

团 体 标 准

T/NTRPTA 0149.1—2025

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

Green food: Characteristic Fresh Legume Vegetable
- Part 1: Technical Regulations for Cultivation of Vegetable Soybeans

（征求意见稿）

（本草案完成时间：）

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	2
7.4	间苗	2
7.5	肥料管理	2
7.6	水分管理	2
7.7	中耕除草	2
8	病虫害防治	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。

T/NTRPTA 0149.1-2025《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》与T/NTRPTA 0149.2-2025《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 0149.3-2025《绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜第3部分：荷仁豆栽培技术规程》、T/NTRPTA 0149.4-2025《绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜第4部分：四季豆栽培技术规程》、T/NTRPTA 0149.5-2025《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 0149.6-2025《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 0149.7-2025《绿色食品 鲜食豆类特色蔬菜第9部分：冷链流通技术规程》和T/NTRPTA 0149.8-2025《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

本文件主要起草人：程玉静、李进、仇亮、王小秋、葛礼娇、尹升华

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

1 范围

本文件规定了豆类鲜食大豆的产地环境要求、品种选择、种植时间、生产技术管理和采收的管理要求。

本文件适用于江苏省地区鲜食大豆栽培。

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
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
DB22/T 951 绿色食品 大豆生产技术规程

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

鲜食大豆 Vegetable Soybean

以收获鲜荚或籽粒为目的的大豆。

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

鲜食春大豆品种宜选择品质优、产量高的品种，如“苏新6号”“青酥2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”“苏奎2号”等。

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 生产技术管理

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。种子符合GB 4404.2的规定。

7.2 整地施肥

播前每667 m²施有机肥1 000 kg，15-15-15复合肥25 kg，深翻20 cm~25 cm后平整土地，开好排水沟。肥料使用应符合NY/T 394的规定。

7.3 播种

可采用人工穴播或机械点播。行距40 cm，株距20 cm，每穴播3~4粒，留苗2株。鲜食大豆每667 m²用种量4 kg~5 kg。

7.4 间苗

出苗后及时间苗、匀苗、补苗，每穴留苗2株~3株。

7.5 肥料管理

在基肥充足情况下，根据植株长势适量追肥。出苗后追施苗肥，每667 m²施尿素5 kg；开花结荚期为豆类作物营养生长旺期，此时可增施磷钾肥，根施或根外追肥。每667 m²施用氮钾复合肥15 kg~20 kg，每隔7 d追施一次，共2次~3次。同时，每隔10 d~15 d叶面喷施0.2%磷酸二氢钾。

肥料使用应符合NY/T 394-2013 绿色食品 肥料使用准则的规定。

7.6 水管理

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。

7.7 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 病虫害防治

豆类作物的病虫害防治按DB22/T 951的规定执行。

9 采收

鲜食大豆以顶荚80%以上成熟时，此时豆荚肥大，籽粒鼓出，色泽嫩绿，豆荚颜色由青绿转浅时即可进行采收。

10 生产记录

建立生产档案，档案资料保存不少于2年。