

# 农科院2014生姜种子价格批发优惠

产品名称	农科院2014生姜种子价格批发优惠
公司名称	北京金农丰源种子有限公司
价格	8.00/斤
规格参数	
公司地址	北京市大兴区西红门镇政府办公楼基地26号
联系电话	01063257507 13121472597

## 产品详情

高寒地区大棚生姜栽培技术 生姜原产于中国南方及印度等热带地区，俗名黄姜，为姜科姜属多年生草本植物。生姜不仅是日常生活中不可缺少的调味蔬菜，而且具有很高的药用价值。近年来远销日本、东南亚等许多国家和地区，成为我国出口创汇重要产品。黑龙江省无霜期较短，这是生姜栽培产量的重要限制因素。黑龙江省鸡西市农业科学研究所经1998—2001年试验，利用大棚栽培生姜获得成功，其产量可达40.5—46.5t/hm<sup>2</sup>，经济效益可观。

1 生姜生物学特性 生姜为重要的经济作物。它喜温、喜湿、耐阴，但不耐霜、不耐寒。由于其根系也不发达，抗旱能力弱，因此在生姜生长期必须保证遮阳和足够的水分。生姜对土壤要求不严格，但以土层深厚、肥沃、疏松、保水力强、富含有机质、通气排水性好的土壤为最佳，生姜喜微酸性土壤，pH值在6—7生长良好，全生育期吸收氮、磷、钾比例为11：1：1.61。

2 生姜栽培技术

2.1 种姜处理 品种选择山东莱芜片姜或肉姜。选择姜块肥大、颜色鲜黄、有光泽、不干缩、未受冻、无病虫害的姜块作种姜。一般于2月末至3月初，将种姜放在细沙子上晾2—3d，剔除松软、发黑、紫色、瘪皱无光、凹槽的病姜，用40%福尔马林100倍液或高锰酸钾200倍液浸种10min进行消毒，然后用清水洗姜，放在草苫上晒干，再把种姜堆放到屋内或温室内上盖草苫放置5—7d。

2.2 催芽 采用电热催芽和火炕催芽法。电热催芽是在温室内或屋内铺地热线，上盖2层草苫，草苫上再盖2层报纸，将姜块铺50—60厘米厚，上盖2层报纸，再盖草苫或棉被。火炕催芽是在火炕上催芽，方法同电热催芽，只是下部垫起15厘米高，以利通风，使温度均匀。催芽期间温度保持20—25℃，隔几天倒一次姜，一方面选姜，另一方面调换种姜位置，使其受热均匀。后期姜出芽时注意防鼠。约经25—30d，待芽长到1.0—1.5厘米时，用手将姜掰成50—80g小块，每块保留1个壮芽，其余芽用刀削去，然后平摆在草苫上使芽绿化变软，以防栽植过程中将芽碰掉。

2.3 整地、施基肥 准备种姜的地块应在头年封冻前深翻30—40厘米，进行冻垡。在3月上中旬扣棚，闷棚化地。一般每公顷施腐熟优质农家肥75t以上、磷酸二铵50kg，撒施均匀后，精细整地，使土壤松散而平整。然后按50—55厘米行距开沟起垄，晒土增温，4—5d后再重新开沟，使沟变垄，垄变沟，继续晒土增温，如此反复2—3次，最后一次先在沟中每公顷沟施1500kg豆饼或煮熟的碎豆瓣，然后再开沟待播。

2.4 栽植 3月下旬至4月初栽植。栽植前3—5d沟中灌水，并撒施适量草木灰，然后按株距16—20厘米栽植，栽植时将种姜顺沟平放在沟内，芽尖稍向下倾斜，以利发新根，然后覆土4—5厘米。一般每公顷栽植10.50—11.25万株，需种姜6t左右。

2.5 生育期间管理

a.光照 生姜栽植后约30d左右即可出苗，由于大棚内4月份土温较低，这段时间应尽量增加棚内光照，以提高气温，进而提高土温。生姜虽喜温但又不耐强光和炎热，因此在出苗前的4月下旬应在大棚内侧悬挂双层或一层遮阳网，棚膜上面再抹泥水，以减弱光强度，以利生姜出苗和生长。

b.追肥 当苗高3—5厘米时每公顷追施三元复合肥225—300kg，促使幼苗旺盛生长；当苗长到三股杈时结合除草进行追肥，每公顷追施硫酸铵225—300kg，促使姜块迅速膨大；当苗长到5—6股杈时，每公顷追

施硫酸铵375kg。 c.灌水 生姜在栽植后到出苗前要保持干燥，以利提高地温，促进出苗；苗出齐后土壤不宜过干，可小水勤浇，保持地面湿润，特别是施肥、培土后应浇水。浇水宜选择晴天清晨为好；三股杈后浇水量应以浇深浇透、不积水为原则。 d.中耕 由于生姜生长慢，易造成草荒，一般每10—15d中耕一次，生姜中耕宜浅不宜深。中耕一般与浇水、施肥、培土结合进行，每次培土3—6厘米，以防姜外露，并使夏季地温降低，保证生姜品质。 e.防治病虫害 生姜主要病害是姜瘟病，虫害是姜螟。防治姜瘟病，可采取选用无病种姜、轮作施腐熟有机肥和对病穴进行消毒等措施。大田发病时可用防治细菌性化学药剂，如50%琥胶肥酸铜可湿性粉剂500倍液、72%农用链霉素可溶性粉剂4000倍液、77%可杀得可湿性粉剂400—500倍液、25%络氨铜水剂500倍液喷雾防治。姜螟可用50%杀螟松乳剂500—800倍液或80%敌敌畏乳油1000倍液或90%敌百虫晶体800—1000倍液喷雾防治。

### 2.6 收获

生姜在大部分茎叶开始干枯，地下茎充分膨大和充实时，选晴天上午收获，晾晒半天后运回室内或地窖内贮藏或上市。贮藏时先进行贮藏地消毒，然后铺沙，一层生姜一层沙，最后上盖地膜保湿。选无病虫害、无机械损伤、块大、色正的作种姜，单独存放。