

团 体 标 准

T/NTRPTA 0149.3—2025

绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜第 3 部分： 四季豆栽培技术规程

Green Food: Characteristic Fresh Legume Vegetable
- Part 3: Technical Regulations for Cultivation of Kidney Beans

（征求意见稿）

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

江苏省农村专业技术协会
南通市农村专业技术协会 发 布

目 次

1	范围	1
2	规范性引用文件	1
3	术语和定义	1
4	产地环境要求	1
5	品种选择	1
6	种植时间	1
7	生产技术管理	1
7.1	种子处理	1
7.2	整地施肥	1
7.3	播种方式	2
7.3.1	直播	2
7.3.2	穴盘育苗	2
7.4	播种量	2
7.5	间苗	2
7.6	肥料管理	2
7.7	水分管理	2
7.8	中耕除草	2
8	病虫害防治	2
8.1	防治原则	2
8.2	主要病虫害	2
8.3	农业防治	2
8.4	物理防治	2
8.5	生物防治	2
8.6	化学防治	2
9	采收	3
10	生产记录	3
	附录 A（资料性） 四季豆病虫害化学防治方法	4

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。

T/NTRPTA 0149.3《绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜第3部分：四季豆栽培技术规程》与T/NTRPTA 0149.1《绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜第1部分：鲜食大豆栽培技术规程》、T/NTRPTA 0149.2《绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜第2部分：鲜食蚕豆栽培技术规程》、T/NTRPTA 0149.4《绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜第4部分：荷仁豆栽培技术规程》、T/NTRPTA 0149.5《绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜第5部分：利马豆栽培技术规程》、T/NTRPTA 0149.6《绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜第6部分：有害生物绿色防控技术规程》、T/NTRPTA 0149.7《绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜第7部分：冷链流通技术规程》、T/NTRPTA 0149.8《绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜第8部分：速冻加工技术规程》共同构成鲜食豆类特色蔬菜全产业链标准体系。

本文件是T/NTRPTA 0149《绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜》第3部分。T/NTRPTA 0149已经发布了以下部分。

——第1部分：鲜食大豆栽培技术规程。

——第2部分：鲜食蚕豆栽培技术规程。

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。

本文件由江苏沿江地区农业科学研究所提出。

本文件由南通市农村专业技术协会归口。

本文件起草单位：江苏沿江地区农业科学研究所、南通市农村专业技术协会、南通科技职业学院。

本文件主要起草人：李进、尹升华、翟彩娇、葛礼姣、程玉程。

绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜第3部分： 四季豆栽培技术规程

1 范围

本文件规定了四季豆的产地环境要求、品种选择、种植时间、生产技术管理、病虫害防治和采收的管理要求。

本文件适用于江苏四季豆栽培。

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 4404.2 粮食作物种子 第2部分：豆类

GB/T 8321（所有部分）农药合理使用准则

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 393 绿色食品农药使用准则

NY/T 394 绿色食品 肥料施用准则

3 术语和定义

本文件没有需要界定的术语和定义。

4 产地环境要求

产地环境符合NY/T 391的规定。选择生态条件良好、远离污染源、土壤耕作层疏松、理化性状良好、地势平坦、排灌方便、土壤肥沃、有机质含量高的地块为宜。

5 品种选择

选择耐热、抗病、优质、结荚率高的高产蔓生四季豆品种，如‘5991’‘86-1’。

6 种植时间

3月中下旬播种。

7 生产技术管理

7.1 种子处理

种子质量符合GB 4404.2的规定，在播种前用50℃温水浸种15 min，再用清水常温浸种4 h~6 h，沥干后播种。

7.2 整地施肥

所选田块前茬避免为豆科作物。播前每667 m²施有机肥2 000 kg~3 000 kg，15-15-15复合肥20 kg，深翻20 cm~30 cm后平整土地，开好排水沟，畦面宽1.2 m~1.5 m，畦高15 cm~20 cm。肥料使用应符合NY/T 394的规定。

