

团 体 标 准

T/NTRPTA 0149.2—2025

鲜食豆类特色蔬菜第 2 部分： 鲜食大豆栽 培技术规程

Characteristic Fresh Legume Vegetable-
Part 2: Technical Regulations for Cultivation of Vegetable Soybeans

2025 - 08 - 10 发布

2025 - 09 - 10 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

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 鲜食春大豆	1
3.2 鲜食夏大豆	1
4 产地环境	1
5 品种选择	1
6 种植时间	1
7 生产管理	1
7.1 种子处理	1
7.2 整地施基肥	2
7.3 播种间苗	2
7.3.1 播种	2
7.3.2 间苗	2
7.4 肥料管理	2
7.5 水分管理	2
7.6 中耕除草	2
8 有害生物防治	2
9 采收	2
10 生产记录	2

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。

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。

T/NTRPTA 0149.2《鲜食豆类特色蔬菜第2部分：鲜食大豆栽培技术规程》与T/NTRPTA 0149.1《鲜食豆类特色蔬菜第1部分：有害生物绿色防控技术规程》、T/NTRPTA 0149.3《鲜食豆类特色蔬菜第3部分：鲜食蚕豆栽培技术规程》、T/NTRPTA 0149.4《鲜食豆类特色蔬菜第4部分：矮生菜豆栽培技术规程》、T/NTRPTA 0149.5《鲜食豆类特色蔬菜第5部分：荷仁豆栽培技术规程》、T/NTRPTA 0149.6《鲜食豆类特色蔬菜第6部分：利马豆栽培技术规程》、T/NTRPTA 0149.7《鲜食豆类特色蔬菜第7部分：甜豌豆栽培技术规程》、T/NTRPTA 0149.8《鲜食豆类特色蔬菜第8部分：扁豆栽培技术规程》、T/NTRPTA 0149.9《鲜食豆类特色蔬菜第9部分：速冻加工技术规程》、T/NTRPTA 0149.10《鲜食豆类特色蔬菜第10部分：冷链流通技术规程》、T/NTRPTA 0149.11《鲜食豆类特色蔬菜第11部分：鲜食大豆》、T/NTRPTA 0149.12《鲜食豆类特色蔬菜第12部分：速冻鲜食大豆》、T/NTRPTA 0149.13《鲜食豆类特色蔬菜第13部分：鲜食蚕豆》、T/NTRPTA 0149.14《鲜食豆类特色蔬菜第14部分：速冻鲜食蚕豆》、T/NTRPTA 0149.15《鲜食豆类特色蔬菜第15部分：鲜食矮生菜豆》、T/NTRPTA 0149.16《鲜食豆类特色蔬菜第16部分：速冻矮生菜豆》、T/NTRPTA 0149.17《鲜食豆类特色蔬菜第17部分：鲜食荷仁豆》、T/NTRPTA 0149.18《鲜食豆类特色蔬菜第18部分：速冻荷仁豆》、T/NTRPTA 0149.19《鲜食豆类特色蔬菜第19部分：鲜食甜豌豆》、T/NTRPTA 0149.20《鲜食豆类特色蔬菜第20部分：速冻甜豌豆》、T/NTRPTA 0149.21《鲜食豆类特色蔬菜第21部分：鲜食利马豆》、T/NTRPTA 0149.22《鲜食豆类特色蔬菜第22部分：速冻利马豆》、T/NTRPTA 0149.23《鲜食豆类特色蔬菜第23部分：鲜食扁豆》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《鲜食豆类特色蔬菜》第2部分。T/NTRPTA 0149已经发布了以下部分：

——第1部分：有害生物绿色防控技术规程。

本文件由南通市农村专业技术协会提出并归口。

本文件起草单位：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、江苏省科协农村技术服务中心、江苏嘉安食品有限公司、江苏省南通蔬菜科技小院、南通青园蔬菜专业合作社。

本文件主要起草人：张杰、李进、朱煜雪、李全鹏、吴刚、尹升华、吴浩、陈星、赵蒙、李江林、王建华。

鲜食豆类特色蔬菜第2部分：鲜食大豆栽培技术规程

1 范围

本文件规定了特色蔬菜鲜食大豆栽培的产地环境、品种选择、种植时间、生产管理、病虫害防治、采收和生产记录。

本文件适用于江苏省鲜食大豆的栽培。

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。

GB 4404.2 粮食作物种子 第2部分：豆类

NY/T 391 绿色食品 产地环境质量

NY/T 394 绿色食品 肥料施用准则

T/NTRPTA 0149.1 鲜食豆类特色蔬菜第1部分：有害生物绿色防控技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜食春大豆 spring vegetable soybean

春季播种的以收获嫩荚或鲜籽粒为目的的大豆。

3.2

鲜食夏大豆 summer vegetable soybean

夏季播种的以收获嫩荚或鲜籽粒为目的的大豆。

4 产地环境

符合NY/T 391的规定。

5 品种选择

选择符合当季生产的审定品种或优质地方特色品种。鲜食春大豆品种宜选择品质优、产量高的品种，如‘苏新6号’‘淮鲜豆5号’等；鲜食夏大豆宜选择抗性好、品质优的品种，如‘通豆6号’‘小寒黄’等。种子质量符合GB 4404.2的规定。

6 种植时间

鲜食春大豆于3月底4月初播种；鲜食夏大豆于6月中下旬至7月上旬播种。

7 生产管理

7.1 种子处理

播种前2 d~3 d, 在阳光晴好天气下晾晒, 晾晒降温后装入袋子备用; 用杀菌剂进行拌种处理, 晾干后播种。

7.2 整地施基肥

鲜食春大豆播前每亩施商品有机肥1 000 kg, 硫酸钾型复合肥(N:P:K=15:15:15, 下同) 25 kg作为基肥; 鲜食夏大豆播前每亩施商品有机肥500 kg, 复合肥15 kg, 肥料施用应符合NY/T 394的规定。深翻20 cm~25 cm后平整土地, 开好排水沟, 沟深25 cm~30 cm。

7.3 播种间苗

7.3.1 播种

采用人工穴播或机械点播。鲜食春大豆行距30 cm~40 cm, 株距20 cm~25 cm, 每穴播3粒~4粒, 每亩用种量4 kg~5 kg; 鲜食夏大豆行距50 cm~60 cm, 株距20 cm~25 cm, 每亩用种量2.5 kg~3 kg。

7.3.2 间苗

出苗后及时间苗、匀苗、补苗, 每穴留苗2株~3株。鲜食春大豆密度保持在13 000株/亩~18 000株/亩, 鲜食夏大豆密度保持在7 000株/亩~10 000株/亩。

7.4 肥料管理

出苗后追施苗肥, 每亩施尿素5 kg; 开花结荚期增施磷钾肥, 根施或根外追肥, 每亩施用复合肥10 kg~12 kg, 采摘前15 d叶面喷施0.3%磷酸二氢钾。肥料使用应符合NY/T 394的规定。

7.5 水分管理

总体掌握“干花湿荚”的原则。幼苗与开花初期土壤湿度以20%~40%为宜; 结荚期应保持土壤湿润, 土壤湿度保持在70%~80%为宜。

7.6 中耕除草

可分两次进行, 第一次在第3叶~4叶期进行; 第二次在分枝期进行。

8 有害生物防治

按T/NTRPTA 0149.1的规定执行。

9 采收

当豆荚肥大, 籽粒鼓出, 色泽嫩绿, 豆荚颜色由青绿转浅时即可采收。

10 生产记录

建立生产档案, 记录鲜食大豆耕种、肥水管理、有害生物防控等管理的全过程, 档案资料保存不少于2年。