

东方城乡报

三农**实用**周刊

面向郊区 / 服务农业 / 做农民的朋友

【蔬菜病虫害诊断与防治】

毛豆灰斑病

毛豆灰斑病由半知菌亚门真菌大豆尾孢菌侵染所致。全国各地均有发生，是豆类上的重要病害。

【简明诊断特征】

毛豆灰斑病主要危害叶片，也能危害茎干、豆荚、籽粒。苗期至成株期均可发病。

叶片染病，发病初始叶片上产生红褐色小点，后扩大成圆形，边缘深褐色，中央灰白色病斑。潮湿时叶背生灰色霉层，后期病斑相互合并成不规则状，干燥可导致中央开裂。

茎干染病，发病初始产生红褐色小点，病斑扩大后成菱形，中央灰褐色，边缘不明显，后期相互合并甚至包围整个茎干。

豆荚、籽粒染病，发病初始豆荚上产生病红褐色小点，后扩展为圆形，中央褐色，边缘深褐色，后期多个病斑合并成不规则状。籽粒上病斑红褐色稍凹陷呈圆形。

苗期染病，子叶上出现圆形或半圆形稍凹陷的红褐色病斑，发病严重时，导致死苗。

【发生规律】

病菌以分生孢子附着在种子表面或以菌丝体潜伏在种皮内越冬，也能以菌丝体随病株残余组织遗留在田间越冬。

在环境条件适宜时，分生孢子通过气流传播或雨水反溅至寄主植物上，从寄主表皮直接侵入，引起初次侵染。后在受害的部位产生新生代分生孢子，飞散传播，进行多次再侵染，加重危害。播种带菌种子，开春后直接危害幼苗，使幼苗发病。

病菌喜温暖潮湿的环境。适宜发病的温度范围 12℃～30℃；最适宜的发病环境日均温度为 20℃～27℃，相对湿度 90%以上；最适宜的感病生育期为成株结荚期至采收期。发病潜育期 5～10 天。

上海及长江中下游地区毛豆灰斑病的主要发病盛期在 5～10 月。年度间早春温度偏高、多雨或梅雨期间多雨的年份发病重；秋季多雨、多露雾的年份发病重；田块间连作田、地势低洼、排水不良的田块发病较重；栽培上种植过密、通风透光差、长势偏旺易诱发病害。病菌适宜温暖高湿的环境。

【防治措施】

(1)留种与种子消毒：从无病留种株上采收种子。商品种子干种子用 2.5%咯菌腈悬浮种衣剂（适乐时）包衣，包衣使用剂量为种子重量的千分之 4～5，包衣后晾干播种。

(2)茬口轮作：实行与非豆科蔬菜 2 年以上轮作，以减少田间病菌来源。

(3)加强田间管理：开好排水沟系，防止土壤过湿和雨后积水引发病害，精耕细作，合理密植，科学施肥，控制浇水。

（未完待续）

沪郊七月蔬菜农事

七月正处于小暑、大暑两个节气，是上海一年中最炎热的一个月。上中旬可能仍处于梅雨阶段，出梅后气温显著上升而进入盛夏。7 月份常年月平均温度为 28℃，月极端温度可达 37.9℃，月平均降雨量 111.8 毫米。进入盛夏后雨水减少，下旬会出现雷阵雨、台风、大潮汐等灾害性天气，对蔬菜生产影响很大。本月蔬菜生产一定要重视抗灾，抓好防涝、防高温、防病虫害和加强肥水为中心的田间管理，需要重视的主要技术措施是：

