

早春姜芽高产栽培技术

李志, 李跃建, 常伟, 苗明军

(四川省农业科学院 园艺研究所, 四川 成都 610066)

中图分类号:S 632.5 文献标识码:B 文章编号:1001-0009(2014)08-0046-01

姜芽作为四川泡菜主要原料,深受消费者喜食,近年来在四川省威远、自贡一带进行的越冬早春姜芽栽培,上市时间集中在元旦至春节前后,比传统生姜早熟栽培上市提早2个月以上,经济效益好,667 m²产值达5万~7万元,发展迅速,播种面积达533.3 hm²,现将早春姜芽高产栽培技术介绍如下,供生产参考。

1 品种选择

选择优质白肉生姜品种,如“犍为麻柳姜”、“山农1号”等。

2 季节安排

进行越冬栽培,早春上市的,10月中旬至11月中旬播种,1~3月采收上市。

3 轮作制度

采用水旱轮作,避免连作障碍,减少土传病害发生。

4 姜种处理

从姜块分支处掰姜块成200 g左右大小的种块,每个姜块带饱满芽3~5个。用50%的多菌灵可湿性粉剂800倍液+72%农用链霉素可湿性粉剂1 000倍液浸种消毒20~30 min,捞出晾晒1 d后备用播种。姜种用量30 kg/m²。

5 温床准备

大棚内土壤旋耕深翻后,采用地埋管道热水循环加温,温水管用白色PE硬质给水管(φ20),按照S形预埋于土壤35 cm深,间距25~30 cm,水管排列方式采用3管并排,单厢循环,种植厢宽75~90 cm,每2厢预留40 cm宽过道。

6 加热系统

加热系统包括锅炉、加压水泵、热水管道等组成。采用普通高压热水锅炉,按每667 m²面积加热配置容量1 t大小的锅炉。进出温水用回形循环多球阀装置控

制,该装置一端与加压水泵的出水口连接,另一端与锅炉的进水口阀门连接,水泵进水端与锅炉温水出水端连接,由此形成正反方向都可循环的热水控制系统。

7 栽培管理

7.1 栽植

温床准备好后,土壤表面喷一次杀菌剂后播种,姜块排放于铺有2 cm厚土的水管上方,芽眼朝上,铺好姜块后,用喷雾器喷施一次消毒药剂,浓度同姜种用量,上盖15~18 cm厚的旋耕碎土,浇拌有腐熟农家肥的清粪水,浇透后覆地膜,架设中棚再覆一层薄膜,拱棚上覆盖遮光率95%的遮阳网。

7.2 温度湿度调控

四川冬季姜芽栽培,温度低,不适宜姜芽生长,需用锅炉加热提温,白天温度维持在26~28℃,夜间温度15~18℃。锅炉内温水温度保持在60~70℃,开启加压水泵,使温水在水管中循环,即可提升棚内土壤温度至26~28℃,同时湿度控制在85%~90%,湿度过大时及时放风,减少病害发生。

7.3 肥水管理

底肥:土壤旋耕时施入复合肥(氮:磷:钾=15:15:15)50 kg/667 m²;追肥:姜苗出土后,采收前结合浇水追施钾肥2~3次,钾肥选用硫酸钾或磷酸二氢钾,用量5~8 kg/667 m²。冬季蒸发量小,一般15~20 d浇1次透水。

7.4 病虫害防治

姜芽生产生育期短,病虫害以种源带病和土传病害为主,主要预防姜腐烂病和白绢病,病害防治以预防为主,易发病田块,播种后每隔10~15 d预防1次,化学药剂灌土或灌根预防。姜腐烂病:3%中生菌素可湿性粉剂800~1 000倍液,75%达科宁可湿性粉剂800倍液,72%农用硫酸链霉素可湿性粉剂1 500倍液。白绢病:43%菌力克悬浮剂6 000倍液,10%苯醚甲环唑水分散粒剂2 000倍液,45%特克多悬浮剂1 000倍液。

8 采收

姜芽生长50~60 d,芽苗长到40 cm,嫩姜芽横径约1.5 cm,嫩茎长约8 cm时,即可采收。

第一作者简介:李志(1977-),男,硕士,副研究员,现主要从事蔬菜育种和栽培技术等研究工作。E-mail:lz20031977@126.com。

基金项目:蔬菜种质与品种创新四川省重点实验室资助项目;国家现代农业产业技术体系四川省蔬菜创新团队资助项目。

收稿日期:2014-01-14