

冬場に玄米アミノ酸ぼかしを上手に作る方法

11月~4月の冬用



1 冬場は作る場所を選びましょう。
屋根があって冷たい風が通り抜けない場所。
床面が冷え込まない場所

START!

2 ぼかしは多めに仕込みましょう。
最低100kg。
量が少ないと湿度は上がりにくい。

3 仕込みは朝方に仕込み、
日光の暖かさで温度を上げましょう。

4 米ぬかと玄米アミノ酸粉体
3%をよくかき混ぜましょう。

5 水分は20%になるように
入れましょう。冬場は乾燥するので
夏場より多めにします。

6 水分は瞬間湯沸かし器の湯を使い、
50℃のものを入れます。
玄米アミノ酸液体を
100倍希釈で入れましょう。
(例20ℓなら200ccのアミノ酸液体)

7 手のひらでギュッとにぎると
固まりになり、それを指で崩すと
パラッとほどける状態が確認します。

8 冬場の温度を上げるために
消石灰(水酸化カルシウム)
を0.1%混ぜる。ぼかし
100kgに対して100g。
冬場でも60℃近くになる。

9 冬場は必ず湯タンポを
入れましょう。
ぼかし50kgに1個
入れます。

10 湯タンポは
新聞紙で包み、
ぼかしの中に入れます。

16 出来上り
米ぬかの色が濃くなって、黒っぽくなる。
ぬか臭さがなくなり、
醗酵した香ばしい香りになる。
白いものがプツプツ見えてくる。
(出ない場合もある)

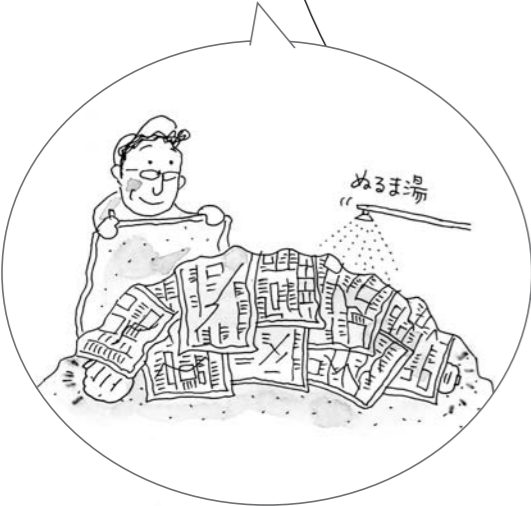
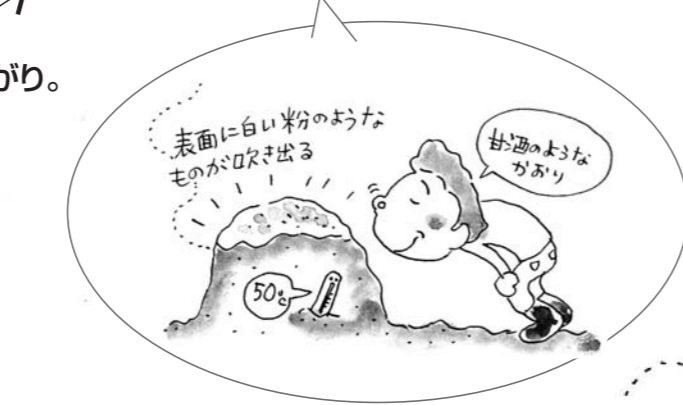
15 冬場は仕込み始めから
10日~12日で出来上がり。

14 ぼかしを作り始めて
3日目ぐらいからは
毎日切り返しを入れて下さい。

13 冬場は乾燥して水分が蒸発
します。切り返しを入れる時は
必ず水分補給をしましょう。
ぼかしをギュッとにぎり、
水分状態を確認して下さい。

12 新聞紙と毛布で暖を取りましょう。
ぼかしの表面に新聞紙をかぶせて、
水分蒸発を防ぎます。
さらに毛布をかぶせて暖を取ります。

11 湯タンポの湯は
毎日とりかえて
入れますが、3日も
すると温度が
グーンと上がって
きます。



基本をおさえよう

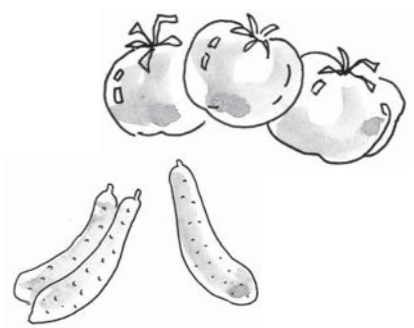
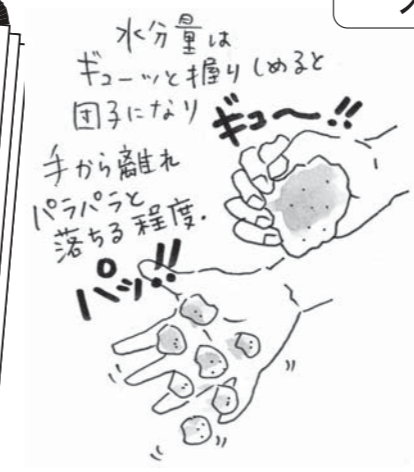
家庭菜園を楽しめる方向け 玄米アミノ酸ぼかしを上手に作る方法



まずは15kgの
ボカシ作りにチャレンジ!
カンタンに温度が上がる、
切り返しがラクチン

START

- 用意したシートを広げて米ぬか15kgと玄米アミノ酸粉体500gをよくかき混ぜる。
- 50℃程度の沸かしたぬるま湯を2.7ℓ用意する。
- ②のぬるま湯をよくかき混ぜた①の米ぬかに少しずつ混ぜる。
- 手のひらでギュッと握ると塊になり、それを下に落とすとバラける状態にする。
- 出来上がった④の米ぬかを45ℓポリバケツ1個に移す。
- 500mlの空ペットボトルを2本用意する。
- 2本のペットボトルに60℃の湯を入れる。(水を沸騰させて10分冷ます⇒約60℃)



用意するもの

- ◎米ぬか..... 15kg
- ◎玄米アミノ酸酵素粉体... 500g
- ◎水..... 2.7ℓ
- ◎ポリバケツ(45ℓ)..... 2個
- ◎シート(1.8m×2.7m)... 1枚
- ◎空ペットボトル(500ml)・・ 2本



- 出来上がりは、酒を作っているような醗酵の良い香りがする。プツプツ白いものが見える状態になる。
- 毎日切り返しをして、6日ほど経てば出来上がり。(水分を確認して不足していれば加える。)
- 毎朝1回、ポリバケツを移し替えて切り返しをする。(ぼかしを手でギュッと握って水分を確認する。不足している場合は水分を少し加える。)
- 用意したもう1つのポリバケツに移し替える。(酸素を入れる。) 念のため500ccのペットボトルの湯は入れ替えて米ぬかに埋める。
- 2日経ったら、ぼかしの中に手を入れて、ぼかしの中が40℃~50℃になったかを確認する。(温度計を使うとさらに正確にわかる。)

- 2日間そのままにしておく。
- 米ぬかの入ったポリバケツは、雨や風の当たらない暗所に置く。(通気を良くするために蓋はしない)
- くしゃくしゃに丸めた新聞紙8~9個を、上から米ぬかが見えなくなる程度にかぶせる。

株式会社 ライフメール
TEL 0120-870-441
午前9時~午後5時(日・祝を除く)
FAX 0120-870-442
24時間受付中

お問い合わせはこちらまで