

# 米ぬか酵母米

生産者：玉手 安博  
〒981-1502  
宮城県角田市尾山字宿原78-5  
TEL:0224-62-1844

我家では12年前から、完熟堆肥、830℃の高温で焼いた炭を粉炭にしたものと減田に大豆を栽培した時に出来るくず豆を土に入れ、土作りを基本とした安心で安全な健康に良い米作りをしています。

カメ虫防除の殺虫剤も使用せず、変わりに水口から木酢液を2回流しております。

更に、今年からは新しい試みとして、

**米ぬかに酵母菌等を培養した有機質肥料**を投入してみました。

食味は、

一味も二味も美味しく出来上がりました。

安心して食べられる、米、野菜、アロエベラを作り、生活習慣病を一人でも少なくしていきたいというのが私の願いであり、これからも一生懸命取り組んでいきたいと思っております。

大切な方へお伝えしていただければ、

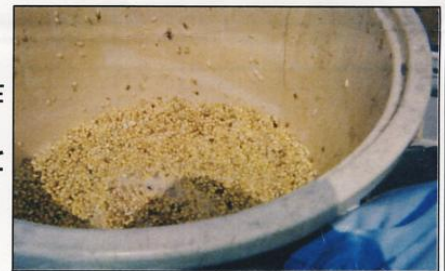
ありがたいです。



完熟堆肥



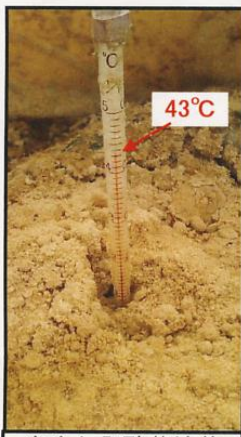
炭(粉炭) 830℃



くず大豆



木酢液かけ流し状況



米ぬか発酵菌培養



米ぬか発酵菌散布

## こしひかり

完熟堆肥	10R当り約500kg
くず大豆	10R当り20~30kg
粉炭(自家製)	10R当り約100kg
米ぬか発酵菌	10R当り約200kg
木酢液(自家製)	10R当り20~40ℓ