

## 米のとぎ汁EM発酵液編

## 用意するもの

[EM・1™]  
40ml

プラス

[糖蜜や黒糖、または  
砂糖と天然塩] 40ml

プラス

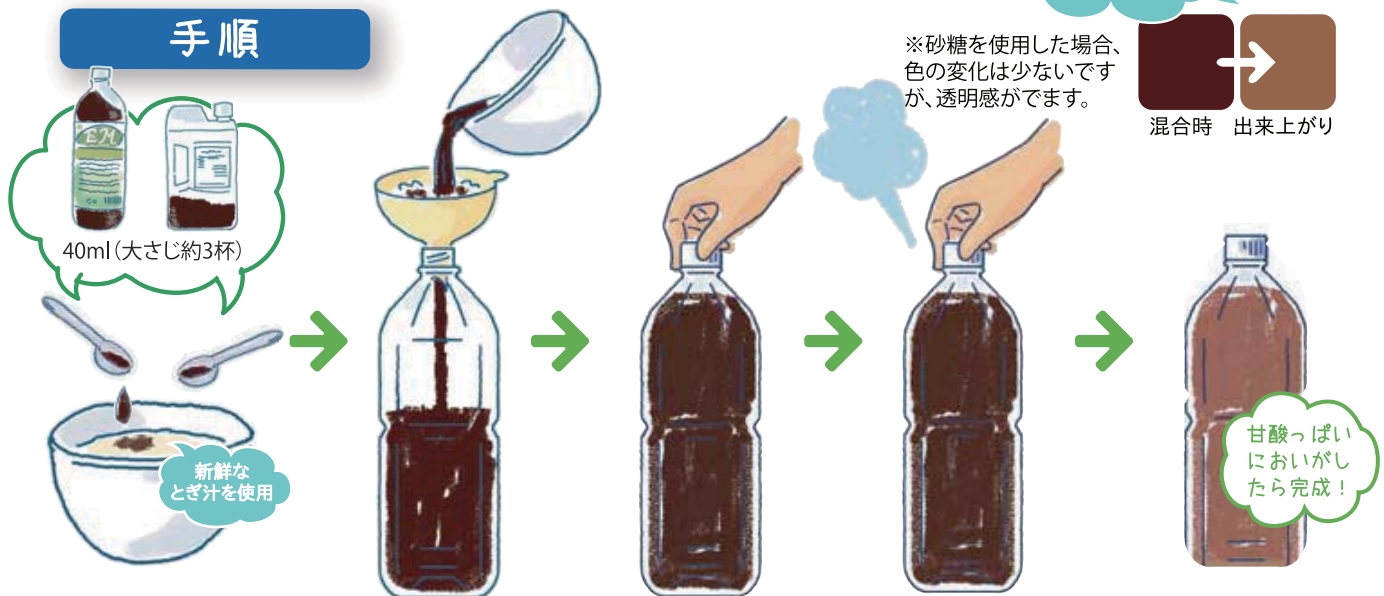
[新鮮な米のとぎ汁]  
1800ml

大さじ

じょうご

ペットボトル  
(2Lの場合)この色を参考  
にしてね!

## 手順

※砂糖を使用した場合、  
色の変化は少ないです  
が、透明感がです。

混合時 出来上がり

甘酸っぱい  
においがし  
たら完成!

- ①新鮮なコメのとぎ汁 1800mlに対して、EM・1を40ml、糖蜜を40ml (砂糖を使用する場合は大さじ5杯と天然塩ひとつまみ) 加えて、全体をよくかきまぜます。
- ②ペットボトルに移し替えます。  
\*ボトルいっぱいに入れず、少し余裕ができるようにして下さい。
- ③しっかりフタをして ④2~3日後、ガスが発生してきたらフタをゆるめてガスを抜いて下さい。  
\*20~40℃で保温すると早く発酵します。
- ⑤夏場は1週間、冬場は10日~2週間程度で完成します。EM・1と似た甘酸っぱい発酵臭がすると完成です。

中身が噴き出さないように少しずつゆるめてね。

## ポイント

1. 米のとぎ汁は必ず新鮮なものを使用してください。
2. EM・1™と糖蜜はやや多めに入れたほうが発酵しやすくなります。
3. 容器はしっかりと密封してください。
4. 容器が膨らんできたらこまめにガス抜きをしてください (ガスが発生しないこともありますが、甘酸っぱい発酵臭に変わっていれば問題ありません)。
5. pHを測定できる場合、pH3.5以下になっていれば完成です。

EMの使い方  
についてのお問  
い合わせはこちら

EM研究機構

〒901-2311 沖縄県中頭郡北中城村喜舎場1478  
TEL:098-935-0202 FAX:098-935-0205<http://www.emro.co.jp>