

团 体 标 准

T/NTRTPA 0150.2—2025

绿色食品 薯芋类特色蔬菜第 2 部分：芋艿 栽培技术规程

Green Food: Characteristic Yam and Taro Vegetable
- Part 2: Technical Regulations for Cultivation of Taro

(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 发布
南通市农村专业技术协会

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 | 1 |
| 5 | 土壤要求 | 1 |
| 6 | 栽培技术 | 2 |
| 6.1 | 种芋处理 | 2 |
| 6.1.1 | 种芋要求 | 2 |
| 6.1.2 | 晒种 | 2 |
| 6.2 | 整地施肥 | 2 |
| 6.2.1 | 翻耕晒垡 | 2 |
| 6.2.2 | 整地 | 2 |
| 6.2.3 | 施基肥 | 2 |
| 6.3 | 播种 | 2 |
| 6.3.1 | 播种时期 | 2 |
| 6.3.2 | 播种密度 | 2 |
| 6.3.3 | 播种方式 | 2 |
| 6.3.4 | 覆膜 | 2 |
| 6.4 | 田间管理 | 2 |
| 6.4.1 | 破膜放苗 | 2 |
| 6.4.2 | 水分管理 | 2 |
| 6.4.3 | 中耕除草 | 2 |
| 6.4.4 | 追肥培土 | 3 |
| 7 | 病虫害防治 | 3 |
| 7.1 | 主要病虫害 | 3 |
| 7.2 | 防治原则 | 3 |
| 8 | 采收 | 3 |
| 8.1 | 采收时期 | 3 |
| 8.2 | 采收方法 | 3 |
| 8.3 | 留种 | 3 |
| 9 | 生产记录 | 3 |

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 0150.2《绿色食品 薯芋类特色蔬菜第2部分：芋艿栽培技术规程》与T/NTRPTA 0150.1《绿色食品 薯芋类特色蔬菜第1部分：山药栽培技术规程》、T/NTRPTA 0150.3《绿色食品 薯芋类特色蔬菜第3部分：有害生物绿色防控技术规程》、T/NTRPTA 0150.4《绿色食品 薯芋类特色蔬菜第4部分：速冻加工技术规程》、T/NTRPTA 0150.5《绿色食品 薯芋类特色蔬菜第5部分：冷链流通技术规程》共同构成薯芋类特色蔬菜产业链标准体系。

本文件是T/NTRPTA 0150《绿色食品 薯芋类特色蔬菜》第2部分。T/NTRPTA 0150已经发布了以下部分。

——第1部分：山药栽培技术规程

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。

本文件由江苏省农村专业技术协会和南通市农村专业技术协会联合提出。

本文件由南通市农村专业技术协会归口并组织实施。

本文件起草单位：江苏沿江地区农业科学研究所、江苏省（南通）特色蔬菜科技小院、南通市农村专业技术协会、江苏省农村专业技术协会。

本文件主要起草人：程玉静、陈星、仇亮、王小秋、他全鹏、翟彩娇、葛礼姣、刘水东。

绿色食品 薯芋类特色蔬菜第 2 部分：芋艿栽培技术规程

1 范围

本文件规定了薯芋类特色蔬菜芋艿的术语和定义、产地环境、土壤要求、栽培技术、病虫害防治、采收、生产记录。

本文件适用于江苏地区芋类特色蔬菜芋艿的栽培。

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。

NY/T 1276 农药安全使用规范 总则
 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 496 肥料合理使用准则 通则

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

特色蔬菜是融合地理基因、品种特质、文化符号与经济价值的多维概念，指在特定维度具有不可替代性的优质蔬菜品类。从地理标志性来看，某些蔬菜在独特生态系统中形成品质优势，如海门香沙芋、如皋香堂芋依赖长江冲积平原的沙壤土质与温润气候，具备地理不可复制性。品种特异性蔬菜通过基因优势构建市场区分度，如芥菜的野味氨基酸组合、迷你黄瓜的便携性创新，形成口感与功能的双重突破。文化符号型蔬菜承载着地域集体记忆，如如皋黑塌菜延续百年饮食文化，已融入地方民俗传承。高附加值类蔬菜则通过供需调节实现溢价，像西兰花能补充人体硒、维生素 C 和胡萝卜素，阻止癌前病变细胞形成，抑制癌肿生长，紫甘蓝凭借花青素含量构建健康消费场景，推动产业效益升级。这四维特性相互交织，共同构建起特色蔬菜作为现代农产品的新型价值坐标。