播种定植

1.继续播种秋豇豆和夏毛菜。分期分批种足管好鸡毛菜、青菜。直播的夏青菜（原地菜）小暑开始陆续分批播种，出苗后要及时间苗匀稀。

有设施的基地，要充分利用好播种机械。注意选用优良品种。

2.黄瓜和早萝卜、胡萝卜等以及各种秋菜不同品种要分期分批播种，黄瓜、卷心菜、花菜、芹菜等蔬菜在播种育苗时要注意使用遮阳网降温、保湿。

3.需要施有机肥做基肥的蔬菜，土地耕

翻后施足基肥，有机肥要腐熟或使用补贴的商品有机肥。

田间管理

春播的茄果类、瓜类和豆类，冬瓜和豇豆本月上旬开始采收；菜豆和春黄瓜本月中旬已基本结束；而茄子和辣椒则进入旺产期。因此，田间管理的重点要采取不同的措施。

1.充分利用好遮阳网、防虫网、喷灌、滴灌等配套设施。有设施的基地要应用好水

夏季蔬菜防早衰六要点

清沟排渍，降低水位

夏季多雨，要经常疏通田间垄沟消除渍害，改善蔬菜根际生活环境，减少病虫害，避免沤根发生。

科学用肥，保证需要

果菜类蔬菜需肥多、耗肥快，所以要施足底肥保证供给，尤其是在幼苗期、开花期、成熟期和果实第一批采收后，都要分次追肥。做到氮、磷、钾和微量元素(硼、钙、锌、铁)的结合施用，对植株恢复生机和提高第二批果实产量，以及防止早衰，均有良好的效果。在其中后期，也可进行根外追肥。

灌水降温，溶肥促长

在高温季节，应根据土壤情况和瓜菜生产势态，及时进行沟灌或喷灌，借以降低土温、气温和叶温，减轻叶片所遇的高温灼热。同时补充水分和溶解肥料，有利根系吸

收。另一方面，做到雨后及时中耕，破除板结，保墒增氧促健长。

适时摘心，促进早熟

辣椒、茄子、番茄等在第一茬果实采收后，应根据密度，适时摘除顶心和旁心，消除“顶端优势”，促进植株平衡生长，即封行时可打去顶心和旁心，未封行时，则只摘顶心不打旁心。黄瓜、甜瓜、西瓜等，当瓜蔓长到 25 片叶左右时，可进行摘心和剪去中上部的分枝与赘芽，使养分集中运到幼果中去，促其迅速膨大。豆角应根据品种特性和支架高矮灵活掌握摘心，如是长蔓种可在蔓长到 2 米左右时摘心，短蔓种和秋豆角则不摘心。摘心时将摘除病叶和枯叶带出田外，减少病虫滋生。

防治病虫害，健壮生长

夏季蔬菜常见病虫害有病毒病、炭疽

病一体化技术，规范使用肥料、喷滴灌等。

2.茄子枝叶生长迅速，过于茂盛会影响通风透光，并影响果实色泽，故要分批修剪去老叶。

3.豇豆，可采取摘头、整枝的方法，提高产量。

4.及时采收茄果类、瓜类和豆类留种的果实和豆荚，并做好脱粒，翻晒和保藏等工作。

5.继续加强病虫害的防治工作，重视绿色防控技术的应用。

6.要做好防涝、防台、防汛的准备。清理沟系，做到三沟配套，保持沟系通畅，排灌两便。要注意加固棚架，防治倒塌。

7.早熟的茄果类、瓜类、豆类和其他叶菜采收完毕后，土地要及早翻耕，并争取多晒太阳后再种后茬。做好蔬菜生产废弃物的综合利用。

8.开展设施菜田障碍土壤修复的基地，要及时、细致的做好相关技术措施。

9.创建成功或正在创建的蔬菜标准园基地，要继续按照要求做好各项工作。

依技



病、灰霉病、溃烂病和蚜虫、红蜘蛛、烟青虫、棉铃虫等。防治用药时要特别慎重，严禁高毒性残效期长的农药，确保人畜安全，不管治虫或是治病，在收获前 10～15 天均不能喷药。

