

上手に EM活性液を つくりたい方へ



良質なEM活性液とは??



良質なEM活性液は、糖蜜をエサにEMを活性化させたものです。
EM活性液の品質の目安は、以下の3点に注意する必要があります。

良質な
EM活性液の
条件

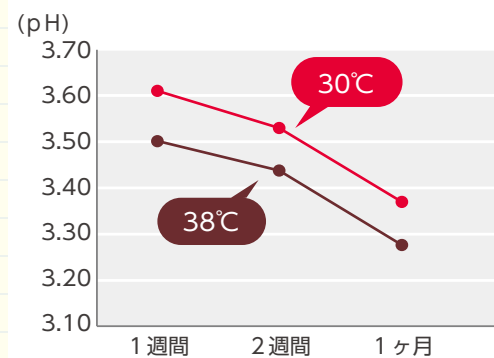
- pH が 3.5 以下になっている。
- 菌が高い活性を維持している。
- 乳酸菌が占有しており、酵母数が少ない。



良質なEM活性液を作る3つのポイント

① 初期温度を確保する

EM活性液を作製する際の温度は、37℃～40℃がベストです。この温度より低いと酵母の増殖が盛んになり、pHが下がりにくくなります。また、温度を長く維持すると、エサ(糖蜜)の量によって期間は異なりますが、菌密度の低下が早く起こります。pHの低下が確認できたら、温度を常温(25℃程度)に戻します。



② 嫌気状態にする

乳酸菌が優先している活性液が効果的と考えています。乳酸菌は空気が少ないと活発に生育しますが、酵母は空気がある条件で活発に生育します。できるだけ空気の少ない条件で製造するために、ペットボトルなど密閉できる容器が必要になります。また、容器いっぱいまで発酵させる必要があります。

③ 容器を良く洗浄する

EM活性液を作製すると、水面に白い膜(酵母の固まり)が生成されます。この膜に腐敗菌が増殖し、臭いの悪い活性液ができることがよく見られます。活性液を作製する容器は内部を良く洗浄し、白い膜を洗い落としましょう。

※地下水などで鉄分が多い水は、酵母の増殖を促進し、臭いの悪い活性液になります。



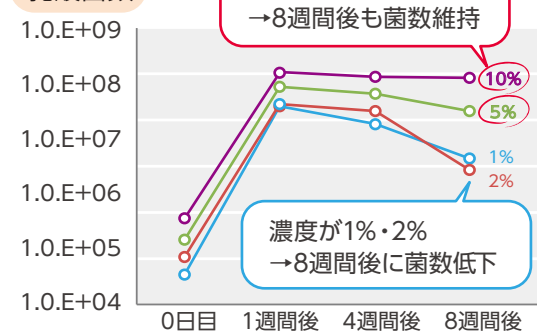
EM活性液を作製する前に、容器の内部を良く洗いましょう!



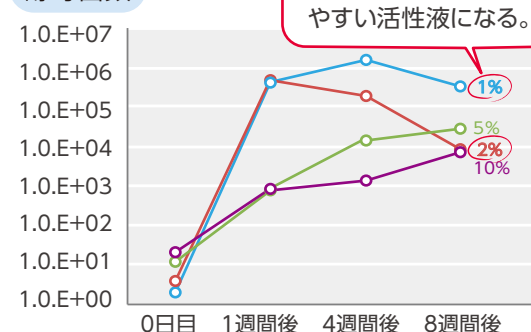
● EM活性液はEM・糖蜜濃度で菌の増え方が変わります。

EM活性液は、活性しているうちに使用するのが最も効果的です。
1%・2%の活性液は、製造して一ヶ月以内に使用する事がおすすめです。
使用期間が長くなるようであれば、EM・糖蜜の濃度を高くしましょう。

乳酸菌数



酵母菌数



EM・糖蜜の濃度が薄いと酵母の増殖が活発になり、品質が劣化しやすい活性液になる。

EM活性液のつくりかた



● 準備するもの (完成量 1L)

- EM1 …… 50ml
- 糖蜜 …… 50ml
- めるま湯(40℃くらい)…450ml
- 水 … 450ml
- ペットボトル 1L (ガラスびんは使用しないで下さい。)
- ボウル
- じょうご

● 仕込み手順

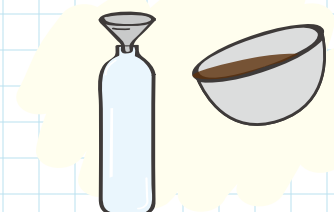
① カップにめるま湯を入れ、糖蜜を入れよく溶かします。



② 水の入ったボールに①の糖蜜水、EM1を入れよくかき混ぜます。



③ ②をペットボトルに移し、キャップを閉めて密閉状態にします。軽くふり混ぜ、冷蔵庫の横などの温かいところに置きます。



④ 2～3日でペットボトルが膨らんできたら、その都度キャップをゆるめてガス抜きをします。



※ 吹きこぼれ注意!

