

团 体 标 准

T/NTRPTA 0148.4—2025

绿色食品 叶菜类特色蔬菜第 1 部分： 栽培技术规程

Green food: Characteristic Leaf Vegetable
- Part 1: Technical Regulations for Cultivation

（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	2
5	种植技术	2
5.1	种子质量及处理	2
5.2	整地施基肥	2
5.3	播种育苗	2
5.3.1	播种期	3
5.3.2	直播	3
5.3.2.1	播种方法	3
5.3.2.2	播种量	3
5.3.2.3	封闭除草	3
5.3.3	穴盘育苗	3
5.3.3.1	播前准备	3
5.3.3.2	播种方法	3
5.3.3.3	温湿度管理	4
5.3.3.4	壮苗标准	4
5.4	定植	4
5.5	田间管理	4
5.5.1	肥水管理	4
5.5.2	中耕除草	4
6	采收	4
7	生产记录	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 0148.1—2025《绿色食品 叶菜类特色蔬菜第1部分：栽培技术规程》与T/NTRPTA 0148.2—2025《叶菜类特色蔬菜第2部分：有害生物绿色防控技术规程》共同构成叶菜类特色蔬菜全产业链标准体系。

本文件是T/NTRPTA 0148《绿色食品 叶菜类特色蔬菜》第1部分。

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、江苏省（南通）特色蔬菜科技小院、南通科技职业学院、苏州市农业科学院、江苏南通蔬菜科技小院。

本文件主要起草人：程玉静、葛礼姣、翟彩娇、仇亮、王小秋。

绿色食品 叶菜类特色蔬菜第1部分： 栽培技术规程

1 范围

本文件规定了叶菜类特色蔬菜的术语和定义、产地环境、种植技术、采收及生产记录。
本文件适用于江苏叶菜类特色蔬菜栽培生产。

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 8321（所有部分） 农药合理使用准则
GB 16715.2 瓜菜作物种子 第2部分：白菜类
GB 16715.5 瓜菜作物种子 第5部分：绿叶菜类
NY/T 391 绿色食品 产地环境质量
NY/T 496 肥料合理使用准则 通则
NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
NY/T 2118 蔬菜育苗基质

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

特色蔬菜 characteristic vegetable

特色蔬菜是一个涵盖了地域、品种、文化、经济等多个方面的综合性概念，是那些在某些方面具有独特性质或特点的蔬菜，它体现了蔬菜的多样性和独特。包括地域特色蔬菜（地理标志产品）：因当地独特的土壤、气候、水文等自然条件而生长得尤为出色，具有其他地方难以复制的品质，如江苏南通的马兰头。品种特色蔬菜：有些蔬菜品种可能具有特殊的颜色、形状、口感或营养价值，从而成为市场上的亮点，如荠菜、彩色甜椒、迷你黄瓜等。这些蔬菜不仅外观吸引人，而且口感和营养价值也往往优于普通蔬菜。文化特色蔬菜：与当地的文化传统和饮食习惯密切相关，如江苏如皋的黑塌菜，因为历史原因以及当地人的饮食习惯而具有特殊的地位。经济价值高的特色蔬菜：由于其独特性和稀缺性，这些蔬菜在市场上往往能够卖出更高的价格，为农民带来更好的经济效益，如西兰花、黄秋葵等。

3.2

叶菜类特色蔬菜 characteristic leaf vegetable

叶菜类特色蔬菜是指以肥嫩的绿叶、叶柄或嫩茎为主要食用部位，且在某些方面具有独特性质或特点的蔬菜。这些独特性可以体现在品种、口感、营养价值、生长环境或文化背景等多个方面。

