

グルメ酵母有機
MOTHER SOIL

土づくりにかかせない
マザーソイル

ビール麦の穀粒などを
煮沸分解したものを糖密液で固め、
酵母菌を添加した
土壌改良材です。

繊維質にも富んでおり
稲わらの代替品としても
より以上に
満足できます。



総発売元 **大鳳商事株式会社**

グルメ酵母「マザーソイル」の特徴

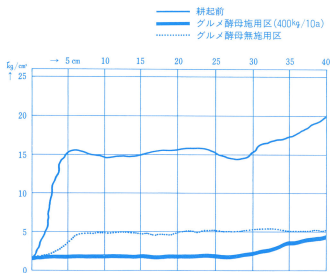
- 1 窒素成分が3%以上含まれており、分解時に窒素の取り込みがありません。
- 2 分解も早く、土壌の腐食含量が高まり、地力を高めます。
- 3 土壌の孔隙量を多くし、通気、排水が良好になり有用微生物が増加するため、柔らかく膨軟な土になります。
- 4 これらの効果により、根張が良く作物本来の生命力を引き出すため、食味鮮度保持など品質が向上します。

使用標準量	10アール当り
施設園芸	50～100袋
露地そ菜	30～50袋
果樹	30～50袋
水稲	20～30袋

マザーソイル分析例	
粗タンパク	20.90%
全窒素	3.34%
全磷酸	1.34%
全加里	2.25%
粗繊維	10.10%
粗灰分	3.90%
水分	7.50%
PH	5.5～6.0%

分析：東京農業大学肥科学研究室

マザーソイル土壌団粒化試験



1994年12月21日 徳島県阿波麻植農業改良普及所調べ

特約店