7.3 播种方式

7.3.1 直播

采用直播播种时，按照行距60 cm ~ 70 cm，株距30 cm ~ 40 cm，每穴播籽2粒 ~ 3粒，覆土2 cm ~ 3 cm，浇透底水覆盖白色地膜进行保温保湿，待50 %种子出苗后进行破膜。

7.3.2 穴盘育苗

采用穴盘育苗时，使用72孔塑料穴盘，每穴播种1粒，覆盖基质0.5 cm，常规水管理，温度保持再20℃ ~ 25℃，出苗后温度控制再15℃ ~ 20℃，有2片 ~ 3片真叶时，选择再阴天或傍晚进行移栽定植，浇足定根水。

7.4 播种量

采用直播方式进行时，每667 m²用种子量3 kg ~ 4 kg，穴盘育苗时，每667 m²用种子量1.5 kg ~ 2.5 kg。

7.5 间苗

采用直播方式时，当第2片 ~ 3片真叶展开时定苗，拔出弱苗、病苗，每穴留健壮苗1株 ~ 2株壮苗。

7.6 肥料管理

四季豆主要在三个时期进行施肥。苗期轻施提苗肥，每667 m²施尿素5 kg；开花前期，追施磷钾肥，每667 m²施磷酸二氢钾10 kg，复合肥15 kg；结荚期每667 m²施复合肥20 kg，配合喷施0.2 %磷酸二氢钾+0.1 %硼肥，每隔10 d ~ 15 d进行一次，直至结荚结束。

肥料使用应符合NY/T 394的规定。

7.7 水管理

苗期保持土壤微湿即可；开花结荚期，保持土壤湿润，若遇干旱需早晚勤浇水，避免正午灌溉；雨季即及时排水，切忌田间积水。

7.8 中耕除草

结合施肥中耕除草。

8 病虫害防治

8.1 防治原则

遵循“预防为主、综合防治”原则，以农业防治为基础，综合运用物理和生物防治措施，配合科学合理化学防治。

8.2 主要病虫害

四季豆主要病害有根腐病、炭疽病和锈病；虫害主要有蚜虫、甜菜夜蛾和豆荚螟。

8.3 农业防治

实行轮作换茬，选用抗（耐）病（虫）品种，做好田园清洁，使用充分腐熟的有机肥，合理灌溉。

8.4 物理防治

采用银灰色地膜覆盖栽培、悬挂色板和诱虫灯、使用性诱剂等物理方式趋避、诱杀和诱捕。

8.5 生物防治

释放天敌和使用木霉菌、井冈霉素、枯草芽孢杆菌、苏云金杆菌、苦参碱等生物农药进行防治。

8.6 化学防治

本标准推荐的农药符合GB/T 8321（所有部分）农药合理使用准则和NY/T 393绿色食品农药使用准则的规定。针对四季豆主要病虫害，坚持科学用药、使用高效、低毒、低残留、环境友好型农药，交替使用并严格执行农药安全间隔期。四季豆病虫害化学防治方法详见附录A。

9 采收

豆荚花落后12 d ~ 15 d，豆荚长度10 cm ~ 15 cm（不同品种间存在差异）采摘为宜。一般2 d~ 3 d采收一次，盛果期每天采收一次。

10 生产记录

建立生产档案，档案资料保存不少于2 年。

附 录 A
(资料性)
四季豆病虫害化学防治方法

病虫害	药剂名称	使用剂量 (g/667m ² 或 ml/667m ²)	使用方式	安全间隔期 (d)
根腐病	30% 精甲·恶霉灵	15 ~ 18	喷雾	7
炭疽病	32.5% 苯甲·嘧菌酯	35 ~ 50	喷雾	7
锈病	42.8% 氟菌·肟菌酯	20	喷雾	7
蚜虫	0.5% 啉虫脒	30	喷雾	7
甜菜夜蛾	5% 氯虫苯甲酰胺	20 ~ 60	喷雾	7
豆荚螟	12% 甲维·虫螨腈	10 ~ 15	喷雾	7
蓟马	2.5% 高效氯氰菊酯	20 ~ 40	喷雾	7
红蜘蛛	28% 唑螨酯	10 ~ 13	喷雾	7