

黑 龙 江 省 地 方 标 准

DB23/TXXXX—XXXX

果蔬园艺作物间套种鲜食大豆
生产技术规范

（征求意见稿）

主要起草单位：黑龙江省农业科学院大豆研究所

起草人：张必弦

联系电话：13936595728

邮箱：hljsnkyzbx@163.com

在提交反馈意见时，请将您知道的相关专利连同支持性文件一并附上。

XXXX-XX-XX 发布

XXXX-XX-XX 实施

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：黑龙江省农业科学院大豆研究所。

本文件主要起草人：张必弦、刘秀林、王雪扬、赵克臻、刘凯、王家军、任洪雷、高明杰、张瑞萍、张丰屹、甄善继、张鑫、何雯瑾、胡小梅、苗丽丽、曹良子。

果蔬园艺作物套种鲜食大豆生产技术规范

1 范围

本文件规定了果蔬园艺作物套种鲜食大豆生产的术语和定义、套种条件、耕作方式、种子选择及其处理、耕作方式、施肥、播种、田间管理、收获、田间归档等。

本文件适用于果蔬园艺作物间套种鲜食大豆生产技术。

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 4404.2-2010 粮食作物种子 第2部分：豆类

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB/T 8321.9 农药合理使用准则

GB 15618-2018 农用地土壤污染风险管控标准

NY/T 496 肥料合理使用准则 通则

NY/T 1276-2007 农药安全使用规范 总则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜食大豆

鲜食大豆是指在 R6（鼓粒盛期）至 R7（初熟期）生育期间采青作为食用的一种特用大豆（*Glycine Max* L Merr）。

3.2

果蔬园艺作物

果蔬园艺作物是指果树、蔬菜、观赏植物等经济作物。

3.3

鼓粒期（R6期）

大豆主茎顶部有充分展开叶的4个节，任何一个节位上荚为青嫩豆粒鼓满。

3.4

套种

在一种作物或植物生长中，在其株行距空隙间栽种另外作物或植物，两种作物之间存在一定时期共同生长的种植方式。

4 套种条件

4.1 选择果蔬园艺作物株行间距超过1.5 m以上且通风透光性较好的园地。

4.2 土壤质量、灌溉水、空气等条件应符合GB15618、GB 5084、GB 3095的规定。

5 耕作方式

鲜食大豆带幅宽大于1.5 m，与果蔬园艺作物之间留存40~50cm安全距离，选用小型旋耕机旋地起垄。

6 种子选择及其处理

6.1 品种选择

选择经国家或黑龙江省农作物品种审定委员会审定的高产优质耐密植的鲜食大豆品种，种子质量应符合GB 4404.2010的规定。

6.2 种子处理

拌种包衣处理应符合NY/T 1276-2007、GB/T 8321中有关规定，拌种包衣方法按照使用说明书进行。

7 施肥

7.1 基肥

农家肥：每公顷施入腐熟农家肥 30 t~45 t（有机质含量 30%以上，水分小于 30%）做底肥。

7.2 种肥

化肥：根据测土配方施肥，做到氮磷钾合理搭配。每亩按尿素 3 Kg，磷酸二铵 9 Kg~11 Kg，硫酸钾 4 Kg~5 Kg 混匀。采用分层施肥技术将 60%~70%的底肥施于种下 10~15 cm 处，30~40%施于种子下 5 cm 处，避免种肥同位，肥料使用应符合 NY/T 496 中有关规定。

8 播种

8.1 播种时间

5 cm~10 cm 耕层地温稳定通过 10℃时即可播种。

8.2 播种要求

根据套种果蔬园艺作物种植空间和生长特性，确定鲜食大豆机械播种或者人工播种方式及种植行数，行距65~70 cm，株距10~12 cm，播种深浅一致，无断条，播种镇压后种子深度控制在3 cm~5 cm。

9 田间管理

9.1 深松中耕

鲜食大豆拱土时垄沟深松，放寒增温；封垄前，垄沟中耕培土。

9.2 除草处理

根据套种果蔬园艺作物情况，适当进行喷施封闭除草和苗后除草剂或者人工除草。

9.3 食心虫防控

坚持“预防为主，综合防治”的植保方针，应使用高效、低毒、低残留、对果蔬园艺作物无伤害的农药品种，药剂选择和使用应符合GB/T 8321和NY/T 1276-2007的要求。在鲜食大豆的始荚期（R₃）到盛荚期（R₄）进行食心虫防治，可选用雄性诱杀剂。

10 收获

10.1 鲜食大豆采摘

10.1.1 采摘时期

鲜食大豆采摘宜在鼓粒期至鼓粒末期，一般在花后42 d~52 d采摘。

10.1.2 收获及存储

选用人工或机械采收，宜早起收获，采收的鲜荚宜置于通风容器，并及时冷藏保存。

10.2 籽粒收获

10.2.1 收获时期

豆粒归圆及落叶达90%以上时及时收获。

10.2.2 收获方法

机械收获，根据品种特性，割茬高度以不留底荚为宜。

11 田间归档

建立果蔬园艺作物套种鲜食大豆生长档案，内容包括套作条件、耕作方式、种子选择及处理、施肥、播种、田间管理、收获、田间归档等记录鲜食大豆全生育期的农事操作等信息。