

DB 42

湖 北 省 地 方 标 准

DB 42/T XXXX—XXXX

大球盖菇栽培技术规程 第 1 部分：桑枝大 球盖菇

Code of practice for *Stropharia rugosoannulata*—Part 1
Cultivation of *Stropharia rugosoannulata* in mulberry branch

（征求意见稿）

（2022/09）

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

湖北省市场监督管理局 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 栽培环境 2

 4.1 栽培场地选择 2

 4.2 场地土壤处理 2

 4.3 整厢 2

5 栽培技术 2

 5.1 生产季节 2

 5.2 菌种 2

 5.3 栽培基质 2

 5.4 发菌期管理 3

 5.5 覆土 4

6 病虫害防治 4

7 采收 4

 7.1 采收时间 4

 7.2 采收方法 4

 7.3 转潮管理 4

 7.4 料渣处理 4

8 栽培档案 4

附 录 A （资料性） 大球盖菇栽培基质配方 5

附 录 B （资料性） 大球盖菇栽培生产记录 6

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。

本文件由宜昌市农业科学研究院提出。

本文件由湖北省农业农村厅归口。

本文件起草单位：宜昌市农业科学研究院、华中农业大学、三峡大学、宜昌银罡桑蚕科技股份有限公司。

本文件主要起草人：刘世玲、冯德品、夏辉、李克彬、申露露、周刚、边银丙、沈祥陵、高新章、郭红明。

本文件实施应用中的疑问，可咨询湖北省农业农村厅，联系电话：027-87665821，邮箱：hbsnab@126.com；对本文件的有关修改意见建议请反馈至宜昌市农业科学研究院，联系电话：0717-6671431，邮箱：52074193@qq.com。

大球盖菇栽培技术规程 第 1 部分：桑枝大球盖菇

1 范围

本文件规定了湖北省大球盖菇的栽培场地、栽培技术、病虫害防控以及采收的技术要求。
本文件适用于湖北省利用桑树枝条为主料栽培大球盖菇。

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 5749 生活饮用水卫生标准
GB/T 8321 农药合理使用准则
GB/T 12728 食用菌术语
NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
NY/T 1742 食用菌菌种通用技术要求
NY/T 2375 食用菌生产技术规范
DB42/T 1662 大球盖菇大田栽培技术规程

3 术语和定义

GB/T 12728界定的术语和定义适用于本文件。

3.1

大球盖菇 *Stropharia rugosoannulata*

隶属担子菌门（Basidiomycota）、伞菌纲（Agaricomycetes）、伞菌目（Agaricales）、球盖菇科（Strophariaceae）、球盖菇属（*Stropharia*）的一类可食用的大型真菌。

3.2

栽培种 spawn

由原种移植、扩大培养而成的菌丝体纯培养物。栽培种只能用于栽培，不可再次扩大繁殖菌种。也称三级种。

[来源：GB/T 12728—2006，2.5.9]

3.3

发酵料 compost

需要经过堆料发酵的栽培基质。

3.4

生料 un-sterilized substrate

不经过堆料发酵的栽培基质。

4 栽培环境

4.1 栽培场地选择

场地环境符合NY/T 2375标准规定的要求，选择稻田、玉米地、桑园或者其他符合栽培要求的场地。场地给排水方便，水质符合GB 5749标准规定的要求。

4.2 场地土壤处理

土壤处理流程：深耕→地表喷洒杀虫杀菌药→撒石灰→暴晒→旋耕。

土壤深耕30 cm～40 cm；栽培场地和周边喷洒广谱高效低毒杀虫、杀菌剂，农药使用符合NY/T 2375规定要求；5 d后撒生石灰，生石灰每667m²施用30 kg～40 kg；暴晒7 d～10 d后将土壤旋耕至1 cm～3 cm大小颗粒。

