

DB5117

四川省（达州市）地方标准

DB5117/T 46-2022

花脸香蘑栽培技术规程

Technical regulation for cultivation of *Lepista sordida*.

2022-01-13 发布

2022-02-11 实施

达州市市场监督管理局 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。

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这些专利的责任。

本文件由达州市农业科学研究院提出。

本文件由达州市农业农村局归口。

本文件起草单位：达州市农业科学研究院、达州市达川区管村镇农业综合服务中心。

本文件主要起草人：赵辉、徐德、卫其巍、孙传齐、何雪梅、马洁、王志德、李彪、王裕权、章攀、王强、赖泉淏、邓力。

花脸香蘑栽培技术规程

1 范围

本文件规定了花脸香蘑的术语和定义、环境要求、品种选择、栽培管理、病虫害防治和采收等技术。本文件适用于达州市行政区域内花脸香蘑栽培。

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 5749 生活饮用水卫生标准

GB/T 8321（所有部分） 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 1935 食用菌栽培基质质量安全要求

NY 5358 无公害食品 食用菌产地环境条件

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

花脸香蘑 *Lepista sordida*.

别名丁香蘑、花脸蘑、紫晶香蘑、紫花脸，隶属于担子菌亚门、伞菌目、白蘑科、香蘑属食用菌 *Lepista sordida* (Schum.: Fr.) Sing.。

3.2

培养料 *substrate*

选用玉米芯、玉米秸秆、稻草等农作物生产副产物作为主料，以谷壳、牛粪等为辅料按比例组成的营养物质。

3.3

堆料 *composting*

培养料堆制发酵的过程。

3.4

发酵料栽培 *the cultivation method of fermentation*

培养料发酵后，进行花脸香蘑栽培的方法。

3.5

翻堆 pile turning

内外生熟料充分抖松、混匀的方法。

3.6

畦栽 ridge cultivation

在大棚或露天环境阳畦内栽培的方式。

3.7

层播法 the method of layer spawning

分两层播菌种，第一层菌种播于培养料中层，第二层菌种撒在培养料面上，再用培养料轻微覆盖料面菌种的方法。

3.8

穴播法 the method of hole spawning

用直径 5cm 木棒在培养料上打 8cm~10cm 深播种穴，将花脸香蘑菌种掰成 3cm~5cm 块状置于穴内，并用培养料覆盖穴内菌种的方法。

3.9

鬼伞 ghost umbrella

别名鬼菌，隶属于担子菌亚门、伞菌目、鬼伞科、鬼伞属真菌 *Coprinopsis atramentaria*，常生长于腐烂的阔叶树基部或草丛中，是草腐菌栽培中的常见真菌性病害。

4 环境要求

选择土壤持水性好、排灌方便、通风向阳、环境卫生、交通便利、周围 500m 内无污染源的场所。产地环境应符合 NY 5358 的规定。

5 栽培技术

5.1 栽培时期

春茬 2~3 月播种，3 月下旬~4 月下旬出菇；秋茬 9~10 月播种，11~12 月出菇。

5.2 栽培方式

采用发酵料畦栽方式。畦面宽 60cm~80cm，高 5cm~8cm，沟宽 20cm~30cm，畦面呈龟背形。

5.3 品种选择及菌种生产

5.3.1 品种选择

应选用经四川省食用菌品种认定委员会登记的‘达香蘑 1 号’品种。

5.3.2 菌种生产

菌种生产应符合 NY/T 528 的要求。

5.4 栽培基质

5.4.1 主辅原料

栽培主料为作物秸秆，辅料为干牛粪、菜籽饼、麸皮、谷壳、石灰、石膏。栽培生产所用主辅料添加剂应符合 NY/T 1935 的要求。

5.4.2 覆土材料

选用质地疏松、透气保水性好、pH 值 5.0~7.0 的颗粒状土壤，最好选用草炭土或耕作层下黏壤土混合草炭土，土粒提前一周加 2%石灰混匀并暴晒消毒。

5.4.3 水质要求

水质要求应符合 GB 5749 的要求。

5.5 培养料配方

培养料配方见附录 A。

5.6 培养料发酵

培养料发酵需要翻堆 3 次，发酵后培养料含水量应达 65%~70%，pH 值 7.5~8.0。

5.6.1 预湿

按附录 A 配方称量栽培主料，混匀后预湿。

预湿方法：配方 1 玉米芯、谷壳混匀，在 1%石灰水中浸泡 18h；配方 2 稻草切 2cm~3cm 段，混合玉米芯，在 1%石灰水中浸泡 20h；配方 3 玉米秸秆压碎、切 2cm~3cm 长段，混匀谷壳，在 1%石灰水中浸泡 24h。干牛粪、菜籽饼碾碎，按重量比 1:1 加水，预湿至手握成团、放地松散。

