

HNNY

湖南省农业技术规程

HNNY386-2023

速生叶菜庭院基质栽培技术规程

Technical regulation for substrate cultivation of fast-growing leaf
vegetables in courtyard

2023-06-28 发布

2023-06-28 实施

湖南省农业农村厅发布

目 次

前 言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
4 庭院要求	2
5 栽培前准备	3
6 茬口安排	3
7 播种	4
8 日常管理	4
9 采收	4
10 循环利用	5
11 档案记录	5
附录 A（资料性）防虫液自制方法	6
附录 B（资料性）庭院蔬菜档案日记	7

前 言

本文件按照《湖南省农业技术规程制修订与发布管理规范》相关规定起草。

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。

本文件由湖南省农业农村厅提出，省农业农村标准化技术委员会技术归口。

本文件起草单位：湖南省蔬菜研究所。

本文件主要起草人：陈娟，纪晟莹，张西露，叶英林，解涛。

速生叶菜庭院基质栽培技术规程

1 范围

本文件规定了速生叶菜庭院基质栽培的庭院要求、栽培前准备、茬口安排、播种、日常管理、循环利用、病虫害防治和档案记录等环节的技术要求。

本文件适用于速生叶菜的庭院基质栽培。

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 16715.2 瓜菜作物种子 第2部分：白菜类
- GB 16715.5 瓜菜作物种子 第5部分：绿叶菜类
- GB 50009 建筑结构荷载规范
- NY/T 1276 农药安全使用规范总则
- DB42/T 807 无公害食品 速生叶菜生产技术通用规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 速生叶菜 fast-growing leaf vegetables

生长期较短的叶用蔬菜，包括小白菜、大白菜秧、薹菜、苋菜、茼蒿、生菜、油麦菜等。

3.2 庭院 courtyard

建筑物前后左右或被建筑物包围的场地通称为庭院。

4 庭院要求

庭院荷载应符合 GB 50009 的相关规定。

5 栽培前准备

5.1 栽培容器

采用盆栽、槽栽和袋栽等种植方式。栽培容器应无毒、无污染，耐紫外线老化，且具有排水、蓄水、阻根和过滤功能，容器深度 20~30cm。

5.2 基质配置

使用蔬菜通用栽培基质。基质、商品有机肥料和腐熟油菜籽饼肥按 10:1:0.5 的体积比混合，充分拌匀后填入容器，基质表面每 m² 撒施速效复合肥 (N:P₂O₅:K₂O=16:16:16) 70g，耙细整平。

6 茬口安排

根据庭院光照条件和自己需求选择种类，合理安排轮作种类和时间。常见速生叶菜种植安排见表 1。

表 1 常见速生叶菜种植安排

日照条件	蔬菜种类	播种期	生长期
耐阴（日照时长≥1 小时）	莧菜	3~8 月	45
	木耳菜	3~10 月	40
	油麦菜	8~11 月	60
耐半阴（日照时长≥3 小时）	冬寒菜	8~11 月	60
	蕹菜	3~10 月	40
	茼蒿	8~11 月	60
	速生小白菜	2~12 月	50
	速生生菜	8~11 月	50
	乌塌菜	9~12 月	50
	快菜	2~12 月	50
不耐阴（日照时长≥8 小时）	红薯尖	5 月上旬扦插	40

日照条件	蔬菜种类	播种期	生长期
	菜心	3~11月	55
	菠菜	8~11月	50

7 播种

7.1 品种选择

选择优质、丰产、抗逆性强或特色速生叶菜品种，种子质量应符合 GB 16715.2 或 GB 16715.5 要求。

7.2 播种方式

菠菜、生菜等种类需进行种子处理。播种前将栽培基质浇足底水，根据种类确定播种密度。较小的种子可用少量基质拌匀后撒播。播种后覆盖 1~2cm 基质，轻压并浇透水。

7.3 苗期管理

冬春季育苗，播种后覆盖塑料膜；夏季需覆盖遮阳网。待大部分种子萌芽后揭膜，提供充分光照。苗期保持基质湿润，当真叶展开后间苗 2~3 次，3~4 片真叶时定苗或移栽。

8 日常管理

8.1 水肥管理

见干见湿为标准。宜慢浇直至底部有水流出，气温高时适当增加浇水次数和单次浇水量。生长后期可追施氮肥。

8.2 光照管理

冬春季节应保持光照充足，夏秋季节应适当遮阳降温。

8.3 病虫害防治

主要病虫害有蚜虫、菜青虫、菜蛾、斜纹夜蛾等，虫害早期应及时摘除虫卵叶片，用手或镊子等工具捉虫，同时可自制防虫液进行防治，制作方法见附录 A。其他按 DB42/T 807 进行防治，农药使用应符合 NY/T 1276 要求。

9 采收

根据需要随时采收。

10 循环利用

速生叶菜采收后，基质可回收利用。每 m^3 基质加入生石灰 0.3~0.5kg 或多菌灵 4g，混合均匀后加入适量水，覆盖薄膜，高温消毒 10 天左右。

11 档案记录

日记内容因人而异，主要包括品种、肥料施用、农药施用、采收和体会心情。记载的基本项目见附录 B。

附录 A
(资料性)
防虫液自制方法

类型	方法
洗涤剂溶液	将洗衣粉按 1 : 100 的比例兑水或皂液以 1 : 50 的比例兑水, 充分混合后喷施叶背或虫害处。
食物溶液	将洋葱、辣椒、花椒、大蒜切碎加入水中, 煮沸或静置 1 夜后形成溶液。
烟灰溶液	将 5 个烟头泡在一杯水中, 另加入少量皂液, 搅拌均匀后喷洒植株。
辣椒液	取辣椒 50 g, 加 10 倍水煮沸, 20 min 后过滤, 用滤液喷洒。
番茄叶汁	用番茄叶子加少量水捣烂后, 滤出原液, 以 3 份原液加 2 份水搅拌均匀, 再加少量肥皂液喷洒。

附录 B
(资料性)
庭院蔬菜档案日记

一、基本情况				
种植品种				
种植数量				
播种时间				
定植时间				
采收时间				
二、栽培活动（苗期管理、日常管理）				
时间	活动名称	使用范围	使用方法	使用量
三、体会心情				