⑤ 甘酸っぱい香りになったら出来上がり。夏場は1週間、冬場は約2週間ほどで完成します。



EM菌は37～40℃が大好きです。仕込んで2～3日はお風呂の残り湯に浸けたり、冬場は暖房器具の近くに置くと発酵がスムーズになります。



EM活性液をつくるための資材はこちら



好気性と嫌気性の微生物を複合培養したもの。これら種々の微生物の働きが土壤中で連動し合うことで相乗効果を発揮し、土壌改良に役立ちます。

EM・1 <1L> **2,200円 (税込)**

砂糖精製の過程でできる副産物。糖分やミネラルなどを含んでいるので、EMを構成する微生物のエサとなります。

とうみつ <1L> **990円 (税込)**



初めてEM活性液をつくる方にオススメ

活性液1L分のお手軽セット



EM 入門セット <各100ml> **838円 (税込)**

家の中で

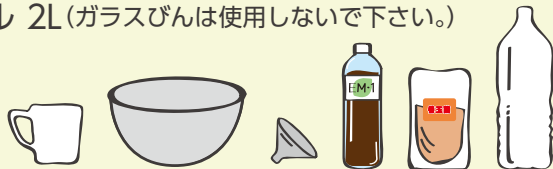
手軽に使える!

白いEM活性液のつくりかた

● 準備するもの (完成量 2L)

- ・ EM1...30ml
- ・ 善玉菌のエサ...30g
- ・ 水...1.5L
- ・ ぬるま湯(40℃くらい)...400ml

- ・ ペットボトル 2L (ガラスびんは使用しないで下さい。)
- ・ ボウル
- ・ じょうご

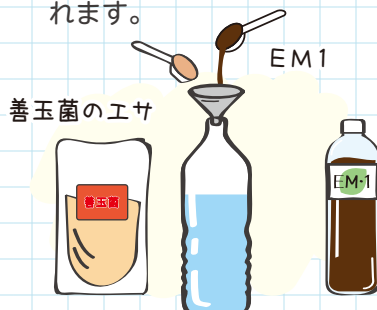


● 仕込み手順

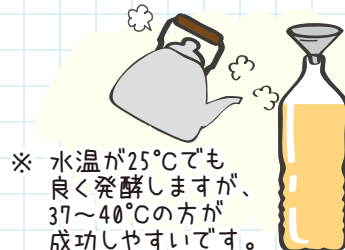
- ① ペットボトルの中に、2/3 くらい水を入れます。



- ② ①のペットボトルの中に、善玉菌のエサと EM1 を入れます。



- ③ ペットボトルの肩の位置まで、お湯を入れよく振り、しっかりフタをして、暖かい場所におきます。



※ 水温が25℃でも良く発酵しますが、37～40℃の方が成功しやすいです。

- ④ 2～3日後、ガスが発生するのでフタをゆるめてガスを抜きます。ガス抜きは毎日してください。



※ 吹きこぼれ注意!

- ⑤ 甘酸っぱい香りになったら出来上がり。夏場は1週間、冬場は約2週間ほどで完成します。



ポイント!

EM菌は37～40℃が大好きです。仕込んで2～3日はお風呂の残り湯に浸けたり、冬場は暖房器具の近くに置くと発酵がスムーズになります。



※ 完成した EM 活性液はなるべく早くご使用下さい。(完成後約1ヶ月以内)

糖蜜よりも手軽で便利!

原材料は全て食用で安心・安全!

EM が活性しやすい栄養分をバランス良く配合し、糖蜜よりも手間なく手軽に活性液をつくることができます。

善玉菌のエサ

750g (50ℓ用) **1,650円 (税込)**
150g (10ℓ用) **550円 (税込)**
3kg (200ℓ用) **5,500円 (税込)**



2ℓペットボトル
25本分

1袋(750g)で50ℓの活性液を作ることができます



株式会社 EM研究所



0120-309-831

サンキュー やさい

<受付時間>
9:30 ~ 17:00 (平日)

〒421-1223 静岡県静岡市葵区吉津 666 TEL : 054 (277) 0221 FAX : 054 (277) 0099 URL : <http://www.emlabo.co.jp>



<EM研究所 WEBサイト>

[202006⑤]