3.3

矮楷白菜 Aikai chinese cabbage

植株半直立，外形似大白菜；叶片长卵形，叶面光滑，全缘，淡绿色，白色宽扁梗，叶片镶边到叶柄基部，形成叶翼，又名绿叶镶边白菜。

3.4

白蒲黄芽菜 Baipu huang ya cai

白皮包心，顶叶对抱，包心坚实，黄化程度高，又称为“瓦盖头”。

3.5

黑塌菜 Black pakchoi

植株塌地生长；叶片卵圆形，叶色墨绿，叶态平展、叶面微皱且有光泽、肉质厚实；叶柄短而扁平、绿，又名塌（棵）菜、趴趴菜等。

3.6

马耳朵 Horse ears greens

马耳朵属不结球白菜亚种中的分蘖菜，叶片形似马的耳朵，具有较强的分蘖性，兼具单子叶植物的分蘖性和双子叶植物的分枝特点，众多菜芽合抱，植株总叶片数量极多，又名马耳头、马耳菜。

3.7

千棵头 Qian ketou

植株直立，较开展；叶色墨绿、叶片对裂、叶边缘为锯齿状；分蘖多，根系发达，须根多，具有再生性，又名毛菜。

3.8

鸡冠菜 Meristotheca papulosa

植株半直立；叶片长卵形，褶皱密，黄绿色，叶缘锯齿状缺刻，呈重波浪形，状似鸡冠；叶片较一般小白菜肥大，叶翼延伸至叶柄基部；叶柄白色，基部宽大，叶脉明显，又称黑白菜。

3.9

菊花心 Radial striations

株型半塌地，外形似菊花；叶形近扇子形，叶色墨绿有光泽，叶面皱缩起泡向上突出，叶缘波浪形，向内弯曲，叶脉不明显，叶柄短而狭长，绿色扁梗，属于乌塌菜中的半塌地一类。

3.10

本菠菜 Local spinach

植株半直立；叶片较厚，长戟形，先端渐尖，基部两侧有突出裂片，叶面光滑，浓绿色；叶柄细长而肉厚，淡绿色带微红，多数簇生在缩短的盘状茎上，又名尖叶菠菜。

3.11

勺儿茼蒿 Scoop crowndaisy chrysanthemum

植株半直立，分枝力弱，叶对生，呈十字形；叶似匙形，叶面有光泽，叶肉厚，叶缘浅缺刻，稍卷曲，基部耳状抱茎，青绿色；叶柄扁平，茎短，节密而粗，青绿色。

4 产地环境

产地环境应符合NY/T 391的规定。宜选择地势平坦、排灌方便、土壤疏松肥沃、理化性状良好、杂草少的地块。

5 种植技术

5.1 种子质量及处理

白蒲黄芽菜种子质量应符合GB 16715.2的规定，矮楷白菜、肉菜、黑塌菜、马耳朵、千棵头、鸡冠菜、菊花心、本菠菜、勺儿茼蒿、芥菜、菜苔、芹菜种子质量应符合GB 16715.5的规定。芥菜种子采用直播的方法，将种子与过筛的干细土或细沙按质量比1:25~1:30拌匀。其余叶菜采用穴盘育苗的方法，播前宜进行消毒处理，可使用55℃的恒温水中浸种20 min，或采用高锰酸钾500倍液浸种30 min消毒，随后转入常温清水浸种4 h。

5.2 整地施肥

播种、定植前10 d~15 d，结合整地，亩施腐熟有机肥1 000 kg~1 500 kg，加硫酸钾型复合肥35 kg（N：P：K=15:15:15），机械翻耕，深度为20 cm~25 cm。旋耕耙平开沟作畦，畦宽1.2 m~1.5 m，沟宽20 cm，沟深10 cm~15 cm。肥料的使用应符合NY/T 496的规定。

5.3 播种育苗

5.3.1 播种期

根据不同种类蔬菜生长习性于适宜时期播种，主要叶菜类特色蔬菜适宜播种期见表1。

表1 主要叶菜类特色蔬菜适宜播种期

种类	播期
矮楷白菜	1月下旬~8月下旬
白蒲黄芽菜	8月下旬
肉菜	9月中下旬
黑塌菜	
马耳朵	
千棵头	
鸡冠菜	
菊花心	
本菠菜	8月中下旬~8月下旬；10月中上旬
勺儿茼蒿	2月中下旬~4月中旬；8月下旬~9月上旬
芥菜	9月中下旬~11月中上旬
菜苔	7月下旬~8月下旬
芹菜	3月；7月上旬~9月上旬