及时采收，提早上市

适时采收既可丰产丰收，又能增加经济效益。像多数瓜果可在八成熟时收获，茄果类、豆角类蔬菜在九成熟时收获为好。

依技

慈姑无土轻简化育苗技术

慈姑无土轻简化育苗即在可控的培养条件下育苗，育苗期 25～30 天，既可节省劳力、便于管理，又可突破季节限制，做到快速地提供适龄、健壮、无毒的种苗，提高土地利用率，缩短菜农从事慈姑生产的时间。该技术进行 10 亩示范，同常规育苗田相比，无土育苗慈姑长势更旺盛，黑粉病等病害明显减轻，叶片平展、深绿，得到当地菜农的认可。

品种选择

选择适应该地种植的高产、抗病、适合市场需求的品种，经过适宜种植的品种有日本慈姑、滁州慈姑、嘉兴慈姑、宝应紫圆等。

育苗前准备

1.顶芽保存：慈姑收获时，选择具该品种典型特征、大小适中、充分成熟、顶芽较弯曲、无病虫害的慈姑球茎，从顶芽与种球连接处切下顶芽，用清水洗净后随即放入饱和漂白粉液中浸泡 1 小时，取出后用自来水冲洗干净，晾至表面干燥后，置于 0～5℃的冷库或冰箱中可保存数月。

2.基质和育苗盘的准备：配制基质的有机材料需充分腐熟，要求疏松透气、保水保肥能力强，基质使用前应进行杀菌消毒处理，也可购买市售的育苗基质。育苗盘的高度要求不低于 4 厘米，也可选用长 60 厘米、宽 20 厘米、高 4 厘米的水稻育秧盘作为慈姑的无土育苗盘。

3.装盘：翌年 4—5 月，将装于可透水包装袋内的基质浸泡于水塘或水沟中，第二天将基质从水中取出，晾干至“手捏成团、落

地即散”的要求。将基质填满育苗盘，用木条或长尺刮平基质。

慈姑顶芽扦插育苗

大田定植前 30 天左右开始育苗，将慈姑顶芽从冷库或冰箱中取出，按顶芽间距 1.0 厘米竖插于基质内，播插深度为 0.8～1.2 厘米，每芽所占空间约 6 平方厘米，即每盘约 200 个顶芽。

苗期管理

1.温度管理：将播插好的育苗盘置于组培室或塑料大棚等设施内，保持白天温度 20℃～30℃；对于提早育苗的，设施内要增设小拱棚或加盖草帘等覆盖物，使夜间温度不低于 10℃。

2.水分管理：扦插后 7 天内慈姑需水量较少，保持基质湿度在 80%以上即可，叶鞘张开抽出真叶后，应加大水分供应量，根据天气情况每天喷水 1～2 遍，避免干旱引起叶片干枯，发现基质表面发干变白时及时喷水。

3.光照管理：结合温度、湿度等环境条



件的调节，统筹调节光照条件，慈姑育苗期间尽量保证每天必要的光照时间，采用新的棚膜，有利于促进光合作用和提高棚内温度；对于春提早育苗的慈姑，尤其是寒冷阶段的连阴雨天气，在保证棚内温度 10℃的基础上，早晨应及时揭开无纺布或草帘等覆盖物，下午延迟覆盖，以增加光照。

4.养分管理：慈姑顶芽中所携带的营养物质很少，因此在顶芽底部有须根长出后，就可以进行适量追肥。根据植株长势勤施、薄施，氮肥对幼苗的生长量影响最大，较低的磷肥有利于慈姑根系的发育，钾、钙元素可以增强其抗病能力，因此要多种营养均衡供应，每盘每次追施三元复合肥（15—15—15）3～5 克。

5.病虫害防治：选用基质进行无土育苗，基质中不带有病菌，应控制慈姑顶芽中携带的病原菌，育苗前可用 15%三唑酮可湿性粉剂 1500 倍液浸 2 小时或 50%多菌灵可湿性粉剂 800 倍液浸 3 小时，可以减少苗期黑粉病的侵染；起苗定植前将种苗连根拔出，在 50%多菌灵可湿性粉剂 1000 倍液或 65%代森锰锌可湿性粉剂 600 倍液中浸泡 1～2 分钟，可有效预防或推迟大田发病期。

张永吉