收与贮运、春辣椒播种定植、辣椒田间管理、辣椒采收、生产档案。

本文件适用于江西省大球盖菇、辣椒栽培区域。

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 13735 聚乙烯吹塑农用地面覆盖薄膜
- GB 16715.3 瓜菜作物种子 第3部分：茄果类
- NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
- NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
- NY/T 658 绿色食品 包装通用准则
- NY/T 749 绿色食品 食用菌
- NY/T 1731 食用菌菌种良好作业规范
- NY/T 2312 茄果类蔬菜穴盘育苗技术规程
- NY/T 2375 食用菌生产技术规范
- DB36/T 1191 辣椒春提早栽培技术规程
- DB36/T 1374 大球盖菇大田栽培技术规程
- DB36/T 1885 辣椒水肥一体化栽培技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

大球盖菇-春辣椒 *stropharia rugosoannulata* - spring pepper

10月中下旬开始种植大球盖菇，翌年3月上中旬收获，3月底至4月初种植辣椒，7月中下旬完成采收的一种生产模式。

4 前期准备

4.1 基地选择

场地环境应符合NY/T 391和NY/T 2375的规定，选择交通方便、地势平坦、土壤富含腐殖质、保水和排水性好的田地作为栽培基地。

4.2 生产设施

大球盖菇和辣椒均种植于塑料大棚，应配套外遮阳网。

4.3 茬口安排

大球盖菇10月中下旬种植，翌年1月上旬至3月上中旬采收；12月上中旬辣椒开始浸种催芽，3月底至4月初开始定植，5月初至7月中下旬采收。

4.4 品种选择与种子质量

4.4.1 品种选择

根据当地生产条件和目标市场要求，大球盖菇应选择优质、抗逆性强的品种，辣椒选择抗逆性好、早熟丰产、商品性好的品种。

4.4.2 种子质量

大球盖菇菌种质量应符合NY/T 528和NY/T 1731的规定。辣椒种子质量应符合GB 16715.3的要求。

5 大球盖菇培养料制备

5.1 栽培配方

培养料配方为杂木屑等材料混合料（杂木屑72%、谷壳干品18%、菜子饼1%、牛粪干品6%、轻质碳酸钙1%、生石灰2%）。

5.2 堆料发酵

将培养料堆成高1m~1.2m、宽3.5m~4m的料堆进行发酵，培养料含水量70%以上，待堆料内部温度达65℃左右、保持48h后翻堆，发酵30d以上，每7d翻堆一次。当培养料呈茶褐色，质地松软且无酸臭味，即发酵完成。待料温降到30℃以下即可播种。

6 大球盖菇播种与发菌

6.1 整地作畦

整地前应用50kg/667m²左右生石灰对栽培场地消毒。将消毒后的田块做成高8cm~10cm、宽80cm~100cm龟背形畦面，四周做排水沟。

6.2 铺料播种

用料量4500kg/667m²~5500kg/667m²，用种量200kg/667m²~250kg/667m²；第一层铺培养料厚度为10cm左右，采用梅花形点播，穴距15cm，穴深3cm，播种量为总播种量的1/2；第二层培养料厚度为10cm左右，播种规格和第一层一样，播种量为总量的1/2；第三层铺培养料厚度为5cm。

6.3 覆土与覆稻草

铺料播种后先覆土，覆土厚度为3cm~5cm，土壤含水率应为36%~40%。随后覆盖3cm~5cm稻草，以减少水分蒸发。

6.4 发菌管理

覆土后，保持培养料含水量70%左右、温度20℃~25℃进行发菌，4d~5d开始萌发菌丝。

6.5 出菇管理

出现大量原基时，保持温度15℃~25℃，空气相对湿度85%~95%。

6.6 病虫害防治

参照DB36/T 1374执行。

7 大球盖菇采收与贮运

7.1 采收

菌膜未破裂、菌盖内卷不开伞、菌盖为酒红色、菌柄粗壮为最佳采收期。采收时，手指捏住菇柄基部旋转拔出，采大留小。采摘后及时填平覆土，补充水分，宜采收3~5潮。

7.2 包装贮运

采收后包装、运输应按照NY/T 749、NY/T 658执行。

8 春辣椒播种定植

8.1 播种育苗

8.1.1 播种时期

12月上中旬进行播种。

8.1.2 播种量及种子处理

每667m²需要种子30g~50g。播种前将种子放入55℃温水中浸种15min左右，不断搅拌，待水温降到30℃时停止搅拌，继续浸种4h~6h，后用清水冲洗2~3遍，播于穴盘中。

8.1.3 穴盘基质育苗

采用穴盘基质育苗，宜采用50孔穴盘，辣椒专用育苗基质装入穴盘中，整平拍实，坑深1cm，每穴1粒，播种完覆盖0.8cm左右的基质，覆盖小拱棚保温保湿，育苗按照NY/T 2312执行。

8.1.4 苗期管理

苗期管理按照NY/T 2312执行。

8.2 定植

8.2.1 整地

每667m²撒施商品有机肥500kg左右、三元复合肥(N:P₂O₅:K₂O=15:15:15) 50kg左右,深翻30cm~35cm后作畦,畦面宽90cm,高25cm,畦面整平并盖上地膜。地膜要求参照GB 13735执行。

8.2.2 移栽

采用双行移栽,行距为60cm左右,株距为40cm左右。当苗具8片真叶,茎粗0.3cm~0.5cm,株高12cm~20cm时移栽。移栽后及时浇定根水,7d内查漏补缺。

9 辣椒田间管理

9.1 水肥管理

采用水肥一体化技术,视植株长势,定期按比例追施水溶性肥料或高钾、高钙复合肥,参照DB36/T 1885执行。

9.2 温度管理

营养生长期温度管理参照DB36/T 1191执行,采收期温度逐渐升高,应加大通风量,并根据温度变化加盖遮阳网,降低温度。

9.3 植株管理

在植株初花期前进行拉绳吊蔓(搭架)防止植株倒伏,将植株第一分叉以下侧枝打掉,及时摘除病叶、病果、坏果。

9.4 病虫害防治

参照DB36/T 1191执行。

10 辣椒采收

参照DB36/T 1191执行。

11 生产档案

在大球盖菇-辣椒种植过程中使用的农药、化肥等生产投入品,生产管理、采收、销售等资料应建立完整详细的档案,以备查阅。