5.3.2 直播

5.3.2.1 播种方法

芥菜选择直播，采用三播多收播种方式。第一次于8月底9月初播种，栽培畦内有较充足底墒情况下进行第一次播种，将拌匀的芥菜种子和沙土混合物均匀撒播于畦面，播后镇压畦面，使种、土充分接触。第二次、第三次分别于10月初和11月上旬播种，均在采收过一批后进行撒播。

菠菜、勺儿茼蒿和芹菜采用具有勺式排种器的播种机械播种。

5.3.2.2 播种量

芥菜第一次播种每亩用种量50 g，第二次和第三次播种每亩用种量各25 g。菠菜和茼蒿亩用种量1 kg~2 kg。芹菜亩用种量300 g~500 g。

5.3.2.3 封闭除草

芥菜播后芽前每亩用33 %二甲戊灵EC 100 ml~150 ml兑水40 kg~50 kg喷雾进行封闭除草。农药的使用应符合GB/T 8321的规定。

5.3.3 穴盘育苗

5.3.3.1 播前准备

选用128孔规格穴盘，育苗基质选用商品基质，商品基质应符合 NY/T 2118 的规定。于播种前1 d~3 d进行基质灭菌消毒，将50%多菌灵粉剂与基质均匀混合（50 g/m³）后，用薄膜覆盖24 h~48 h。重复使用的育苗穴盘在使用前采用2 %漂白粉或0.5 %高锰酸钾溶液浸泡10 min，用清水漂洗干净。灭菌消毒后，将装满基质的穴盘用人工或喷淋设备进行浇水，以穴盘底部渗出水为宜。

5.3.3.2 播种方法

矮楷白菜、肉菜、黑塌菜、马耳朵、千棵头、鸡冠菜、菊花心和菜苔采用穴盘育苗方法。每穴1粒种子，播种后覆盖1 cm厚基质或蛭石。

5.3.3.3 温湿度管理

苗期白天温度控制在16℃~20℃，夜间10℃左右。晴天中午适当浇水，湿度过大时，应通风、降湿。定植前3 d~5 d适当控水。

5.3.3.4 壮苗标准

苗龄25 d~30 d，植株健壮，4片真叶，叶片完整，叶色浓绿肥厚，根系发达、盘根紧实，无病虫害。

5.4 定植

叶菜穴盘苗达到壮苗标准时即可定植。定植前大田浇水至土壤表层含水量达80%左右，土壤表层水落干至移栽前按5.3.2.3的规定进行封闭除草。定植株行距：矮楷白菜25 cm×40 cm，白蒲黄芽菜45 cm×45 cm，肉菜20 cm×20 cm，黑塌菜35 cm×40 cm，马耳头28 cm×30 cm，千棵头40 cm×50 cm，鸡冠菜25 cm×30 cm，菊花心30 cm×30 cm，菜苔20 cm×20 cm，芹菜10 cm×40 cm。定植后浇足“定根水”，定植3 d~4 d后及时查苗补苗。

5.5 田间管理

5.5.1 肥水管理

出苗和活棵前保持田间土壤湿润，干旱时及时浇水。芥菜于每次采收后追施尿素5 kg，其余叶菜活棵后进行追肥，追肥时结合灌水每亩施平衡型水溶肥（20 N—20 P₂O₅—20 K₂O）5 kg。

5.5.2 中耕除草

播种和定植后至植株封行前，根据田间杂草情况及时中耕除草。

6 采收

叶菜类蔬菜植株长势健壮、无病虫害等，达到商品标准，即可采收。

7 生产记录

建立生产技术档案，档案资料保存不少于2年。
