



# 呼和浩特市地方标准

DB XX/T XXXX—XXXX

## 设施羊肚菌与番茄轮作栽培技术规程

Technical code of efficient cultivation of morchella and tomato rotation in facilities

(征求意见稿)

2024.03

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

呼和浩特市市场监督管理局 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。

本文件由内蒙古傻丫头农业技术服务有限公司提出。

本文件由内蒙古自治区果蔬标准化技术委员会（SAM/TC 25）归口。

本文件起草单位：内蒙古傻丫头农业技术服务有限公司、内蒙古自治区农牧业技术推广中心。

本文件主要起草人：李玉芳、肖强、王喆、贾晓东、曹春玲、蒙嵘。

# 设施羊肚菌与番茄轮作高效栽培技术规程

## 1 范围

本文件规定了设施羊肚菌与番茄轮作高效栽培技术的产地环境条件、茬口安排、羊肚菌栽培技术和番茄栽培技术的要求。

本文件适用于设施羊肚菌与番茄轮作高效栽培。

## 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 23416.2 蔬菜病虫害安全防治技术规程 第2部分 茄果类
- NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
- NY/T 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件
- DB15/T 3285 羊肚菌病虫害综合防控技术规程

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**羊肚菌** *Morchella*

羊肚菌又名羊肚蘑,为子囊菌门、盘菌目、羊肚菌科、羊肚菌属的真菌。

### 3.2

**番茄** *Solanum lycopersicum* L.

又名西红柿,茄科茄属的一年生草本植物,叶为羽状复叶,基部呈楔形,较偏斜,具有不规则的锯齿;花冠呈辐状,黄色,裂片为窄长圆形;浆果呈扁球形或近球形,肉质多汁液,为桔黄或鲜红色,表面光滑,花果期夏秋季。

### 3.3

**外源营养袋** *External nutrition bag*

按照一定营养配方,经过拌料、装袋、灭菌等环节制备的料袋,为羊肚菌菌丝生长阶段增加营养,简称营养袋。

### 3.4

### 轮作 rotation

在同一地块上按一定顺序于年度间轮换种植不同作物的种植方式。

## 4 产地环境条件

应符合NY/T 5010的要求。

## 5 茬口安排

羊肚菌可选择在10月下旬至11月播种，翌年2月~3月开始催菇，4月中旬采菇结束；番茄4月下旬至5月上旬定植，7月下旬至10月上旬采收上市。

## 6 羊肚菌栽培技术

### 6.1 品种选择

选择抗病性好、抗逆性强、优质丰产且适合本地区栽培的羊肚菌品种。

### 6.2 整地作畦

整地前每667 m<sup>2</sup>施用腐熟农家肥1000 kg~2000 kg、三元高钾复合肥25 kg、石灰粉50 kg~75 kg，深翻1~2次，耙平耙细，使基肥充分混合，肥料使用应符合NY/T 496的要求。作畦，畦面宽100 cm~120 cm，畦高10 cm~15 cm，畦面间走道宽40 cm~50 cm。

### 6.3 羊肚菌播种

采用撒播或沟播，将菌种块均匀播于湿润的畦面上，然后覆土3 cm~5 cm，每667 m<sup>2</sup>用种量为500 kg~600 kg。

### 6.4 发菌期管理

播种后土壤温度控制在10℃~15℃，设施内温度不超过18℃，保持通风，播种3 d，浇一次透水。发菌期间保持畦面湿润，土壤含水量在55%~60%之间。

### 6.5 外源营养袋放置

播种后10 d~15 d，待畦面上长满白色菌丝后，放置外源营养袋。可采取五点式摆放法，间距30 cm~40 cm，打孔的一面紧贴土壤摆放，营养袋用量2500袋/667 m<sup>2</sup>~3000袋/667 m<sup>2</sup>。

### 6.6 出菇期管理

发菌60 d后，畦面白色菌丝褪去，保持设施内散射光照射，空气湿度保持在80%~90%，温度保持在10℃~20℃，保持良好通风。

### 6.7 病虫害防控

#### 6.7.1 防控原则

预防为主，综合防治，以农业防治和物理防治为主。

### 6.7.2 防控方法

按照DB15/T 3285规定执行。

### 6.8 采收与清场

子实体出土7 d ~ 12 d,高度达到7 cm ~ 15 cm，菌盖表面呈蜂窝状即可采收。采收后及时清理设施场地杂物。

## 7 番茄栽培技术

### 7.1 品种选择

选择本区域适应范围广、抗病、优质、抗逆性好、商品性好、连续坐果能力强的番茄品种。

### 7.2 整地施肥

每667 m<sup>2</sup>施腐熟农家肥1000 kg ~ 2000 kg，深翻 30 cm，再用旋耕机旋耕后平整地面。定植前 3 d ~ 5 d，每667 m<sup>2</sup>施磷酸二铵35 kg,将肥料均匀撒于地表后翻耕入土，整平地面后起垄，肥料使用应符合NY/T 496的规定。

### 7.3 定植

采用起膜覆盖定植，平均行距70 cm，株距按照30 cm ~ 35 cm，定植后浇水，以水稳苗。

### 7.4 定植后管理

#### 7.4.1 温度管理

白天温度25 ℃ ~ 30 ℃，夜间温度15 ℃ ~ 20 ℃。缓苗后至结果期白天温度20 ℃ ~ 30 ℃， 夜间15 ℃ ~ 20 ℃。温度超过30 ℃开始放风。

#### 7.4.2 光照管理

设施内加盖遮阳网控制光照。晴朗天气应及时打开遮阳网增强透光；中午阳光强烈时应遮盖遮阳网降低光强。

#### 7.4.3 水肥管理

定植后，浇足定植水和缓苗水。后续视土壤墒情，5 d ~ 10 d浇一次水。采用测土配方施肥，在第1至第3穗果果实直径达3 cm ~ 4 cm时和第4至第6穗果果实直径达3 cm ~ 4 cm 时，分别随水冲施一次水溶性肥料，肥料使用应符合NY/T 496的规定。

#### 7.4.4 吊蔓与整枝

采用单干整枝方法，主干留6穗果，每穗留4 ~ 5个果。第1穗果座果后吊绳绑蔓。及时摘掉侧枝，植株较小时侧枝6 cm ~ 8 cm时摘掉，随着植株生长侧枝3 cm ~ 5 cm时摘掉。第6穗花序上部留3片功能叶摘心。第一穗果转色后去掉下部老叶。

### 7.5 保花定果

采用熊蜂或蜜蜂辅助授粉。若遇到长期高温寡照天气，每隔2 d~3 d叶面喷施磷酸二氢钾，补充营养，防止落花，促进坐果。

### 7.6 病虫害防治

按照GB/T 23416.2规定执行。

### 7.7 果实采收

果实转色且着色均匀一致及时采摘、储藏。

### 7.8 设施清理

番茄拉秧后，及时清理设施内的番茄秸秆和杂物。

---