

DB4213

随州市地方标准

DB4213/T 38—2025

大球盖菇秋播冬收设施栽培技术规程

Technical regulations for facility cultivation of *Stropharia rugosoannulata* by autumn
sowing and winter harvesting

2025-03-03 发布

2025-04-03 实施

随州市市场监督管理局 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 场地选择 1

5 设施要求 2

6 生产季节 2

7 菌种准备 2

8 生产工艺流程 2

9 栽培基质 2

10 铺料与播种 3

11 菌丝培养 3

12 覆土和出菇管理 3

13 病虫害防控 3

14 采收 4

15 菌渣处理 4

附 录 A （资料性） 大球盖菇栽培基质配方 5

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。

本文件由随州市珍稀食用菌学会提出。

本文件由随州市农业农村局归口。

本文件起草单位：随州市珍稀食用菌学会、随州大海菌业有限公司、华中农业大学植物科学技术学院、宜昌市农业科学研究所、随州市标准化与行政许可技术审查中心、随州市蔬菜事业发展中心、湖北宝蕈农业科技有限公司。

本文件主要起草人：刘毓、秦大海、周雁、刘世玲、涂明扬、刘浩、闻浩、尚辰、靳明兵。

本文件实施应用中的疑问，可咨询随州市农业农村局，联系电话：0722-3317469，邮箱：hbsznyj@tom.com；或者随州市珍稀食用菌学会，联系电话：150 7296 1658，邮箱：819282192@qq.com。对本文件的有关修改意见请反馈至随州市农业农村局，联系电话：0722-3317469，邮箱：hbsznyj@tom.com；或者随州市市场监督管理局，联系电话0722-3598236，邮箱：313475706@qq.com。

大球盖菇秋播冬收设施栽培技术规程

1 范围

本文件规定了随州市大球盖菇秋播冬收设施栽培的场地选择、设施要求、生产季节、菌种准备、生产工艺流程、栽培基质、铺料与播种、菌丝培养、覆土与出菇管理、病虫害防控、采收和菌渣处理。
本文件适用于随州市大球盖菇秋播冬收设施栽培。

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 5084 农田灌溉水质标准
- GB/T 12728 食用菌术语
- NY/T 528 食用菌菌种生产技术规程
- NY/T 1935 食用菌栽培基质质量安全要求
- NY/T 2375 食用菌生产技术规范
- DB42/T 1662-2021 大球盖菇大田栽培技术规程
- DB42/T 1839 大球盖菇菌种

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。

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

发酵料 *compost*

经过堆料发酵的栽培基质。

4 场地选择

4.1 栽培场地选择

场地环境符合NY/T 2375中的规定，场地给排水方便，水质符合GB 5084中的规定，交通便利。

4.2 土壤要求及处理

4.2.1 土壤要求

宜选择含有腐殖质、疏松肥沃的土壤。

4.2.2 土壤处理方法

流程：土壤旋耕→喷洒杀虫杀菌剂→撒生石灰→暴晒→旋耕。

将土壤旋耕，在土壤上喷洒广谱高效低毒低残留杀菌剂、杀虫剂，农药使用符合NY/T 2375中的规定，5 d后撒生石灰，调节土壤pH值为7.2~7.5，暴晒7 d~10 d后将土壤旋耕打碎至1 cm~3 cm大小颗粒。

