

# EMボカシの作り方

## EMボカシⅠ型(生ごみ処理用)

【用意するもの】

- A [
- ・米ぬか 9kg
  - ・もみ殻 1kg
  - ・水 3L
  - ・EM1 30～60ml
  - ・糖蜜 30～60ml
  - ・密閉容器
  - ・タライなど

※上記の分量は目安です。



## EMボカシⅡ型(家庭菜園用)

【用意するもの】

- B [
- ・米ぬか 6kg
  - ・油かす 2kg
  - ・魚粉 2kg
  - ・水 3L
  - ・EM1 30～60ml
  - ・糖蜜 30～60ml
  - ・密閉容器
  - ・タライなど

※上記の分量は目安です。



仕込みは事前に、  
できれば3日前に、  
できれば3日前に！  
※時間がない場合は、  
薄めた液をそのまま使ってください。



① 糖蜜を100mlのお湯で溶かします。



② 糖蜜を溶かしたお湯に水を加え、EM1を加えます。



③ ②をペットボトルなど密閉ボトルに入れ、3日間温かい場所に置きます。



④ I型はタライにAの材料を入れます。モミガラは別の容器に入れます。II型はタライにBの材料を入れます。



⑤ I型は③の液をモミガラに混ぜ、手でもむようにして③の液をモミガラに含ませます。



⑥ I型は⑤のモミガラを少しずつAの材料に混ぜます。II型は③の液をBの材料にジョウロなどでかけながら混ぜ合わせます。



⑦ 混ぜ合わせたものをギュッとにぎります。団子になる程度で触れると壊れるくらいの状態がベスト。



⑧ 密閉容器に満杯になるように仕込みます。この時、すき間が空かないように押し込みます。



⑨ フタをして密閉し、約1ヶ月間発酵させます。発酵したら使用したい分だけ取り出します。



⑦の湿り具合が、上手につくるコツだよ！

EMおにいさんの  
ワンポイント  
講座



ボカシの発酵のさせ方。

材料を入れた密封容器は、直射日光の当たらないところに置き、熟成させましょう。発酵温度は15～40℃が最適です。1ヶ月くらいで発酵し、甘酸っぱいフルーティーなニオイになったら完成です。

※発酵温度と期間は積算温度600℃程度を目安にします。



【例】平均気温20℃の場合  
600℃÷20℃=30日

種ボカシとしての  
使い方。

出来ばえの良いEMボカシが完成したら、次回に作るときに種ボカシに使用すると、発酵が良くなります。特に発酵が遅い冬場に使用すると効果大。10%程度入れてください。

