

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

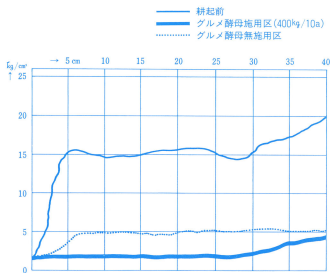
- 1 窒素成分が3%以上含まれており、分解時に窒素の取り込みがありません。
- 2 分解も早く、土壌の腐食含量が高まり、地力を高めます。
- 3 土壌の孔隙量を多くし、通気、排水が良好になり有用微生物が増加するため、柔らかく膨軟な土になります。
- 4 これらの効果により、根張が良く作物本来の生命力を引き出すため、食味鮮度保持など品質が向上します。

| 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