

## EMボカシ 編

増やし方シリーズ その3

## 1. EMボカシ(Ⅰ型)の作り方(生ゴミ処理用など) 約10kg分

**用意するもの**

[米ぬか] 10kg (30L) 新鮮なものが好ましい

[もみがら] 0.5kg 米ぬかの5%程度 ※もみがらは無くてもかまいません

[EM・1™と糖蜜] 各40ml 水に対して1~3% (多い程失敗しにくくなります)

[水] 2L

[EMセラミックス] 100g ※無くても問題ありませんが、添加することで発酵が促進します。

大きめのトライ ジョウロ 密封できるバケツなど 新聞紙

## 手順

40mlの糖蜜を溶かした液

40mlのEM・1



## ①EM希釈液を作る

EM・1と糖蜜、それぞれ40mlを2Lの水で溶かします。糖蜜は溶けにくいのであらかじめ別に溶かしておくと同作業が楽になります。

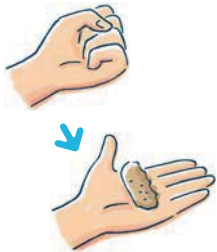
## ②米ぬかに希釈液を混ぜる

米ぬかに①の希釈液をジョウロなどで均一にかけてよく混ぜます。この時、希釈液に浸したもみがらを入れると、均一に混ぜやすくなります。また、EMセラミックスを加える場合は、ここで加えましょう。



## ③水分量の確認

水分量を確認しながら、少しずつ希釈液を加えて下さい。ギュッと握ると団子になり、軽く指で触れると崩れる程度が目安です。



## ポイント

- EM希釈液を、EMボカシづくりの3日前に密封容器で仕込んでおくと、EMの活性が高まり、発酵がスムーズになります。
- また、前もって準備したEM活性液や、米のとぎ汁EM発酵液を水の代わりに使用して作成すると失敗しにくくなります。

## ④密封容器に仕込む

軽く空気を抜きながら、密封できる容器に入れて熟成させます。

※フタをする際に新聞紙で表面を覆います。表面に水滴が溜まるのを防ぎます。

## ⑤発酵させる

直射日光の当たらない暖かい場所で発酵させます(夏場は1ヶ月、冬場は3ヶ月以上)。少し色が濃くなり、香ばしい甘酸っぱい香り変わると、完成の目安です。完成したら、密封容器等で長期の保存が可能です。

## 2. EMボカシ(Ⅱ型)の作り方(肥料用)

## 用意するもの



EM・1™(40ml)、糖蜜(40ml)、水(約2L)、米ぬか(7kg/約21L)、油カス(1.5kg/約3L)、魚粉(1.5kg/約3L)

## 手順

EMボカシⅠ型と同じ手順で作成することができます。②の段階で、米ヌカ、油カス、魚粉を良く混ぜて同様の手順で発酵熟成させます。

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>