ICS 65.020.20
CCS B 38

DB61

陕 西 省 地 方 标 准

DB 61/T XX.4—2024

天麻生产技术规程
第 4 部分：天麻麻种生产

Code of practice for production of *Gastrodia elata*—
Part 4: Production of *Gastrodia elata* seedlings

（征求意见稿）

2024-XX-XX 发布　　2024-XX-XX 实施

陕西省市场监督管理局　发 布

目　　次

前　　言 II
1 范围 1
2 规范性引用文件 1
3 术语和定义 1
4 产地环境与要求 1
5 生产准备 1
6 生产技术 2
7 质量要求 3
8 标签、标志、包装、运输、贮存 3
9 档案管理 3

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。

本文件是 DB61/T XX—2024《天麻生产技术规程》的第 4 部分。DB61/T XX—2024 已经发布了以下部分：

——第 1 部分：蜜环菌菌种；

——第 2 部分：萌发菌菌种；

——第 3 部分：天麻蒴果；

——第 4 部分：天麻麻种；

——第 5 部分：商品天麻；

——第 6 部分：天麻病虫害防治；

——第 7 部分：天麻产地初加工。

本文件由陕西森盛菌业科技有限公司提出。

本文件由陕西省农业农村厅归口。

本文件起草单位：汉中市科技资源统筹中心（汉中植物研究所）、陕西森盛菌业科技有限公司、陕西理工大学、浙江理工大学留坝中药产业创新研究院、留坝县农业技术推广中心。

本文件主要起草人：刘万里、刘婷、秦晓梅、马明元、熊小飞、高文、解修超、马宝宏、梁宗锁、李园、夏鹏国、刘景玲、韩彦斌、宁平、罗丽平、杜佳昕。

本文件由陕西森盛菌业科技有限公司负责解释。

本文件属首次发布。

联系信息如下：

单位：陕西森盛菌业科技有限公司

电话：0916-3436878

地址：陕西省汉中市勉县新街镇欧家坡村

邮编：724205

天麻生产技术规程
第 4 部分：天麻麻种生产

1 范围

本文件确立了天麻麻种生产的术语和定义、产地环境与要求、生产准备、生产技术、质量要求、标签、标志、包装、运输、贮存和档案管理的要求。

本文件适用于陕西省区域内天麻麻种生产。

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/T 191 包装储运图示标志

GB 3095 环境空气质量标准

GB 5084 农田灌溉水质标准

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管控标准(试行)

DB61/T XX.1 天麻生产技术规程 第 1 部分：蜜环菌菌种

DB61/T XX.2 天麻生产技术规程 第 2 部分：萌发菌菌种

DB61/T XX.3 天麻生产技术规程 第 3 部分：天麻蒴果

DB61/T XX.6 天麻生产技术规程 第 6 部分：天麻病虫害防治

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

麻种 *Gastrodia elata* seedlings

天麻种子与萌发菌、蜜环菌伴播生长得到的，用于天麻无性繁殖的块茎。

注：长度＞2 cm，重量＞2 g的麻种为白麻；长度≤2 cm，重量≤2 g的麻种为米麻。

4 产地环境与要求

应选择生态环境良好、无污染地区，环境空气质量应符合GB 3095二级标准，灌溉用水应符合GB 5084（旱地作物）的规定，土壤应符合GB 15618要求，选择质地均匀、疏松、通气透水的河沙、沙土、沙壤土、腐殖质土或人工配制基质，适宜pH值5.5～6.5，忌连作。

5 生产准备

5.1 天麻蒴果

天麻蒴果质量应符合 DB61/T XX.3 要求。一般每平方米（按栽培二层计）需天麻蒴果 25 个～35 个。

5.2 蜜环菌、萌发菌菌种

蜜环菌栽培种质量应符合 DB61/T XX.1 要求,萌发菌栽培种质量应符合 DB61/T XX.2 要求，一般每平方米（按栽培二层计）需蜜环菌不低于 5 kg，萌发菌 1.8 kg～2 kg。

5.3 树棒

直径 6 cm～8 cm，长度 20 cm～30 cm，砍 2 面～3 面鱼鳞口，树棒长短应一致，干树棒应提前清水浸泡备用。选用阔叶树种，以壳斗科类为佳。

5.4 树枝

直径 0.5 cm～2 cm，长 3 cm～5 cm，干树枝应提前清水浸泡备用。选用阔叶树种，以壳斗科类为佳。

5.5 树叶

干净、无霉变的干树叶，播种前用清水浸泡备用。选用阔叶树种，以壳斗科类为佳。

6 生产技术

6.1 播种时间

4 月～6 月。

6.2 拌种

将树叶培养基萌发菌撕成单片菌叶，或者用器械将木屑、棉籽壳培养基萌发菌打碎成黄豆大小，天麻蒴果在避风处掰开，多次均匀地撒播于萌发菌上，反复拌匀，随拌随播或拌好后放置阴凉处 1 d～2 d 待菌叶（块）上长出白毛状气生菌丝后及时播种。

6.3 播种

可采用穴栽、畦栽、堆栽、筐栽、袋栽等多种模式。底层铺一层树叶，均匀撒一层拌过种子的菌叶（块），按棒间距 3 cm～5 cm 整齐摆放树棒，棒间填充树枝，在棒鱼鳞口及棒的两端紧贴摆放蜜环菌栽培种，用土回填间隙，棒面覆土厚度 1 cm；同法播第二层后覆土 8 cm～10 cm，表层覆盖秸秆或落叶保墒保湿。

6.4 采收

11 月至翌年 4 月采收。晴天采收，注意避免机械损伤。米麻、白麻应分别存放。

6.5 田间管理

6.5.1 温度

天麻种子萌发适温 20 ℃～25 ℃，低于 15 ℃或者高于 30 ℃生长受抑制。低温期采用加盖地膜、树叶等方式提高生长层温度；高温期可通过使用加盖遮阳网、加盖树叶、加厚覆土层等方式降低生长层温度。

6.5.2 湿度

保持土壤含水量 50%～70%，干旱时适当补水，忌大水漫灌；湿度过大时及时排水，防止积水。

6.5.3 有害生物防控

病虫害防治参照 DB61/T XX.6 执行；通过放置捕鼠夹、毒饵等措施避免鼠害；搭建围边网物理隔离野生动物。

7 质量要求

白色、乳白色或淡黄白色，顶端具生长锥。新鲜、完整、无病虫害、无损伤、无畸形。

8 标签、标志、包装、运输、贮存

8.1 标签、标志

标签应标明名称、采收日期、重量、保存条件、生产单位及地址等，包装储运图示标志应符合 GB/T 191 规定。

8.2 包装

宜用纸箱或泡沫箱包装，每一箱不宜超过 15 kg，注意防止挤压避免机械损伤。

8.3 运输

运输过程中不得与有毒、有害物品混装，应防风、防晒、防失水、防冻、防捂、防雨淋、防挤压

8.4 贮存

麻种宜随挖随栽。需短期贮存的麻种稍加晾晒使表面水分散失后在湿度 50%～60%、温度 5 ℃～15 ℃条件下贮存，不宜超过 15 d。定期检查，防止霉变、腐烂发生。

9 档案管理

建立天麻麻种生产、销售、检验记录，记录保存时间不少于 5 年。