

ナルナルで目指せ満点の米作り

酸化還元電位がマイナス600！

大網白里市の農家さんの分析結果 H26

千葉県のお米でも簡単に食味値90点以上になりました
まるで魔法のようですね。

食味分析票

平成26年10月3日
多木化学株式会社
アグリサービス部

分析項目	水分 (%)	タンパク質 (%)	アミロース (%)	*食味推定値	玄米千粒重 (g)	品種 (銘柄)
目標値	15.5	7以下	18以下	70以上	22.0	
1	14.8	4.9	17.2	87	21.5	No.1 コシヒカリ
2	15.5	4.3	16.8	92	20.3	No.2 コシヒカリ
3	15.3	5.2	17.0	86	20.7	No.3 コシヒカリ
4						
5						

※食味推定値は、弊社の研究用に考案した数値によって求めたもので、一般の食味値との相関はありません。
分析法:近赤外線分析法。機器名:近赤外線分光計(BI-100)株式会社スエス製。
※千粒重は参考値としてご利用ください。食味推定値には加味していません。

【食味推定値の見方】
-食味推定値:85点以上は、優良食味米です。
-食味推定値:75点以上は、良食味米です。
-食味推定値:70点以上は、標準的な食味です。

【品種別千粒重(g)の参考値】
コシヒカリ 21.9 (ひとめぼれ) 22.8 (ひとめぼれ) 22.1
あきたこまち 22.2 (あきたこまち) 22.1 (あきたこまち) 22.1

使い方

【ナルナル菌は乾燥時粉体休眠状態ですが、水やり1回で再生します。】

1. 育苗パットでナルナル菌を稲共生菌として付着させます。稲育苗箱、1箱あたり40CCを播種後に培土のうえに散布する。発芽前、発芽後いずれでもよい。ナルナル元菌4リットルで100枚以上に使えます。コストは、1箱あたり15円と格安です。

2. (40リットル袋購入時) 土壌の改善も行うとより効果的です。別紙参照のナルナルボカシを10アールあたり2立米を投入しロータリーをかける。時季は、秋から田植えまでの期間のうち、いつでも良い。既に水を張っているときは、水面に散布すると広がるので、そのままにすると自然と沈降する。ロータリーはいらぬ。ナルナルの元菌を直接散布してもよい。(この場合10アールに40リットル散布)

注意 土壌殺菌は原則不可。良い土壌菌も死んでしまいます。葉面散布、除草剤の施用は可です。

ナルナル菌は多様な土壌に対応します。
また、水質の問題も克服します。
菌の持つ力は稲を最高に美味しい状態に導いてくれます。

収穫後に乾燥させる時の水分率にご注意ください。

通常栽培のお米より、乾燥が早く進みます。乾燥機の加減をよく見てください。

生命力のあるお米は、保管時に熟成が進みより味わい深くなります。古米の味もお楽しみいただけます。

