

ICS

备案号:

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB21/T 1428—2006

五味子优质高产种植技术规程

2006-06-01 发布

2006-07-01 实施

辽宁省质量技术监督局 发布

前 言

本标准由辽宁省农村经济委员会提出并归口。

本标准起草单位：辽宁省果蚕技术指导站。

本标准主要起草人：贾慧群、宋国柱、郝东田、高增力、冯春国、相 伟。

五味子优质高产种植技术规程

1 范围

本标准规定了五味子生产中的选种及处理、育苗、移植、田间管理、水肥管理和除草、病虫害防治、采收与包装等。

2 选种及处理

选粒大、均匀一致、干燥的果粒，放入温水中（15℃）浸泡 1d~2d，搓去果肉，甩出次粒，捞出晾干，然后把洗净饱满的种子与 2 倍~3 倍量的湿沙拌匀，选择避风向阳处挖 60cm~70cm 的深坑，把拌有细沙的种子装入布袋或麻袋中埋入坑内，上面盖 10cm~15cm 的细土，再盖上草帘子，进行冷冻处理。第二年春天化冻后，挖出种子放在 20℃~22℃下催芽，当 70%~80%种子微有裂口，胚根刚刚露出种皮时播种。

3 育苗

3.1 苗木选择

实生苗以根径 0.3cm 以上，根长 20cm 以上，主根 5 条~7 条，无病虫害、无损伤苗木为好，移植时容易成活。经冬贮根部发红或腐烂苗木要剔除。

3.2 育苗田选择

选择排水良好、土质肥沃的腐殖土或砂土，地势平坦向阳，施足基肥，平整保墒，做成 1.2m 宽的苗床。搂平床面，即可播种。

3.3 播种时间及方法

4 月上旬可播种。采用行距 15cm~18cm 的条播，播后 2cm~4cm 覆土稍加镇压，盖草浇水，防止干旱。每 667m²（亩）播种量约 5kg。种子播后 20d~30d 即可出苗，然后分批撤掉草帘，搭设简易遮荫棚，并适当追肥、浇灌、松土。

4 移植

4.1 选地

选土壤通透性好，利于排水、地势平坦且土质肥沃的土地。

4.2 移植时间

分春季栽植和秋季栽植，以春栽为主，时间为 4 月初至 4 月中旬，按行距 1m、顺南北向挖 30cm 深的坑，按 30cm 株距把苗栽下，一次性浇透水。

5 栽培要求

5.1 搭架

平地建园以篱架南北走向为宜，桩高 2.5m，桩距 5m，用 8 号铁线做横线，分上、中、下拉三道加以固定。

5.2 栽植密度

栽植时株距可为 30cm，就势就近，每亩约栽 1200 株~1500 株。

5.3 栽植方法

挖深、宽各为 30cm 的定植沟，并拌适量的腐熟农家肥，回填土达到坑深 1/3 时将苗植入，将根系舒展开后回土培苗，待回土 2/3、苗木根系已全部培土时要浇足底水，待水完全沉下后，将坑内全部填满，轻轻镇压，再用土培成约 8cm~10cm 土堆。

5.4 定植后管理

栽植后 10d~15d 将土推扒开，待芽萌发后选 2 个~3 个粗壮芽做为主枝定干培养，并用敌百虫或锌硫磷等药剂防治害虫，并视土壤水分情况进行浇灌保墒，同时每株要插一根架条以引缚上架。

5.5 修剪

5.5.1 春剪

一般在枝条萌芽前进行，剪掉密果枝和枯枝。

5.5.2 夏剪

一般在 5 月上中旬进行。主要剪除重叠枝、过密枝、徒长枝、病虫枝，继续控制基生匍匐枝。

5.5.3 秋剪

对延长枝进行短截。

5.6 水管理

栽后的第 1 年多次浇水，进入结果期树正常年份要保证花前水、花后水、果实膨大水、封冻水 4 次~5 次，同时结合中耕除草，浇水后应立即松土保墒。

5.7 施肥管理

栽的第 1 年应在 6 月上中旬施肥，每 667m²（亩）追施尿素 15 kg~20kg；2 年生应在 5 月上旬施磷钾肥和尿素各 20kg；3 年生后除应追施化肥外，应在 10 月上中旬秋施基肥。对产量较高，树势较弱的园，可用 5%尿素液，进行叶面喷肥。

5.8 中耕除草

可结合灌水、施肥，每年进行 3 次~4 次。第 1 次应在发芽前，结合施肥进行松土保墒，第 2 次要在 5 月中旬结合灌水，第 3 次在 6 月下旬，第 4 次在 7 月中旬进行。

5.9 培土防寒

秋季高培土，入冬前把根茎相接部分覆盖。5 月上中旬注意防止晚霜危害。

6 病虫害防治

6.1 病害

主要有叶枯病、白粉病和根腐病。叶枯病 7 月中上旬开始发生，可用 75%甲基托布津 600 倍液防治，白粉病可用 25%粉锈宁 600 倍~800 倍液喷雾防治，以上两种病害也可在 6 月中旬用 1:1:200 倍的波尔多液防治。根腐病可采用秋季根部培土，防止积水和多菌灵 500 倍液灌根防治。

6.2 虫害

局部发生可人工捕捉，如遇大面积发生，可用低毒农药防治，但在采收前 1 个月停止用药。

7 采收、包装与贮存

7.1 采收

五味子果实 8 月~9 月下旬进入成熟期，可在树上自然风干，也可人工采收晒干，但以人工采收晒干为主。晒干方法是人工采收后，摊在水泥地面上或用苇席等做铺垫（不能接触泥土）进行晾晒，并要勤翻动，要防雨。

7.2 包装

风干后的五味子要捡净杂物及果柄和黑粒，用干净编织袋进行定量包装，每袋以 1kg~15kg 为宜，放通风干燥处保存。同时要防止鼠害和污染。

7.3 贮存

贮存在清洁、干燥、阴凉、通风、无异味的专用仓库中。仓库需安装必要设备，如温湿度测定仪、通风、照明设备，防虫、防鼠设备等。
