

ICS 65.020.20

B 39

备案号:

DB11

北京市地方标准

DB11/T 843—2011

山区林地食用菌仿野生栽培技术规范

Mushroom of simulation wild condition cultivation specification on
mountain forestland

2011 - 12 - 23 发布

2012 - 04 - 01 实施

北京市质量技术监督局 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 林地要求..... | 2 |
| 5 菌种选择..... | 2 |
| 6 种植材料..... | 2 |
| 7 种植方法..... | 3 |
| 8 栽培管理..... | 3 |
| 9 病虫害防治..... | 4 |
| 10 采收..... | 4 |
| 11 采后处理..... | 4 |
| 12 包装..... | 4 |

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由北京市园林绿化局提出并归口。

本标准由北京市园林绿化局组织实施。

本标准起草单位：北京市园林绿化局防沙治沙办公室、北京农学院。

本标准主要起草人：李金海、秦岭、陈青君、张国祯、宁月胜、杨建东、胡俊、刘松、张倩、续源。

山区林地食用菌仿野生栽培技术规范

1 范围

本标准规定了山区林地仿野生食用菌的林地要求、菌种选择、种植材料、栽培技术、采收等方面的要求。

本标准适用于北京地区山区林地食用菌仿野生栽培。

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 15618 土壤环境质量标准

NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程

NY 5010 无公害食品 蔬菜产地环境条件

NY 5099—2002 无公害食品 食用菌栽培基质安全技术要求

NY/T 5333 无公害食品 食用菌生产技术规范

QB/T 1014 食品包装纸

SB/T 10158 新鲜蔬菜包装通用技术条件

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食用菌仿野生栽培 mushroom of simulation wild condition cultivation

以最大限度接近野生生态环境、最大限度减少人为干扰、最大限度遵循食用菌自然生长规律为前提的基础上进行的规模化生产。

3.2

草腐型食用菌 straw rotting mushroom

生长在腐草类上的菌类，如双孢蘑菇、草菇等。

3.3

木腐型食用菌 wood rotting mushroom

生长在腐木上的菌类，如香菇、平菇等。

3.4

蘑菇堆肥 mushroom compost

用来栽培蘑菇的培养料。

3.5

谷粒菌种 grain spawn

生长在各种谷粒培养料上的菌种。

4 林地要求

4.1 林地位置

应避免自然保护区、天然林区、国家级森林公园、风景名胜区和其它重点保护的林地，不应対现有森林、林木、林地以及依托森林、林木、林地生存的野生动物、植物和微生物正常生长造成不利影响。

4.2 林地种类

郁闭度0.6以上的油松林地、落叶松林地、阔叶林地、混交林地等。

4.3 水质

水质应符合 NY 5010 的要求。

4.4 土壤

仿野生种植的林地土壤应是自然土壤。应符合 GB 15618 的要求。

4.5 栽培点选择

栽培点应选择方便操作、方便采收、土壤腐殖质层较厚、蓄水保水力强、排灌方便的地点。

5 菌种选择

5.1 菌种种类

适宜种类有大肥菇、双孢蘑菇、鸡腿菇、杏鲍菇、白灵菇等。

5.2 菌种和菌棒运输

低温季节常温车运输，高温季节冷藏车运输。运输中用纸箱或塑料箱包装。

6 种植材料

6.1 蘑菇堆肥

蘑菇堆肥的生产符合 NY 5099 的要求。

6.2 谷粒菌种

谷粒菌种的生产符合 NY/T 528 的要求。

6.3 菌棒

菌棒的生产符合 NY/T 5333 的要求。

7 种植方法

7.1 播种时间

春季：10cm 地温稳定在 5℃以上即可播种。

秋季：以木腐型食用菌为主。8 月下旬播种，秋季出菇；10 月下旬播种，越冬后早春出菇。

7.2 菌种播种方法

7.2.1 适宜播种的食用菌种类

大肥菇、双孢蘑菇等。

7.2.2 坑栽

对于林木分布不均匀的地段，依据具体地块挖直径 50cm~100cm、深 25cm~30cm 的坑。浇透底水，水渗下后，放入堆肥，分层或混合播种，总厚度 23cm~28cm。1m²播菌种 1000g，回填，覆土厚度 2cm~3cm，略高于地面，呈龟背状，就近取干草或干树叶覆盖于表面保湿。

7.2.3 畦栽

对于林木分布均匀的或有较大空地的地段，挖 50cm~100cm 宽、20cm~30cm 深、长度随地段而定的畦，种植方法同坑栽。可采用扣拱棚，棚内温度不超过 26℃，注意通风管理，出菇后保湿。进入高温期揭去棚膜，自然出菇。

7.3 菌棒种植方法

7.3.1 适宜种植的食用菌种类

杏鲍菇、白灵菇等木腐型食用菌及鸡腿菇。

7.3.2 坑栽

对于林木分布不均匀的地段，依据具体地块挖直径 50cm~100cm、深度大于菌棒长度 2cm~3cm 的坑，菌棒除去塑料膜后竖立放入，间距 8cm~15cm 摆放。回填，浇透水，覆土高于菌棒表面 3cm~4cm，略高于地面，呈龟背状，就近取干草或干树叶覆盖表面。当林地土壤含水量为最大持水量的 60%~80% 时，可以不浇水，摆放菌棒后回填土。

7.3.3 畦栽

对于林木分布均匀的或有较大空地的地段，采用挖宽 50cm~100cm、深度大于菌棒长度 2cm~3cm、长度随地段而定的畦，种植方法同坑栽。可采用扣拱棚，方法与菌种畦栽相同。

8 栽培管理

8.1 坑栽

坑栽时一次性给足水分后，正常情况下生长期间无需浇水，主要依靠自然降雨和林地土壤的水分。草腐型食用菌播种后 35d~40d 开始出菇。木腐型食用菌因种类不同在种植 20d~30d 后出菇。

8.2 畦栽

DB11/T 843—2011

对畦栽的草腐型食用菌扣拱棚，进行温度管理，有条件的在出菇期可进行浇水管理；对畦栽的木腐型食用菌，在出菇前后视土壤湿度情况进行浇水管理，第一潮菇采收后，浇一次透水，盖棚膜继续管理。

9 病虫害防治

9.1 病害防治

对于培养后期或出菇阶段栽培坑或畦出现的局部杂菌感染，在感染部位撒石灰粉。

9.2 虫害防治

发生虫害时，应选用已经在国家登记的可以在食用菌生产上使用的农药进行防治。使用的农药应符合 NY 5099—2002 中附录 B 的要求。出菇期间不得向菇体喷洒任何农药。

10 采收

根据食用菌的种类和产品需要，确定采收标准、采收时间和采收方法。

11 采后处理

采收后应及时进行采后处理，去掉菌柄基部的泥土，拣出伤、残、病菇，分拣后归类放置。

12 包装

包装容器、材料和方法应符合 SB/T 10158 的要求，包装纸应符合 QB/T 1014 的要求。
