

# DB1306

保 定 市 地 方 标 准

DB 1306/ 217—2023

## 林下大球盖菇栽培技术规程

地方标准信息服务平台

2023-08-10 发布

2023-08-30 实施

保定市市场监督管理局 发布

## 前 言

本文件 GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》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。

本文件由保定市农业农村局提出。

本文件起草单位：保定市农业科学院，博野县绿博农作物种植服务农民专业合作社

本文件主要起草人：高义平，滑帆，霍捷，刘富强，徐海娜，孙金恒，李文平，郭雪涛，梁欣，柳红霞，于明友，张广元，李淑娟，李小虎。

地方标准信息服务平台

# 林下大球盖菇栽培技术规程

## 1 范围

本文件规定了林下大球盖菇生产的栽培场地条件、栽培品种选择、栽培技术、建立生产档案。  
本文件适用于保定市林下大球盖菇生产。

## 2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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

NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求

NY 5099 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

## 3 术语和定义

GB/T 12728界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

## 4 栽培场地条件

林地要求土壤肥力中上等、富含腐殖质、中度以上郁闭度的阔叶林。林地靠近水源，给水排水方便，且无污染源。产地环境符合NY/T 391的规定。对于郁闭度低的林地，需要在初秋发菌期和春季5-6月份高温期林间搭建遮阳网，降低培养料温度。

## 5 栽培品种选择

品种选择优质、高产、抗逆性强、商品性好的品种。

## 6 栽培技术

### 6.1 播种时间

林下最高气温稳定在30℃以下时达到安全栽培时间，即可进行林下栽培。各地根据当地常年7月份、8月份日最高气温结合当年具体天气情况确定栽培时间。

### 6.2 培养料

#### 6.2.1 培养料选择

主料为农作物秸秆，如玉米秸秆、玉米芯、小麦秸秆、稻壳等，辅料为麦麸、玉米面等。玉米秸秆、玉米芯等培养料需粉碎处理。培养料符合NY 5099的规定。

## 6.2.2 培养料配方

- (1) 玉米秸秆70%，稻壳27%，麦麸3%。
- (2) 玉米秸秆50%，稻壳25%，玉米芯22%，麦麸3%。
- (3) 小麦秸秆50%，木屑30%，玉米芯17%，麦麸3%。

各配方均加入配方总量2%~3%的生石灰调节pH值到7.5~8.0。培养料含水量调节在60%~65%。

## 6.3 培养料堆积发酵

### 6.3.1 发酵时间

根据栽培季节不同，培养料需要5 d~7 d的发酵期。7月份至9月份培养料发酵一般5 d~6 d，10月份、11月份培养料发酵需要6 d~7 d。

### 6.3.2 发酵方法

将秸秆铺到底层，厚约1 m~1.5 m，秸秆上面铺洒稻壳、玉米芯、麸皮、石灰等，使用木屑的配方木屑提前1 d~2 d预湿，几种配料简单翻拌，然后喷水，边喷水边翻拌，直到含水量达到70%左右后，堆成1.8 m~2 m宽、1.5 m高、长度不限的堆。

发酵堆里面温度达到65℃~70℃后，维持24 h，进行翻堆，同时检测、调整培养料水分含量和pH值，重新堆料。

发酵料堆中心温度达到65℃~70℃，维持24 h后，散堆降温。发酵好的培养料尽快起垄栽培。

### 6.3.3 培养料标准

发酵好的培养料颜色黑褐，有弹性，放线菌量适中，水分65%左右，pH7.0左右。避免过度发酵大量消耗营养导致后期产量下降，避免发酵不均匀导致栽培中杂菌大量发生。

## 6.4 播种方法

### 6.4.1 做畦

栽培方式采用垄式栽培，垄宽80 cm，垄间距50 cm，垄高10 cm~15 cm。

### 6.4.2 播种铺料

菌种要求菌丝洁白、浓密粗壮、菌龄合适、无杂菌感染、无病虫、无吐黄水等现象。菌种质量符合NY/T 1742标准。

采用单层菌种点播法。第一层培养料厚度10 cm~15 cm，播种时将菌种掰成2 cm~3 cm大小的块，菌块间距10 cm。每平方米使用菌种0.5 Kg~0.6 Kg。第二层培养料的厚度为10 cm左右。

