

# 团体标准

T/STBZ XX—2022

## 菜用黄麻栽培技术规程

Technical regulations for cultivation of vegetable jute

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

汕头市标准化协会

发布



## 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。

本文件由广东省汕头市质量技术监督标准与编码所、汕头市标准化协会提出。

本文件由汕头市标准化协会归口。

本文件起草单位：汕头市标准化协会、广东省汕头市质量技术监督标准与编码所、汕头市乡村振兴驻潮阳区铜孟镇帮扶工作队、深圳对口帮扶汕头驻两英镇帮镇扶村工作队、汕头市潮阳区铜孟镇溪东村民委员会、汕头市潮南区两英镇禾皋村民委员会。

本文件主要起草人：XXX、XXX、XXX、XXX、XXX、XXX。

本文件为首次发布。



# 菜用黄麻栽培技术规程

## 1 范围

本文件规定了菜用黄麻的术语和定义、产地环境、栽培管理、虫害防治、草害防治、采收。  
本文件适用于汕头市潮阳区、潮南区菜用黄麻栽培与管理(其他地区可参照执行)。

## 2 规范性引用文件

GB 5084 农田灌溉水质标准  
GB/T 8321 (所有部分) 农药合理使用准则  
GB/T 15063 复合肥  
NY 884 生物有机肥  
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 5010 无公害农产品 种植业产地环境条件

## 3 术语和定义

### 3.1

黄麻 jute

锻树科 (*Tiliaceae*) 黄麻属 (*Corchorus*) 一年生草本植物。

### 3.2

菜用黄麻 vegetable jute

以采摘叶芯和幼叶为食用目的的黄麻。

注1: 菜用黄麻又称麻叶菜、麻菜、甜黄麻、甜麻、帝王菜、埃及野麻婴等。在潮汕, 菜用黄麻全株、其叶、其叶烹制的菜均俗称麻叶, 本文件中麻叶特指麻之叶。

注2: 菜用黄麻嫩茎质地爽脆, 幼叶软滑清香, 风味独特, 营养丰富, 是一种新型的保健蔬菜。

注3: 菜用黄麻生产栽培上有长果种、圆果种和近缘种中一些可食用的品种等, 粤东地区常种的青麻、白麻、青白麻等均属于菜用黄麻的近缘品种。

## 4 产地环境

### 4.1 产地条件

应符合 NY/T 391 和 NY/T 5010 的规定, 远离工业“三废”污染源。

## 4.2 地块选择

选择水源充足、地势平坦、排灌方便、耕层深厚、保水保肥性能土壤的区域。土壤 pH 值宜为 5.5 ~ 7.5。

## 5 栽培管理

### 5.1 品种选择

优选高产优质、抗病性强且具有本地种植优势的菜用黄麻品种，如青麻、白麻、青白麻等。同一地块种植的麻种应纯正一致。见附录 A 图 A.1、附录 A 图 A.2。

### 5.2 种子质量

自留种的应选用首茬或第 2 茬的、活力强、品质优的麻种。

### 5.3 整地施肥

整理起畦宽 (90 ~ 100) cm (不含沟)，畦高 (20 ~ 25) cm，四环沟宽 (30 ~ 35) cm；起畦时施足优质充分腐熟的农家肥或有机肥、生物有机肥等，底肥施用按 NY/T 496 的规定执行；浇灌至适宜播种的水分，首茬播种的土质宜干硬，其它茬播种的土质宜保持疏松（根据土壤软硬度选择灌水浸软土壤后排水）。

### 5.4 播种

#### 5.4.1 播种时间

首茬种子播撒时间宜于农历雨水至惊蛰（即 2 月下旬至 3 月上旬）期间，气温不低于 15 °C 进行；然后每间隔 (30 ~ 40) d 播撒下一茬种子，可连续种植四茬。