5.6.2 建堆

建宽 2.0m×高 1.5m 的堆。底层铺 30cm 厚的主料，交替铺 3cm~5cm 的预湿牛粪，每层高度约 25cm，连铺 5 层，堆顶部呈龟背形。

5.6.3 翻堆

培养料堆积 3~5d 后，堆温达 65℃~75℃，2~3d 可进行第一次翻堆。翻堆时，分层加入配方中 1/2 的石灰和石膏，间隔 40cm 插排气孔，培养料含水量为 65%~70%。

在第一次翻堆 2~3d 后，堆温达 65℃~75℃维持 3d，进行第二次翻堆，翻堆时将配方剩余 1/2 的石膏分层撒在培养料上，加水调节培养料含水量至 65%~70%，料堆堆顶和堆侧面每隔 1m 插排气孔。

第二次翻堆 3~4d 后, 进行第三次翻堆, 将配方剩余 1/2 石灰分层撒在培养料上, 料堆中间每隔 1m 插入排气孔。

5.6.4 发酵料要求

培养料呈咖啡色, 有韧性, 料疏松, 含水量约 65%, pH 值 7.5~8.0。

5.7 播种

播种前一周, 整地作畦, 栽培场所每平方米撒播 0.5kg 石灰粉消毒。每平方米铺料 15kg~20kg, 使用 1.5 瓶~2 瓶 (1000ml-1500ml) 菌种。采用层播或穴播, 播种温度控制在 18℃~25℃、湿度控制在 80% 左右。

5.8 发菌期管理

5.8.1 前期管理

播种后 12~15d, 菌丝封面, 若采用棚式栽培, 应逐渐加大通风量。畦面温度控制在 18℃~25℃, 相对空气湿度控制在 80% 左右。

5.8.2 覆土

播种后 15~20d, 当畦床表面菌丝吃料 2/3 时覆土, 覆土材料见 5.4.2。土层厚度 2cm~3cm, 覆土时粗细土混合均匀, 表面平整。

5.8.3 覆土后管理

覆土后搭棚, 喷水使土壤含水量 60% 左右, 盖膜保湿。早晚揭膜通风透气, 每次 15 min。

5.9 育菇期管理

覆土后 7d 左右, 待菌丝爬土, 向土层喷水。土粒含水量 70% 左右, 空气相对湿度 80%~85%, 光照 100lx~300lx。待菌丝扭结变粗后, 每天早晚揭膜通风, 每次 30min。覆土层含水量 85%~90%, 空气相对湿度 90%~95%, 光照 200lx~400lx。

6 病虫害防治

6.1 白色石膏霉

加强通风, 降低畦面的空气湿度, 局部发病时可用 500 倍多菌灵或 5% 石炭酸溶液喷洒。

6.2 黑腐病

加强通风降湿，局部发病时，及时拔除病菇，用 5%石灰水清液或 100~200 单位/ml 链霉素喷洒，每 2d 施一次，施药前后畦床停水 1d，间隔 3~4d 再次用药，连续用 3 次以上。

6.3 胡桃肉状菌

发病后用 10%石灰乳剂局部灌淋并撒 1cm 厚石灰粉，待局部泥土灰白后小心挖出，运走深埋。

6.4 鬼伞

鬼伞发生时，及时拔除深埋。

6.5 果蝇

用药应按照 GB/T 8321（所有部分）的规定执行。

6.6 蛞蝓

搞好栽培场所环境卫生，清除菇棚及四周枯枝落叶和杂草，地面撒石灰粉或草木灰。发现后及时人工捕杀或用 5%食盐水灌淋，24h 内严禁喷水。

7 采收

7.1 采收条件

菇形圆正，菇盖直径 5cm~6 cm，边缘稍内卷，菇体颜色淡紫色，即可采收。

7.2 采收方法

采收时，轻拧菌柄，左右旋拧采菌，采大留小。采收前 1d 不能向菇床喷水。

7.3 采后管理

采收后，及时整理菇床。保持土层含水量 60%，光照 200lx~400lx 培养 6 d 左右，待菇蕾再次长出后，同第一潮菇管理。

附 录 A
(资 料 性)
花脸香蘑常用栽培基质配方

A.1 花脸香蘑常用栽培基质配方见表 A.1。

表 A.1 花脸香蘑常用栽培基质配方

配方	配方要求
配方 1	按玉米芯 840kg、干牛粪 300kg、菜籽饼 150kg、谷壳 150kg、石灰 30kg、石膏 30kg 比例混合均匀
配方 2	按稻草 700kg、玉米芯 300kg、菜籽饼 155kg、干牛粪 300kg、石灰 15kg、石膏 30kg 比例混合均匀
配方 3	按玉米秸秆 800kg、谷壳 200kg、干牛粪 300kg、菜籽饼 150kg、石灰 30kg、石膏 30kg 比例混合均匀
注：表中配方为 100m ² 栽培面积主辅原料使用量。	