



微生物の力を利用した酵素栽培

—— 地力に優る技術なし ——

島本微生物農法 SINCE1946



拡大バイエム用発酵菌

有機 JAS 法適用可

農業用バイエムコーン®

手づくり発酵液にチャレンジ

農業用バイエムコーンは、トウゲン 1 号の前身となる糖類を発酵処理して作る発酵液「拡大バイエム液」のための資材です。発酵液を手作りすることで有用微生物と酵素の働きをより実感することができます。

完成した発酵液はトウゲンや根糖のように常温で長期保存はできませんが、手間と時間を掛けた手づくりだからこそこの唯一無二のオリジナルとなります。灌水用として発酵液を積極的にご使用いただく方には最も安価に発酵液を作ることができる方法です。

「拡大バイエム液」が含有するブドウ糖は有用微生物による酵素反応から作られた 100% 活性ブドウ糖です。また、果糖、核酸、UGF (生長未知因子)、ビタミン群、天然植物ホルモン等の有効成分も含まれています。

作物の初期生育段階から使用でき、根張りの促進や土壌有用微生物の繁殖にも効果を発揮します。

NET : 300g

製造者：島本微生物工業(株)

販売者：(株) 酵素の世界社

滋賀県甲賀市水口町本丸1番23号

TEL : 0748-62-3328

バイエムコーンを使って、

発酵の力を実感！

発酵液づくりにチャレンジすると、匂いや泡立ちの変化を通して、糖が分解される発酵のプロセスを学ぶことができます。

材料（拡大バイエム酵素液 5ℓ）

- ・熱湯 — 5ℓ
- ・砂糖（上赤糖が最適） — 3kg
- ・バイエムコーン — 100g

葉面散布

	希釈倍率	10aあたりの散布量
水稲・麦類	100～200倍	80～100ℓ
葉・根菜類	200～300倍	100～150ℓ
果菜類	300～500倍	150～200ℓ
花卉類	300～500倍	120～160ℓ
茶桑類	300～500倍	150～200ℓ
果樹類	500～1000倍	200ℓ

灌水

1000～2000倍に希釈



洗剤、アルコールなどで容器を殺菌した後、上赤糖を熱湯で溶きます。布を被せ荒熱が取れるのを待ちます。（熱湯にバイエムコーンを加えると、有用菌が死滅してしまいます。）



熱が取れてきたらバイエムコーンを加え攪拌します。40度前後（お風呂ぐらいのぬるま湯）が最適です。



ブクブクと泡が立ち、アルコールの臭いがしてきたら完成です。（このアルコール臭が、砂糖が果糖とブドウ糖に十分に分解された証拠です。）

完成した発酵液をそのまま置いておくと、糖が全てアルコールに変化してしまいます。すぐに使わない場合は冷蔵庫に入れて発酵を止めてください。冷蔵庫で2～3ヶ月の保存が可能です。



仕込んだら1日1回攪拌します。放置しておくとカビや腐敗の原因になります。冬場はハウスなど暖かい場所に入れておくと発酵がスムーズに進みます。（夏場で2週間、冬場で1ヶ月程度。）



葉面散布や灌水にご使用ください。