



团体标准

T/HTCMA 016—2025

河南省猪苓高效栽培技术规程

Technical regulations for High-Efficiency Cultivation of *Polyporus umbellatus*
(Zhuling) in Henan Province

2025-08-01 发布

2025-09-01 实施

河南省中药材协会发布

目 次

前 言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语与定义	1
4 生产环境	2
5 播前准备	2
6 栽培技术	3
7 播后管理	3
8 采收	4
9 档案管理	4

国家标准

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》、国家标准化管理委员会、民政部的《团体标准管理规定》、河南省中药材协会的《团体标准管理办法（试行）》及其它团体标准管理的规定起草。

本文件的全部技术内容为推荐性。

本文件由河南省农业科学院中药材研究所提出。

本文件由河南省中药材协会、河南省农学会中药材专业委员会归口。

本文件由河南省农业科学院中药材研究所起草。

本文件起草人员：杨豫龙、赵霞、王会锋、燕树锋、刘点、梁慧珍、齐红志。

河南省猪苓高效栽培技术规程

1 范围

本文规定了猪苓在河南省栽培的术语和定义、生产环境、播前准备、栽培技术、播后管理、采收及档案管理等技术要求。

本文件适用于河南省地区猪苓的栽培生产。

2 规范性引用文件

下列文件所包含的条款，通过在本文件中引用而构成本标准的条款。凡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 5084 农田灌溉水质标准

GB/T 12728 食用菌术语

GB 15618 土壤环境质量 农用地土壤污染风险管理标准（试行）

DB 6110/T 猪苓病虫害防控技术规程

3 术语与定义

GB/T 12728 界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1 猪苓

为担子菌门伞菌纲多孔菌目多孔菌科多孔菌属真菌猪苓的干燥菌核。

3.2 种苓

2~3年生，生活力强、灰褐色的猪苓作为种苓。具体表现为表面凹凸不平、多瘤状、手捏有弹性、鲜嫩、无杂菌感染。

3.3 蜜环菌

蜜环菌为伞菌目小皮伞科蜜环菌属真菌，是猪苓的共生菌。

3.4 菌棒

接种并已长出蜜环菌菌丝的段木。

4 生产环境

4.1 栽培季节

4月中下旬~5月中旬或10月上旬~11月上旬进行猪苓栽培，地表温度在10℃以上适宜猪苓和蜜环菌的生长。

4.2 海拔高度

选择海拔800~1 500米的山区或丘陵地带（如豫西伏牛山、豫南大别山）。

4.3 栽培场所

阔叶林（栎树、桦树、椴树等）覆盖的阴坡或半阴坡，郁闭度（树冠遮阴率）65%~75%，腐殖质层深厚（20 cm~30 cm 以上），PH 5.5~6.5，土壤疏松、湿润且排水良好，土壤应符合 GB 15618 相关要求。

4.4 温湿度

年平均温度 8℃~15℃，空气湿度 70%~80%，避免积水或强光直射。

5 播前准备

5.1 种苓准备

种苓应选择新鲜、饱满、质地均匀有弹性的灰褐色猪苓菌核，在菌核上的自然分支处，用手掰成 20 g~30 g 的小块备用。

5.2 菌种准备

蜜环菌菌种外观新鲜、色泽鲜亮，菌索分支多、无干缩、无杂菌。可选择自行制备或从有生产资质的厂家购买。

5.3 菌棒准备

5.3.1 段木选取

选择壳斗科树种（青冈树、麻栎、栓皮栎等）作为菌棒原料，并截成直径 8 cm~12 cm、长度 60 cm 左右的段木，晾晒 10 d~15 d，使含水量保持在 50%左右，在段木上每隔 5 cm 砍出一个鱼鳞状小口，深度达木质部为好。

5.3.2 浸泡

处理过的段木用 0.25% 的硝酸铵溶液浸泡 2 h~3 h，捞出后晾干备用。

5.3.3 接种

当地温达到 10℃ 以上即可培养菌棒。选择地势高、沥水、平坦的沙壤土，挖深 40 cm~50 cm、宽 70 cm 左右的培养坑，呈“井”状摆放 3 层左右的段木，并在砍口处均匀摆放蜜环菌菌种，上盖薄土，整体培养坑呈“龟背”状。3 月下旬~4 月下旬培养的菌棒供 9~10 月栽培猪苓使用，9 月下旬~10 月中旬培养的菌棒供第二年 3~4 月栽培猪苓使用。

6 栽培技术

6.1 挖穴

于春季或秋季在选定的林地或半坡顺坡方向挖长 80 cm、宽 50 cm、深 30 cm 的种植穴，穴间距 50 cm 左右。

6.2 栽培种苓

穴底铺一层腐殖土或 3 cm 左右厚的树叶，均匀摆放菌棒（菌棒间隔 5 cm~10 cm），在菌棒的两端及鳞状口处摆放 7~8 块种苓，种苓用量每平方米 500 g~700 g，菌棒最多摆放 2 层。播种后覆盖 15 cm 左右厚的腐殖土，形状呈“龟背”状，上铺 3 cm 左右厚的阔叶树叶或秸秆。

7 播后管理

7.1 温度管理

地表温度在 10℃ 以上时，猪苓与蜜环菌开始萌发，萌发后，地表温度在 20℃~25℃ 时，有利于猪苓和蜜环菌生长发育，当温度大于 25℃ 时，猪苓和蜜环菌的生长遭到抑制，当大于 30℃ 时，两者将进入高温休眠。

7.1.1 增温

当地表温度小于 10℃ 时，尤其在冬春低温季节，应在栽培穴上覆盖干草、秸秆或铺上塑料薄膜等进行增温处理。

7.1.2 降温

当天最高温度大于 30℃ 时，应利用旁边高大树枝及搭盖遮阳网进行遮阴，有条件的也可进行适量浇水降温，灌溉水应符合 GB 5084 要求。

7.2 病虫害防治

应坚持“预防为主，绿色防治”的方针，优先采用农业防治、物理防治和生物防治。

[来源：DB 6110/T 猪苓病虫害防控技术规程]

7.2.1 病害防治

种植前及时清除周边杂草，选择健壮、无病菌侵染的菌种和种苓。发现有杂菌侵染的菌棒，应及时处理，污染较轻时应就地取出暴晒 2 d~3 d，严重污染时应及时烧毁。

7.2.2 虫害防治

选择周边虫害发生较少的地方，及时清理虫害，断绝虫源，选择抗虫性好、适应性强的优质菌种和种苓。在无理想场所且虫害威胁较高的场地，可在播种前使用 90% 的敌百虫晶体 1 000 倍溶液，在窝内喷洒防治。

7.2.3 防范野生动物踩踏

有条件时可建设栅栏或围网等设施，防治野生动物踩踏。

8 采收

8.1 采收时期

猪苓栽培 3~4 年后可以采收。一般采收时间在每年的 3 月下旬~4 月下旬或 10 月下旬~11 月下旬。选择晴天无雨且地表温度高于 0℃ 采收。

8.2 采收方式

人工采挖或使用小型机械采挖。采收时应及时去除猪苓菌核上的沙土与杂质，晒干或烘干后放在阴凉处储存。

9 档案管理

建立猪苓生产档案，详细记录相关农事操作，一般档案保存 3 年以上。