#### 5.4.2 播种密度

首茬种子播撒数（重）量以 (25 ~ 30) kg/667 m<sup>2</sup>、第 2 茬~第 4 茬 (10 ~ 12.5) kg/667 m<sup>2</sup> 为宜。

#### 5.4.3 播种方法

播种方式以种子播撒为宜；播撒种子前后宜不翻土、不覆土；若气温低于 26 °C 时宜覆盖薄膜，出苗后且气温高于 30 °C 时，应及时去掉薄膜。

### 5.5 肥水管理

#### 5.5.1 水分管理

灌溉用水应符合 GB 5084 的要求。生长期根据墒情适时浇水，炎热夏季干旱 (2 ~ 3) d 应及时浇灌水至土质湿润，每次灌溉水量以 (12 ~ 18) m<sup>3</sup>/667 m<sup>2</sup> 为宜，雨后及时修沟排渍。

#### 5.5.2 追肥管理

按 NY/T 496 要求合理追肥，肥料可选择复合肥或有机肥等。复合肥应符合 GB/T 15063 的规定，生物有机肥应符合 NY 884 的规定。

每次采摘嫩茎尖后，采摘层应切割平整，待麻株表面没有滞留水分时及时施肥，并把滞留于叶面的肥料扫落至畦面。追施三元复合肥以 40 kg/667 m<sup>2</sup> 为宜。

当苗株不粗壮或出现红叶时也应及时施肥，追施三元复合肥以 20 kg/667 m<sup>2</sup> 为宜。

雨天不宜施肥。

## 6 虫害防治

### 6.1 防治原则

贯彻“预防为主，综合防治”的植保方针，以人工防治为主，辅以药剂防治，农药使用应符合 GB/T 8321、NY/T 1276 的要求。

### 6.2 主要虫害

主要虫害为蚜虫（俗称“菇神”），见附录 A 图 A.3。

### 6.3 综合防治

#### 6.3.1 农业防治

做好苗期管理，培育健壮苗。及时铲除田边、沟边杂草，减少田间虫源。

#### 6.3.2 物理防治

采用银灰膜避蚜或黄板（柱）诱杀蚜虫，黄板设置以（20~30）块/667 m<sup>2</sup> 为宜。

#### 6.3.3 生物防治

保护虫害天敌，选择对虫害天敌安全的农药，使用生物制剂防治虫害。

#### 6.3.4 化学防治

可选用多杀霉素或吡虫啉喷雾防治蚜虫。多杀霉素安全间隔期 1 d 以上，吡虫啉安全间隔期 7 d 以上。

## 7 草害防治

播撒种子前应先采用人工或机械除草，全生长期不宜使用除草剂。

## 8 采收

### 8.1 采收时间

每年 3 月~ 9 月为菜用黄麻采摘期。首茬麻株高于 25 cm 时可开始采摘；其它茬高于 15 cm 时可开始采摘。见附录 A 图 A.4 ~ 附录 A 图 A.8。拂晓至日出前适宜采摘，以采摘幼嫩茎尖为宜，每株可采摘 3~5 片叶子，不采摘虫叶、病叶、枯叶、黄叶等。

### 8.2 贮放方法

采摘时麻叶应保持整洁，用盛器盛装，不可挤压。可直接上市销售；也可将其洗净，焯盐水挤干水分后快速摊开晾凉，密封冷冻保存。见附录 B 图 B.1 ~ 附录 B 图 B.3。

附录 A  
(资料性附录)  
菜用黄麻种植图片



图 A.1 麻种（未脱壳）



图 A.2 麻种（脱壳）



图 A.3 蚜虫



图 A.4 麻株（整株）



图A.5 麻株



图A.6 麻田（溪东村）



图A.7 麻田（禾皋村）



图A.8 采收

附 录 B  
(资料性附录)  
麻叶加工前后图片



图 B. 1 新鲜麻叶



图 B. 2 麻叶菜



图 B. 3 麻叶预制菜



B. 4 麻叶预制菜（真空包装）