

黑农球盖菇 1 号大球盖菇生产技术要点

倪淑君¹,张海峰¹,田碧洁²,王淑华³,袁斯文³

(1. 黑龙江省农业科学院 畜牧研究所,黑龙江 哈尔滨 150086;2. 黑龙江鑫田食用菌有限公司,黑龙江 哈尔滨 150070;3. 哈尔滨玉丰菌业有限责任公司,黑龙江 哈尔滨 150070)

大球盖菇,又称酒红球盖菇,是联合国粮农组织向发展中国家推荐栽培的蕈菌之一^[1]。该菇种 1922 年由美国首先发现并报道,20 世纪末至 21 世纪初才由福建三明真菌研究所栽培研究并示范推广^[2]。黑龙江省农业科学院畜牧研究所 2009 年从我国南方引进,经多年研究和生产推广,形成了适合北方寒地的新品种黑农球盖菇 1 号和林下、玉米地间作等一整套生产技术,“南菇北移”获得成功。

大球盖菇栽培基质原料来源广泛,各种作物秸秆、稻壳、木屑、食用菌废菌糠、畜禽粪便等农牧废弃物均可作为栽培基质。黑龙江省是农业大省,秸秆资源丰富,为了迅速推广大球盖菇、高效利用秸秆,黑龙江省农业科学院畜牧研究所和黑龙江鑫田食用菌有限公司合作,已在全省 20 余个市县开展了生产示范和推广,取得了很好的经济效益和生态效益。本文将以大球盖菇与玉米间作生产实践为例阐述黑农球盖菇 1 号大球盖菇生产技术要点。

1 优良菌种的选择

黑农球盖菇 1 号(黑龙江省农业科学院畜牧研究所 2015 年审定登记的黑龙江省首个草腐类品种)适宜在黑龙江省栽培,由黑龙江省农业科学院畜牧研究提供。栽培生产需使用菌种 0.7~1.0 kg·m⁻²。

2 栽培模式

采用玉米地间作的模式,即每隔两垄玉米种植两畦大球盖菇,种植比例 2:2。

3 季节安排

可在每年 5 月中旬左右进行栽培。具体时间安排是:2-4 月制作栽培种,5 月播种,6 月中下旬至 8 月中下旬出菇。

4 产量情况

玉米地间作栽培面积为 3 000 m²;采收时间:6 月 22 日-8 月 15 日;采收鲜菇:7 400 kg;平均单产 6.73 kg·m⁻²。

5 栽培技术

5.1 原料的处理

作物秸秆应粉碎,长度以 2~3 cm 为宜;玉米芯粉碎成直径 1 cm 的粒状。原料需用水浸透,含水量控制在 70%~75%。混合料预湿建堆发酵时,为了缩短发酵时间,可适量添加 0.5% 的益生菌或发菌剂。一般情况下,在建堆的 3~4 d 后料温就能达到 60℃ 以上,可进行翻堆并调节含水量。大约经 7~15 d 培养料即可制作完成。

5.2 栽培基质配方

参考配方为:玉米秸 60%、玉米芯 30%、稻壳 10%;玉米秸 50%、大豆秸 20%、稻壳 20%、干牛粪 10%;玉米秸秆 50%、稻壳 40%、玉米芯 10%;玉米秸 40%、木屑 30%、黑木耳及香菇菌糠 20%、玉米芯或稻壳 10%。

5.3 铺料播种

畦床宽 1 m 左右即可,不宜太宽,以便于日常管理和采菇操作为宜。床面修整呈中间略高的龟背型,并用白灰和辛硫磷喷撒。

当培养料温度降至 25℃ 以下时开始铺料,用料(干料)量为 20~30 kg·m⁻²,厚度为 20~30 cm。播种时,将菌种掰成鸽蛋或核桃大小的小块顺床进行穴播,菌块间距 8~10 cm,成品字型。铺料播种采用“三层料二层种”的方法,先铺一层料,播一层种,再铺一层料,再播一层种,上面再铺一层料,最后将栽培料整理成龟背形。

收稿日期:2016-04-15

基金项目:黑龙江省科技特派员计划资助项目(GC15B514);公益性行业(农业)科研专项经费资助项目(201303080)

第一作者简介:倪淑君(1965-),女,黑龙江省依兰县人,硕士,研究员,从事食用菌、瓜菜及农牧循环研究。E-mail: nishujun66@163.com。