### 6.4.3 覆土

播种完成后林下空气湿度小需及时覆土，如果林下空气湿度大可在7 d~14 d后进行人工培土或培土机覆土，覆土厚度3 cm左右。覆土选择质地松软、肥力中上等、保水透气的壤土，不宜选择沙土和黏土。最后覆草（玉米秸秆、小麦秸秆、草帘等）3 cm~4 cm。

## 6.5 菌丝体阶段管理

### 6.5.1 温度

播种后，培养料温度控制在5℃~32℃，最适生长温度为24℃~28℃。温度偏低时可以加盖覆盖物如塑料膜。温度过高时，可通过喷水、打孔、掀去塑料膜等措施来降温。

### 6.5.2 湿度

保持覆盖物及覆土层湿润。

## 6.6 子实体阶段管理

### 6.6.1 催蕾

菌丝长满培养料、出土、满足品种菌龄后，浇大水，使水渗透培养料，诱导菌丝体扭结出菇。

### 6.6.2 子实体生长阶段管理

#### 6.6.2.1 温度

现蕾后，即进入出菇管理阶段，子实体阶段温度保持在5℃~32℃之间，最适温度范围15℃~20℃。

#### 6.6.2.2 湿度

子实体阶段加大喷水量，使培养料湿度保持在60%左右，保持露土层湿润，水不渗入料层为宜。增加喷水次数，提高空气相对湿度。

### 6.6.3 子实体生长时间

子实体生长时间为当年秋冬季9月下旬到11月中旬，和翌年春季的3月到6月中旬。

### 6.6.4 越冬管理

冬季11月中旬，当夜晚最低温度稳定在0℃以下停止生长，停水，垄上覆盖薄膜或树叶，菌丝体自然休眠越冬；翌年3月上中旬气温升高，微雾少量给水，使表层覆草和覆土湿润，促进菇蕾形成，进入子实体管理阶段。

## 6.7 采收

### 6.7.1 采收标准

当子实体长至6~7分熟、菌柄与菌盖之间出现白色菌幕残片、内菌幕尚未破裂前及时采收。

### 6.7.2 采收方法

采收时用手拿住菌柄基部，轻轻晃动旋转拧下。采后清除留在菌床上的残菇、及时填平料面。

## 6.8 转潮

采收结束后，停止浇水，按菌丝生长阶段管理3 d~5 d。喷水催菇按第一潮菇出菇阶段管理。

## 7 建立生产档案

建立大球盖菇生产档案，内容包括场地情况、品种来源、栽培措施及过程、采收时间、潮次、每潮菇产量及销售情况。

地方标准信息服务平台

## 参考文献

- [1]王贺祥,刘庆洪.食用菌栽培学(第2版)[M].北京:中国农业大学出版社,2014.3(2017.11重印).
- [2]滑帆,邢万里,李文平等.河北省大球盖菇栽培技术[J].北方园艺,2020(21):171-174.
- [3]滑帆,邢万里,李文平等.根据气温条件确定河北省大球盖菇最佳栽培时间[J].中国食用菌,2021,40(4):1-5.
- [4]郭文文,卓么草,何淑玲,等.大球盖菇生长及品质对培养料不同添加剂配方的响应[J].北方园艺,2018(16):167-173.
- [5]管德泳,王伟,刘捷,等.大球盖菇露天高产栽培技术[J].上海蔬菜,2014(5):77-78.
- [6]王玲玉,韩益飞,丁建平,等.林下种植大球盖菇试验初报[J].中国食用菌,2019,38(5):106-108.
- [7]闫瑞,王晓斌,严新.大球盖菇林下栽培技术探讨[J].南方农业,2016,10(9):36-37.
- [8]龚赛,赵淑芳,聂阳,等.不同栽培条件下大球盖菇的经济效益[J].中国食用菌,2016,35(4):35-38.
- [9]胡传久,魏海龙,赵中山,等.大球盖菇熟料栽培技术[J].食药菌,2013,21(4):243-244.
- [10]闫瑞,王晓斌,严新.大球盖菇林下栽培技术探讨[J].南方农业,2016,10(9):36-37.
- 

地方标准信息服务平台