

番茄套作菜豆栽培技术规程

（征求意见稿）

主要起草单位：东北农业大学

联系人：蒋欣梅

联系电话：13613661058

邮箱：jxm0917@163.com

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

黑龙江省市场监督管理局 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专利的责任。

本文件由黑龙江省农业农村厅提出。

本文件起草单位：东北农业大学。

本文件主要起草人：佟雪姣、程瑶、李大龙、蒋欣梅、于锡宏、吴凤芝、潘凯、姜爽、孙颖。

番茄套作菜豆高效栽培技术规程

1 范围

本文件规定了番茄与菜豆套作栽培的产地环境、品种选择、整地施肥、套作方式、田间管理、采收、病虫害防治及生产档案等。

本文件适用于黑龙江省无霜期 $\geq 130\text{d}$ 的地区露地番茄套种菜豆栽培。

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 3095 环境空气质量标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB/T 8321（所有部分） 农药合理使用准则

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准（试行）

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY 1107 大量元素水溶肥料

NY/T 1276 农药安全使用规范 总则

NY/T 2312 茄果类蔬菜穴盘育苗技术规程

3 产地环境

空气环境质量应符合 GB 3095 的规定，土壤环境质量应符合 GB 15618 规定，农田灌溉用水质量应符合 GB 5084 的规定。

4 选地与整地施肥

选择土层深厚，土质肥沃，通气良好，排水方便，保水能力强的壤土或沙壤土为宜。结合旋耕施入腐熟有机肥 $5000\text{ kg}/667\text{m}^2 \sim 6000\text{ kg}/667\text{m}^2$ ，配施氮磷钾复合肥 $30\text{ kg}/667\text{m}^2 \sim 40\text{ kg}/667\text{m}^2$ ，过磷酸钙 $50\text{ kg}/667\text{m}^2 \sim 60\text{ kg}/667\text{m}^2$ 。肥料使用符合 NY/T 496 的规定。可畦作，畦高 $15\text{ cm} \sim 20\text{ cm}$ ，畦面宽 $70\text{ cm} \sim 80\text{ cm}$ ，畦沟宽 $40\text{ cm} \sim 50\text{ cm}$ ，畦上铺设间距为 $10\text{ cm} \sim 12\text{ cm}$ 的 2 条滴灌带，覆盖黑色地膜。

5 番茄栽培

5.1 品种选择

选择适应当地气候条件，早熟、高产、抗逆性强、抗病虫害的当地主栽无限生长型品种。

5.2 播种育苗

可于定植前 60d~65d 采用 50 孔穴盘育苗，定植前 5 d~7 d 进行低温炼苗。育苗程序应符合 NY/T 2312 的要求。

5.3 定植

10 cm 深土温稳定通过 10℃时，选现蕾期的番茄成苗采取畦上双行方式定植于滴灌带外侧 10cm~15 cm 处，定植密度 2800 株/667m²~3300 株/667m²，浇透定植水。

5.4 田间管理

5.4.1 肥水管理

每穗果膨大时追施高钾复合肥 20 kg/667 m²~25 kg/667 m²；结果盛期可叶面喷施 0.3%~0.5%的氯化钙和 0.2%~0.3%的磷酸二氢钾 1 次~2 次。肥料使用符合 NY/T 496 的要求。

视植株对水分需求、天气情况及土壤墒情适时浇水，涝时及时排水。

5.4.2 植株调整

番茄植株长至 30 cm~35 cm 时及时搭架绑蔓。番茄采取单干整枝，每株留 3 穗~4 穗果摘心。番茄第一穗果实转色时及时摘除果穗下部叶片，以后随着每穗果实采收逐步摘除果穗下部叶片。

6 套作菜豆

6.1 品种选择

选择适应当地气候条件，早熟、高产、抗逆性强、抗病虫害的当地主栽蔓生品种。

6.2 播种

番茄第一穗果实转色时，可将菜豆穴播于架杆旁 5 cm~8 cm 处，每穴 2 粒~3 粒，覆土 4 cm~5 cm，播后浇透水。

6.3 田间管理

6.3.1 间苗与补苗

菜豆第一对基生叶出现时第一次间苗，每穴留 1 株~2 株，缺苗及时补苗；三出复叶出现后定苗，每穴留 1 株。

6.3.2 肥水管理

菜豆嫩荚坐住后追施尿素 5 kg/667 m²~10 kg/667 m²；结荚期叶面喷施 0.1%~0.2%硼砂和 0.02%~0.03%钼酸铵 1 次~2 次。肥料使用符合 NY/T 496 的要求。水分管理同番茄。

6.3.3 植株调整

及时引蔓到架杆上，并及时摘除病叶、老叶和黄叶。

7 采收

当果实达到本品种特性时结合市场需求、销售地点、储运条件等因素及时采收。

8 病虫害防治

8.1 防治原则

坚持“预防为主，综合防治”的原则。优先使用农业防治，物理防治，生物防治，必须使用化学药剂防治时，药剂使用应符合 GB/T 8321 和 NY/T 1276 的规定。

8.2 主要病害防治

8.2.1 番茄主要病害防治

早疫病、晚疫病：可采用百菌清或克霉灵等防治。

叶霉病：可采用克霉灵或硫菌·霉威等防治。

灰霉病：可采用速克灵或农利灵等防治。

8.2.2 菜豆主要病害防治

锈病：可采用代森锰锌或戊唑醇等防治。

炭疽病：可采用福美锌或吡唑醚菌酯等防治。

8.3 主要虫害防治

蚜虫：可采用吡虫啉或噻虫啉等防治。

红蜘蛛：可采用哒螨灵或三氯杀螨砒等防治。

白粉虱：可采用阿维菌素乳油或吡虫啉等防治。

9 生产档案

应建立生产档案，内容包括：产地环境、整地施肥、番茄栽培、套作菜豆、采收与病虫害防治等。
