

纯稻草简易栽培大球盖菇技术规程

Code of practice for simple cultivation of *Stropharia rugosoannulata* with pure straw

地方标准信息服务平台

2024 - 05 - 13 发布

2024 - 07 - 13 实施

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 产地环境..... 1

5 栽培技术..... 1

6 病虫害防控..... 3

7 采收..... 3

8 菌渣处理..... 3

9 档案管理..... 3

地方标准信息服务平台

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。

本文件由湖南农业农村厅提出。

本文件由湖南省农业标准化技术委员会归口。

本文件起草单位：湖南邓述东一亩田农业科技发展有限公司、湖南省食用菌研究所、湘潭县农业农村局、湘潭县射埠镇农业综合服务中心、湘潭县射埠镇科学技术协会。

本文件主要起草人：邓述东、邓钰静、王小艳、徐宁、冯立国、肖俭平、周华林、扶利民、周义明。

地方标准信息服务平台

纯稻草简易栽培大球盖菇技术规程

1 范围

本文件规定了纯稻草栽培大球盖菇的产地环境、栽培技术、病虫害防控、采收、菌渣处理、档案管理的要求。

本文件适用于纯稻草作基质栽培大球盖菇，其他栽培方式可参照使用。

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 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 12728 食用菌术语
- 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 1276 农药安全使用规范 总则
- NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求
- NY/T 2064 秸秆栽培食用菌霉菌污染综合防治技术规程
- 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 产地环境

应符合 NY/T 391 和 NY/T 2375 的规定。

5 栽培技术

5.1 栽培流程

场所前处理→备料→铺料→覆土→灌水→播种→田间管理。

5.2 栽培季节

10 月中上旬至 11 月上旬播种，11 月下旬至翌年 4 月出菇。

5.3 菌种选择

应在具有菌种生产经营资质的单位或机构选购菌种。菌种质量应符合 NY/T 1742 的规定。

5.4 场所前处理

栽培前应清除杂草、平整土地、开好排水围沟，消毒和灭虫应符合 NY/T 2375 的规定。

5.5 备料

稻草要求新鲜无霉变，收割的稻草在田间晾晒至完全干燥，收集堆置在田边备用。

5.6 铺料

根据场所形状划线，菌床宽 80 cm~100 cm，走道宽 50 cm~60 cm，划线后将准备好的稻草均匀铺在菌床上，稻草适当压实后高 30 cm~40 cm。

5.7 覆土

稻草铺好后直接从过道取土覆土 2 cm~3 cm，以表面看不见稻草为准。取土后的过道深度不应低于围沟深度。

5.8 灌水

覆土后灌水（无灌水条件可以采用淋水），灌水达到覆土层，浸泡 24 h 后把水排走。水质应符合 GB/T 5084 的规定。

5.9 播种

排水后 7 d~10 d，用直径 3 cm~5 cm 尖形木棒在菌床打孔播种，梅花点形穴播，每隔 12 cm 播 1 块直径 3 cm~4 cm 的菌种。每 667 m² 种用量为 200 kg~250 kg。

播种后及时覆土，再在菌床上铺 3 cm~5 cm 厚稻草。

5.10 田间管理

5.10.1 发菌期

发菌期间应保持培养料和覆土层的湿度、控制培养料温度并定期检查菌丝长势。

培养料稻草适宜含水量为 63%~65%（手握稻草有水滴在指间），含水量过低可采用沟内灌水。菌床覆土层干燥发白应适当喷水。雨天用薄膜遮盖菌床，并打开排水沟排出菌床周围积水。

培养料温度控制在 20 ℃~25 ℃。温度高于 25 ℃时，在畦面中部打孔降温。温度低于 11 ℃时，加盖薄膜保温。

每 5 d~7 d 检查菌丝生长情况，稻草水份太高菌丝生长弱的部位采取侧面打孔增加透气性。

5.10.2 出菇期

出菇期间适宜环境温度为 12 ℃~25 ℃。温度低于 12 ℃时，加盖薄膜，增加覆盖物，停止喷水，提高温度。温度高于 25 ℃时，加盖遮阳网、喷水等降温措施。

出菇期间适宜空气相对湿度为 80%~90%。保持覆土持水量 20%，若覆土层干燥发白，应增加喷水。雨天不喷水，应在菌床上加盖薄膜，打开排水沟防止淹水。

5.10.3 转潮期

每一潮菇采收结束后，清理料面，补平覆土，停水养菌 4 d 左右，再按照 5.10.2 方法管理出菇，一般可采收潮菇 4 潮菇~5 潮菇。

6 病虫害防控

6.1 防控原则

执行“预防为主，综合防治”的植保方针，优先采用农业防治、物理防治、生物防治等绿色、安全防控措施，辅以化学防治。原基形成至采收前不使用化学农药。

6.2 防控对象

主要病害有木霉、青霉、链孢霉、曲霉、鬼伞、黏菌、盘菌等；主要虫害有白蚁、菇蚊、蠹蛾、螨虫、蜗牛、蛞蝓等。

6.3 防控方法

6.3.1 病害防控

栽培场所应提前消毒，原料应新鲜、干燥。应使用抗病性好无病虫、菌龄适宜的健康菌种。发现鬼伞，应及早拔除深埋。霉菌防治应符合 NY/T 2064 的规定。

6.3.2 虫害防控

悬挂黄色粘虫板、安装电子杀虫灯、诱虫黑光灯诱杀害虫；菌床周围定期撒施石灰粉、5%食盐水、茶枯水、植物源杀虫剂防白蚁、菇蚊、蠹蛾、螨虫、蜗牛、蛞蝓等发生。必须使用农药时，可在无菇时使用，不应在出菇期间向菇体施用任何药物。农药使用应符合 NY/T 1276 和 NY/T 393 的相应规定。

7 采收

宜在子实体菌柄长度和柄粗比大于 1，菌盖内卷、菌膜未破时采收。

采菇时用拇指、食指和中指捏住菇脚下部，另一只手压住料面，轻轻扭转拔起，采大留小，应避免带动周围小菇。采菇时宜戴一次性手套。

菇摆放整齐，菇脚与菇脚相对摆放。

8 菌渣处理

稻田种植大球盖菇菌渣可作为有机底肥直接深耕还田。

9 档案管理

应建立大球盖菇生产档案。对大球盖菇的产地环境条件、生产投入品、栽培管理过程、病虫害防控和采收等环节所采取的措施进行详细记录。生产记录档案保留 2 年以上。

