

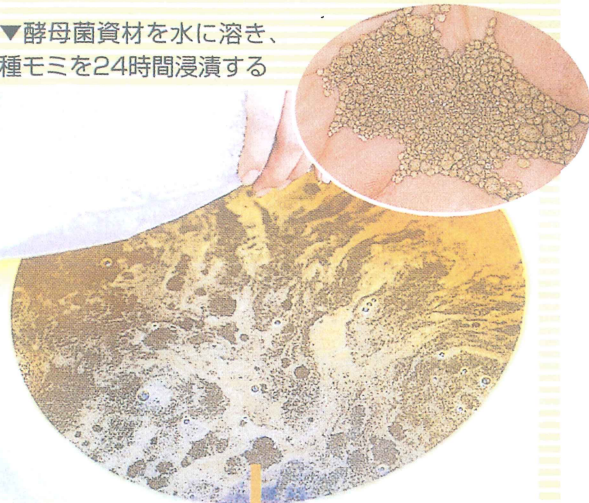
酵母菌 種モミ処理のやり方

▼使用した資材
「昭和酵素Hi-S」

▼酵母菌資材を水に溶き、
種モミを24時間浸漬する



中坪さんにやり方を見せてもらった



処理前

処理後

▲処理後の種モミの表面は酵母菌のつくる酵素の働きで茶色になる。指でこすっても色は落ちない

◀その後、浸漬して芽出しする



◀左の酵母菌処理苗のほうが茎が太く、葉幅が広い

▼同じ日に播種したのに、根張りが全然違う



▼根の色が真っ白で細根も多い。種モミについていた酵母菌が根にくっついて伸び、サイトカニンに似た物質をつくり出してくれるからだという



酵母菌 種モミ処理で 苗の根張りがスゴイ!



酵母菌処理

化学農薬で種子消毒

▲網のような根張り

▲根が少なく、マットを曲げると
崩れそうになった

(いずれも播種後25日目、芽出しモミで130g播き、5月6日撮影)

酵母菌を培養した液に種モミを漬けると病原菌が繁殖できなくなり、種子消毒なしでも苗の病気が出ない。しかもモミの周りについた酵母菌の働きで苗の生育もよくなるといわれている。

長野県駒ヶ根市の佐藤守男さんは昨年、種モミのうち半分だけを酵母菌処理し、残り半分はそれまでと同じように化学農薬で種子消毒してみた。その佐藤さんの苗を比べてのが上の写真だ。驚くほど根張りが違っていった。



2枚とも同じ田んぼで育てたもの。
いずれも病気は出なかった。
右が佐藤さん、左は昨年の3月号
で酵母菌による種モミ処理を紹介
してくれた中坪宏明さん

撮影：倉持正実

株式会社 昭和酵素研究所

〒889-2532 宮崎県日南市大字板敷7635-1
TEL(0987)25-9798 FAX(0987)25-5710
E-mail showakouso9250@gaea.ocn.ne.jp

現代農業 平成17年3月号掲載