3.2

香沙芋 Xiangsha Taro

江苏省南通市海门区名特蔬菜，全国农产品地理标志。母芋近圆球形，节间短，密被鳞片。子芋、孙芋圆柱形至长卵圆形，表皮浅褐色，鳞片深褐色，顶芽饱满，浅紫红色，肉乳白色，具甘薯香味。

3.3

如皋香堂芋 Xiangtang Taro in Rugao

江苏省南通如皋名特蔬菜，全国农产品地理标志。母芋近球形，多子芋，子芋、孙芋为长椭圆形，表皮深褐色，顶部有紫红色斑纹、芽尖浅红色，肉质乳白色、紧实度适中。

4 产地环境

产地环境应符合NY/T 391的规定。

5 土壤要求

地势高燥、土层深厚、疏松肥沃、排灌方便、3年~4年未种植过天南星科作物，以pH 6.0~8.0的沙质壤土较为适宜。

6 栽培技术

6.1 种芋处理

6.1.1 种芋要求

选择具有品种特征、均匀饱满、无病虫斑、未受机械损伤的健壮子芋作种芋。

6.1.2 晒种

3月上旬，选择晴天，取出种芋，剔除顶芽下陷和基部发软的病芋，晾晒3天~5天，至种芋尾部略有皱缩为止。

6.2 整地施肥

6.2.1 翻耕晒垡

冬前土壤深翻耕25 cm~30 cm，晒垡冻垡。

6.2.2 整地

香沙芋和如皋香堂芋播种前10 d作畦，畦高25 cm~30 cm、畦宽80 cm~90 cm、沟宽30 cm~40 cm，整细耙平畦面。

6.2.3 施基肥

每亩施用生物有机肥200 kg~300 kg或充分腐熟得的有机肥2 000 kg~4 000 kg，氮磷钾复合肥50 kg~100 kg，硫酸钾 20 kg~30 kg作为基肥。

6.3 播种

6.3.1 播种时期

3月中下旬至4月上旬播种。

6.3.2 播种密度

香沙芋行距60 cm，株距35 cm，每亩用种150 kg~200 kg。

如皋香堂芋种植行距80 cm，株距27 cm~28 cm，每亩用种110 kg~120 kg。

6.3.3 播种方式

香沙芋和如皋香堂芋在畦面上按行距开沟，浇水后播种，种芋顶芽向上，覆土深度以盖住顶芽为度。

6.3.4 覆膜

播种结束后搂细整平畦面，覆盖地膜。

6.4 田间管理

6.4.1 破膜放苗

出苗时，及时在地膜上用刀片划一小“十字”口，使幼苗露出地膜，并用细土将薄膜口封盖严实。

6.4.2 水分管理

生长过程保持土壤湿润，7月~8月畦沟内可保持水深3 cm~5 cm，采收前20天停止灌水。

6.4.3 中耕除草

生产过程中，结合中耕培土除草2次~3次。

6.4.4 追肥培土

第1次追肥宜于5月下旬~6月上旬进行,每亩追施尿素10 kg,并培土;第2次追肥宜于6月下旬~7月上旬进行,每亩追施氮磷钾复合肥25 kg、硫酸钾25 kg,并培土。

7 病虫害防治

7.1 主要病虫害

主要病害有晚疫病、软腐病等;主要虫害有斜纹夜蛾、蚜虫、红蜘蛛、白飞虱等。

7.2 防治原则

按照“预防为主,综合防治”的原则,优先采用农业防治、生物防治、物理防治等防治措施,合理使用化学药物防治。农药使用应按照GB/T 8321(所有部分)和NY/T 1276的规定执行,提倡不同农药交替轮换使用。

8 采收

8.1 采收时期

于9月下旬开始采收,霜冻前采收完毕。

8.2 采收方法

选择晴天人工采收,芋头先将地上母芋茎叶刮除,用镢头或铁锹沿着垄的一侧顺势刨取,一次以刨取一株为宜。避免伤到母芋及旁边仔芋。芋头取出后,除去茎和根系,清洗干净,分级装袋。

8.3 留种

应选择病虫害未发生或较轻的大田区域作为种芋选留小区,根据植株茎粗度预判质量大小,将无病虫害、无创伤、形态端正的仔芋就地贮藏或室内湿润保温贮藏。

9 生产记录

对产品生产地点,生产过程中投入品、田间管理、收获、包装、贮运和销售进行详细记录,建立农产品质量安全追溯体系,生产记录应保存2年以上。