4.3 整厢

根据各种不同栽培场地的地形，沿着沥水（流水）的方向划厢，一般厢宽80 cm、走道宽70 cm。走道的土供覆土用，覆土后自然形成厢高。

5 栽培技术

5.1 生产季节

大球盖菇栽培生产季节符合表1的要求。

表 1 大球盖菇栽培生产季节要求

栽培地海拔高度	常规播种期	常规出菇期	错峰（反季节）出菇 播种期	错峰（反季节）出菇期
700 m 以下	10 月中旬～11 月上旬	12 月中旬～次年 4 月中旬	9 月下旬	11 月中旬～次年 3 月下旬
700 m 以上	9 月中旬～10 月上旬	11 月中旬～次年 4 月下旬	3 月上旬	5 月上旬～9 月下旬

注：反季节栽培选择海拔高度1200 m以上的场地。

5.2 菌种

5.2.1 品种选择

经本地两年以上多点试验、品质优、抗逆性强的大球盖菇栽培品种。

5.2.2 菌种生产

菌种生产符合NY/T 528规定要求，菌种质量符合NY/T 1742规定要求。
菌种生产时间：在播种前80 d～90 d开始生产栽培种。

5.3 栽培基质

5.3.1 桑树枝条的处理

利用桑树枝条和农作物下脚料（如玉米秆、玉米芯、稻草、稻壳等）作为栽培基质，栽培基质符合NY/T 2375标准的要求。

桑树枝条使用春伐或夏伐后的废弃枝条。春伐在桑树冬季落叶后至第二年春发芽前进行，夏伐可以结合春蚕大蚕期用叶时间及时进行。剪伐后的桑枝尽量选择避雨场地集中堆放，使用前确保枝条晾晒时间不低于30 d。使用前用粉碎机将桑树枝条粉碎成0.2 cm ~ 0.8 cm的木屑，装车（袋）运至阴凉干燥处保存待用。

如使用玉米秸秆和玉米芯，使用前需分别粉碎至5 cm ~ 10 cm的长段和2 cm×2 cm×2 cm左右的块状。

5.3.2 栽培基质配方

栽培基质配方见附录A。

5.3.3 栽培基质用量

栽培基质每667 m²用量5000 kg ~ 8000 kg，其中发酵料占比30%，生料占比70%。

5.3.4 发酵料堆料发酵

播种前20 d ~ 25 d，在栽培场地附近选择一块平整的场地，将栽培基质桑树枝条等（如基质种类有两种或两种以上，需提前混匀）加2%生石灰，调节水分至60% ~ 65%。直观判断水分合适的方法为用手抓一把栽培基质，握紧后指缝有水分渗出，但不滴成线为宜。

建堆，将栽培基质堆成宽1.6 m ~ 2 m、高1.5 m ~ 1.8 m的长堆，堆长可以根据场地实际情况灵活确定。在发酵堆地面上沿堆长中线做“口”字形通风沟，每隔1 m ~ 2 m竖直向上插通气孔，然后进行堆料发酵。

堆料5 d ~ 7 d后，料温达到60 °C ~ 65 °C保持2 d后，进行第一次翻堆，翻堆时将料堆中心的栽培基质翻到外层，外层和底层的栽培基质翻到料堆中央；当料温再次达到60 °C ~ 65 °C时，保持2 d，再进行第二次翻堆；堆料再次发酵，当料温达到60 °C ~ 65 °C时，保持2 d后发酵结束。在第一、二次翻堆时，检查发酵料的含水量，若含水量不足，加石灰水补充水分和调节酸碱度，保持发酵料pH值在7.0 ~ 7.5之间。发酵好的栽培基质颜色为深褐色，无氨味和酸味等其他异常气味，有大量白色放线菌呈现，手握栽培基质疏松、无明显粘性。栽培基质发酵完毕及时撤堆降温，准备铺料播种。

