

木酢液 原液

激辛
唐辛子入り

土壤改良に
—有機酸効果—

減農薬に
—吸収促進—

有機栽培に
—糖度向上—

国産

20ℓ

木酢液

炭焼窯の煙を集めて冷却、液化したものが粗木酢液で、これを静置法(6ヶ月以上静置)、ろ過法、蒸留法などでタール分を除去した透明感のある液が木酢液です。木酢液は独特の燻製臭のする浸透性がある液体で、液性はpH3の酸性です。

木酢液の成分は、酢酸などの有機酸類、グアヤコールなどのフェノール類、カルボニル化合物、アルコール類、中性成分、塩基性成分など200種類以上の天然有機成分を含みそれらが相互に有効に働くことによって植物の成長促進や消臭等さまざまな効用がえられます。

木酢液激辛唐辛子入り

JAS 法「有機栽培基準」で土壤改良資材認定を受け利用が増えています。

農業分野では、古くから、「人間に良いものは植物にも良い」との考え方から利用されています。

<根張りの増進>30~50倍

木酢液は植物の毛細根の増進効果で根張りが良くなります。栄養分の吸収やミネラル分の吸収で丈夫になります。

<連作障害>10倍

連作障害は10倍で土壤灌注します。

<堆肥作り>10~300倍

稲刈り後の荒耕時に10倍を散布すると春までに有機土壌となり、田植えの際に稲わらが浮かびません。堆肥作りの発酵促進は300倍で、粉炭を使用するとより効果があります。

<成長促進・糖度向上>100~500倍

成長促進効果は植物を守る有用微生物(乳酸菌・納豆菌・枯草菌)を増殖して効果があります。

<減農薬>300~500倍

アルカリ性農薬以外は竹酢液300~500倍にて混用してください。農薬を規定量より30%~50%減らせます。

<有機酸効果>

木酢液は有機酸類(酢酸など)が含まれ、アルカリ類(カリウム・カルシウムなど)と反応すると酸性土壌がアルカリ化します。これを有機酸効果といいます。

レモン・梅などを食べるとアルカリ質になるといいますね。同じ原理です。

<唐辛子>

ナス科の1年生果菜。果実は未熟の間は濃緑色、熟すると赤くなる。

辛み種は、果皮・種子に刺激性の辛みを有し、乾燥して香辛料とする。

(広辞苑より)

【使用上の注意】

- ・冷暗所に保管してください。光で変色します。
- ・飲用ではありません。
- ・アルカリ性製品とは混合しないで下さい。
- ・目や皮膚についたときは水で洗ってください。

Eメール相談室(ベンチャーパーク)

下記アドレスにご相談ください。

jujigun@venture-park.com

ベンチャーパーク ホームページ

<http://www.venture-park.com>

製造元

株式会社昭和企画

〒492-8439 愛知県稲沢市七ツ寺町70-4

電話 0587-36-3271

URL <http://www.showakikaku.co.jp/>