5 设施要求

大棚设施栽培，大棚必须配置塑料膜、遮阳网以及喷水或者滴灌给水设施。

6 生产季节

8月备料，9月发酵，10月上旬（寒露后）播种，11月下旬~次年3月下旬出菇。

7 菌种准备

选用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。

菌种生产符合NY/T 528中的规定，菌种质量符合DB42/T 1839中的规定。

三级菌种生产时间应在播种前40 d~50 d开始生产。

8 生产工艺流程

栽培基质→铺料与播种→菌丝培养→覆土和出菇管理→病虫害防控→采收→菌渣处理

9 栽培基质

9.1 栽培基质及处理

利用木屑和农作物秸秆（如玉米秸秆、玉米芯、稻草、稻壳等），栽培基质符合NY/T 1935中的规定。

玉米秸秆使用前需粉碎为5 cm~10 cm的长段，玉米芯使用前需粉碎为2 cm×2 cm×2 cm的块状。

9.2 栽培基质配方

栽培基合配方见附录A。

9.3 栽培基质用量

栽培基质用量15 kg/m²~25 kg/m²，用发酵料进行栽培。

9.4 发酵料制备

播种前20 d~22 d, 在栽培场地就近选择一块平整的场地, 将栽培基质各自加2%生石灰混合均匀, 然后分次给水预湿, 栽培基质水分达60%~65%。

将不同栽培基质混合均匀, 堆成宽1.8 m~2 m、高1.6 m~1.8 m的长堆, 堆长可以根据场地实际情况确定。在建堆过程中, 用直径10 cm左右的木棍或者竹杠, 每隔0.5 m竖直向下建通气孔直达“口”字形通风沟。待料堆发酵2 d后, 拔除这些木棍或者竹杠, 进行有氧堆料发酵。

堆料5 d~7 d后, 中间层料温达到65℃~70℃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。当中间层料温再次达到65℃~70℃时, 保持2 d, 再进行第二次翻堆。当中间层料温第三次达到65℃~70℃时, 保持2 d后发酵结束。

翻堆期间, 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, 调节栽培基质水分为60%~65%, 保持发酵料pH值在7.0~7.5之间。

10 铺料与播种

在地面每平方米铺15kg~25kg发酵料, 要求铺料平整、厚度均匀、紧实度适中。

将菌种掰成3 cm×3 cm×3 cm块状进行穴播, 菌种块放置在料层厚度中间偏上的位置, 再用发酵料掩盖。菌种块间距12cm~18 cm, 菌种用量0.6 kg/m²~0.8 kg/m²。

11 菌丝培养

播种后5 d~7 d内不需要喷水, 后期适时适量喷水, 保持栽培基质表面湿润即可。

控制栽培基质播种层温度在25℃以下, 播种后每天早中晚定时检测播种层温度。温度在25℃以上时, 及时打孔通风透气, 打开菇棚门、卷起菇棚两侧塑料膜通风降温, 播种层温度在10℃以下时, 关门、降膜保温, 适时通风即可。

12 覆土和出菇管理

12.1 覆土时间

菌丝长满栽培基质二分之一时即可覆土。

12.2 覆土方法

用本文件4.2.2处理的土壤进行覆土, 覆土厚度1.5 cm~2 cm。

12.3 出菇管理

播种45 d~50 d后, 菌丝长到覆土层, 控制菇棚温度在6℃~25℃, 给一次重水催菇, 使栽培基质和覆土层含水量在60%~65%, 一直保持菇棚内空气相对湿度85%~95%, 加强通风和光照强度, 开始出菇。大球盖菇没有明显的转潮时间, 在整个出菇期, 菇棚温度、栽培基质湿度、空气湿度和通风光照管理一直维持上述要求。

13 病虫害防控

病虫害防控符合DB42/T 1662-2021中第6章病虫害防控的规定。

14 采收

大球盖菇子实体菌幕尚未破裂或刚破裂时采收。

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。及时补平采收后留下凹陷的地方，保持出菇场地干净整洁。

15 菌渣处理

出菇完毕后的菌渣，可作为有机肥分散使用。

附 录 A
(资料性)
大球盖菇栽培基质配方

下表给出了大球盖菇栽培基质配方。

序号	栽培基质及配方		
1	木屑 68%	玉米芯 30%。	生石灰 2%
2	木屑 60%	玉米芯 18%，玉米秸秆 15%，牛粪 5%。	生石灰 2%
3	木屑 50%	玉米芯 23%，稻草 15%，麸皮 10%	生石灰 2%