

黑龙江省斑潜蝇的发生及综合防治

杜淑梅

中图分类号: S433(235) 文献标识码: B 文章编号: 1001-0009(2002)04-0069-01

1 发生与危害

美洲斑潜蝇是我国新发生的检疫性有害生物, 1993年在我国首次发现, 该虫原产于南美, 成虫体长只有1 mm(毫米)~2 mm(毫米)左右, 幼虫生活方式隐蔽, 潜入植物叶片取食叶肉细胞, 是蔬菜、瓜果、花卉、烟草和豆科植物的重要害虫。斑潜蝇种群数量大, 适应范围广, 危害作物种类多, 持续时间长, 防治困难, 一般减产30%~40%左右, 重的可达绝产。黑龙江省是1997年5月在大庆首次发现美洲斑潜蝇, 同时个别棚室也发现了南美斑潜蝇, 当时两种斑潜蝇的发生面积只有0.4 hm²(公顷), 随着频繁的南菜北调, 近两年的发生面积和发生范围在逐年扩大, 从1997年的2个市地5个县区发生扩展到目前的8个市地15个县区, 发生面积由0.4 hm²(公顷)发展到1 533.33 hm²(公顷)。斑潜蝇在黑龙江省已由小范围的点片发生阶段扩展为局部大范围的整栋棚室发生, 并扩展到了生产田, 已对黑龙江省的蔬菜生产构成了严重的威胁。

2000年绥化市北林区调查, 发生面积150 hm²(公顷), 范围主要是距绥化市蔬菜批发市场20 km(公里)以内的郊区蔬菜保护地, 最重发生区是贾长江的两栋温室, 前茬的菜豆和现茬的黄瓜已绝产, 和他家邻近的3个棚室的黄瓜也减产50%以上。佳木斯郊区长青乡棚室内发生面积3 hm²(公顷)(50个大棚), 有虫株率100%, 2001年该虫已蔓延到大田, 在佳木斯郊区长青乡、四丰乡、沿江乡定植的茄子, 种植的春白菜等作物上发生危害面积达200 hm²(公顷)。

根据黑龙江省各地的调查情况分析, 其虫源推测是来自附近蔬菜批发市场, 是由南菜北运造成的传播扩散。为保证黑龙江省蔬菜生产的健康发展, 必须积极开展斑潜蝇的封锁控制扑灭工作, 采取一切措施, 把斑潜蝇消灭在萌芽状态, 让其在黑龙江省没有立足之地。

2 防治技术措施

2.1 大力宣传、搞好培训

斑潜蝇传入黑龙江省时间较短, 领导和广大干部群众对

其危害及防控均不熟悉, 因此, 宣传培训工作必须先行, 利用各种宣传媒体, 采取各种宣传方式, 通过不同层次的大力宣传培训, 才能保证各项防控措施落实, 才能更有利地推动黑龙江省蔬菜生产的健康发展。

2.2 全面普查监测, 重点封锁控制

对全省1.73万hm²(公顷)棚室, 进行普遍调查, 在两种斑潜蝇发生重、距离蔬菜批发市场近的市县进行大田调查, 然后划区封锁、治理, 分类指导, 对重发生区必须严防专治, 封锁控制, 对轻发生区和零星发生区进行控制扑灭, 全省设立15个监测点, 及时掌握疫情动态, 并指导全封锁控制工作, 同时也为大面积防治提供可靠依据。

2.3 采取检疫措施, 控制其继续传入及扩散蔓延

黑龙江省主要发生的是美洲斑潜蝇, 其次是南美斑潜蝇, 两种斑潜蝇都是毁灭性害虫, 而该虫传播扩散的途径又是以远距离人为传播, 因此, 加强南菜北调的公路及集散地的批发市场的检疫工作, 在进入黑龙江省的交通要道设植物检疫哨卡, 切断入省虫源, 同时对已发生的乡镇实施检疫封锁, 不得将斑潜蝇发生区的蔬菜、花卉等销往未发生区, 力争在短时间内将其扑灭, 以绝后患。

2.4 利用农业措施, 减少虫源

蔬菜等作物收获后, 及时将田间的残枝落叶及杂草等收集起来, 堆放2 d(天)~3 d(天)后再将其烧毁或深埋, 以保护利用天敌。有条件的地方在收获后对田块进行深耕, 并浇水浸泡24 h(小时), 可大大减少虫源数量。

2.5 采取物理措施, 诱杀成虫

利用斑潜蝇的趋黄性, 在蔬菜、花卉、豆科等作物上悬挂黄板进行诱杀。在温室、大棚等保护地内, 利用黄板诱杀效果好, 可将粘蝇纸贴在涂有黄色油漆的夹板上(20 cm(厘米)×30 cm(厘米)), 也可将涂有粘蝇胶的透明塑料袋套在黄板上, 然后水平放在作物的上部或顶部, 诱杀成虫, 667 m²(平方米)地块放30块左右。

2.6 药剂防治技术

选用高效、低毒、低残留农药, 合理交替使用。如生物类农药灭虫灵3 000倍; 新机制农药潜克5 000倍; 混配农药绿菜宝1 000倍。施药时期和方法, 掌握在1~2龄幼虫高峰初期虫道约1 cm(厘米)或成虫羽化高峰期后约20 d(天)左右施药, 施药时间在上午8点~11点较好, 从作物的顶部向下均匀喷施药液, 15 d(天)后再喷1次, 为防止抗性产生, 每季作物使用一般不超过3次为宜。

(黑龙江省植检植保站, 哈尔滨 150036)

收稿日期: 2002-04-19

长后期趁雨后向葱叶撒施, 7 kg(公斤)/667 m²(平方米)碳酸钙粉, 也有防腐烂效果。同时在洋葱收获、晾晒、运输、贮藏过程中尽量不要碰伤鳞茎, 以减少伤口感染。

2.7 创造适宜的贮藏条件 商品洋葱, 贮温为-3℃~0℃, 采用种用洋葱贮温为0℃~3℃; 相对湿度控制在70%以下。

2.8 由于洋葱叶面有一蜡质层, 影响吸附效果, 故在叶面喷药时应加入0.2%的洗衣粉, 作为展着剂, 或加入“药引子”。

参考文献

- [1] 吕佩珂. 中国蔬菜病原原色图谱续集[M]. 远方出版社, 223~227.
- [2] 邱强, 罗禄怕. 新编原色蔬菜病虫图谱[M]. 中国科学技术出版社, 156~157.
- [3] 邱强. 原色果品、蔬菜贮运病害图谱[M]. 中国科学技术出版社, 144, 221.

(黑龙江省鸡西市农业科学研究所, 158100)