具体堆料方法参见DB42/T 1662-2021第5章内容。

5.3.5 生料预湿

生料在播种前3 d开始预湿，调节水分至60% ~ 65%。

5.3.6 栽培基质铺设与播种

播种前先在厢面上铺30 cm ~ 35 cm厚的生料，生料层上铺15 cm ~ 20 cm厚的发酵料。生料层和发酵料层均铺平整、厚度均匀。在发酵料层播种，播种时将菌种掰成3 cm×3 cm×3 cm块状按入发酵料中，再用发酵料掩盖孔穴。菌种块间距15 cm ~ 20 cm，菌种每667 m²用量250 kg。最后在发酵料层表面再铺15 cm ~ 20 cm厚的生料，边铺生料边把料面整理呈龟背状。

5.4 发菌期管理

5.4.1 水分管理

播种后5 d ~ 7 d内不需要喷水，后期若栽培基质表面发白、变干，适时适量喷水，保持栽培基质表面湿润即可。喷水原则是栽培基质四周、侧面多喷，上表面少喷。

5.4.2 温度管理

栽培基质播种层温度控制在20℃~25℃为宜，播种后每天上午和下午定时观测料温变化。播种层温度在25℃以上时，及时打孔通风透气降温，播种层温度在10℃以下时，加厚草帘或覆盖薄膜保温。

5.5 覆土

5.5.1 覆土时间

每个播种点菌丝向周边生长至6 cm~8 cm或者菌丝长满栽培基质三分之一时覆土。

5.5.2 覆土方法

选择连续两个晴天，使走道的土壤暴晒2 d。待土壤干燥后，将走道的土用旋耕机打碎，然后往两边栽培基质厢面上覆土，覆土厚度2 cm~2.5 cm。最后，在上表面铺一层2 cm厚的稻草。

5.6 出菇管理

出菇时厢面上搭简易的遮阳网。温度控制在12℃~25℃，保持栽培基质和土壤含水量在60%~65%，空气相对湿度85%~95%。

6 病虫害防治

病虫害防治参见《DB42/T 1662 大球盖菇大田栽培技术规程》相关部分。

7 采收

7.1 采收时间

子实体菌幕尚未破裂或刚破裂时采收。

7.2 采收方法

采收时，用拇指、食指和中指捏住子实体的下部，轻轻扭转一下，松动后再向上拔起，避免松动周围的小菇蕾。采收的子实体及时削去带泥的根部。

7.3 转潮管理

采收一潮菇后及时清理菇床表面，采收后留下的洞口及时补平覆土，清除留在菇床上的残菇。停水养菌5 d~7 d，按上述方法继续进行出菇管理，一般可采收4~6潮菇。

7.4 料渣处理

大球盖菇采收后的料渣，可作有机肥就地深耕还田，减少化肥使用量。

8 栽培档案

建立栽培档案，对大球盖菇栽培过程进行详细记录，具体参见附录C。原始记录至少保存2年。

附 录 A
(资料性)
大球盖菇栽培基质配方

序号	栽培基质及配方		
1	桑枝屑 98%		生石灰 2%
2	桑枝屑 75%	玉米秸秆（或玉米芯、稻草、谷壳等）23%	生石灰 2%
3	桑枝屑 50%	玉米秸秆（或玉米芯、稻草、谷壳等）48%	生石灰 2%

附 录 B
(资料性)
大球盖菇栽培生产记录

表C.1给出了大球盖菇栽培信息表；表C.2给出了大球盖菇栽培生产情况记录表；表C.3给出了大球盖菇采收及流向记录表。

表 C.1 大球盖菇栽培信息表

单位名称：		负责人：		电话：	
菌种来源：		栽培地点：		栽培面积：	
播种日期：		出菇日期：		采收日期：	
采收等级：		产量（kg/m ² ）：		其他信息：	

表 C.2 大球盖菇栽培生产情况记录表

日期	栽培场地编号	生产活动内容	投入品内容	使用量	使用设备	操作人	技术负责人

表 C.3 大球盖菇采收及流向记录表

批次号	采收日期	栽培场地编号	产量	等级	农残检测	采购方	备注