

サンビオティックの病気に強く良食味のお米作り

前作残渣の分解と発根促進がポイント！

●前作残渣が残っている場合（裏作がある、ワラが分解できていない）は要注意！

前作のワラや、裏作で栽培する玉葱やキャベツなどの残渣が残っている場合、残渣をすき込んで水を張ると、**硫化水素やメタンガスなどの有害ガス**が、稲の根や田んぼの生き物（イトミミズなど）の生育を著しく阻害します。これが、いもちなどの病気や、倒伏、アオミドロの原因になります。

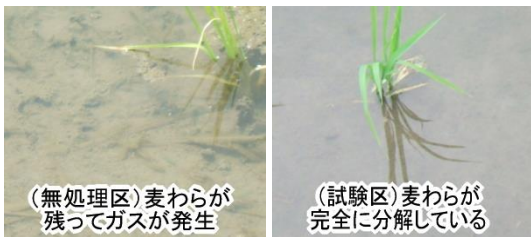


好気性微生物資材
「菌カアップ」20リットル

（解決！）菌カアップで早期分解！

菌カアップを、代掻き時や田植え時に流し込むと、好気性微生物が一気に増殖し、有機物を分解して有毒ガスの発生を抑えます。生き物が増え、土の状態が良くなり、稲が健康に育ちます。

前作わら・麦わら・未熟有機物を分解



（無処理区）麦わらが残ってガスが発生

（試験区）麦わらが完全に分解している

健康な根の生育がポイント



キャベツすき込み未処理区

キャベツすき込み菌カアップ処理区

水が澄み、アオミドロ(藻)の発生が減少



未処理区

菌カアップ処理区

使い方はカンタン



小さな穴をあけて、水口に置くだけ



菌カアップ 10L/反を流し込み

●カルシウムや苦土、その他のミネラルが食味を上げる

イネは、窒素以上に、ケイ酸やカルシウム、その他のミネラルの働きが重要です。これらをしっかりと与えようと、食味がよく、香り、粘りのあるお米が育ちます。



発酵リン酸・キレートカルシウム
「鈴成」20kg

（ワンランクアップ！）鈴成でうまいコメ！

リン酸を微生物によって発酵させた鈴成。キレートカルシウムも豊富で、分けつや開花結実に必要なリン酸と、キレートカルシウムがデンプンの蓄積や病害虫の抵抗性を高め、高品質・多収穫のコメ作りを実現します。5～10袋/反を目安に、元肥として施用します。

●天候などに左右されないハイレベルなコメ作りは、液肥でコントロール

猛暑、干ばつ、冷夏など、天候に左右されやすいコメ作りは、液肥でのコントロールが重要です。



食味を落とさない
アミノ酸液肥
「糖カアップ」

収量アップのため、追肥、穂肥としてお勧めです。日照不足、冷夏の対応としても。



徒長抑制と生殖
生長の促進
「コーソゴールド」

育苗時の徒長抑制や中干し後生殖生長の切り替えに。エネルギーが高まり、良食味に。



天然ミネラルが
味わいを生む
「本格にがり」

天然のミネラルがバランスよく含まれ、うま味、深みのある美味しいコメを作り出します。



病害虫への抵抗力と窒素消化
「純正木酢液」

病害虫、倒伏の原因となる窒素の消化を促進。貯蔵性が増し新米の美味しさをキープ。