

PROFILE

- * 株式会社 あいない
取締役 会長 相内 洋夫(Ainai Umio)
- * 農業歴:53年 * 有機農業歴:36年
- * 栽培品目:ナガイモ、ニンジン、カボチャ、ニンニク
- * 経営面積:35ha
- * 販売方法:県外のスーパー(関東、北海道、九州)
- * 有機農業に取り組んだきっかけ
18歳で農業を初めました。父親が国民の食料生産に携わる農家として、化学肥料の使用を極力控え、有機肥料を6割使用していました。完全に有機栽培に切り替えたのは自身が35歳のときです。
- * 取り組んでいる有機農法
自作のぼかし肥料を使用して有機栽培に取り組んでいます。ぼかし肥料には、発酵を促すために乳酸菌とバチルス・酵母菌などを使用しています。



ぼかし肥料づくり(株式会社あいない)

ぼかし肥料の作り方

〈材料〉※原材料は全て国産。

- ・肉骨粉(豚)
- ・骨粉(豚)
- ・魚粕
- ・なたね粕
- ・乾血
- ・水
- ・土壌改良菌剤(乳酸菌・酵母他、複合醗酵菌剤)
- ・高濃度微生物資材

〈作り方〉

- ①材料全てを肥料混合器に入れて混ぜ合わせる。
- ②混ぜ合わせた肥料を発酵施設に移動する。
- ③約2ヶ月発酵させて完成させる。



令和4年2月22日撮影

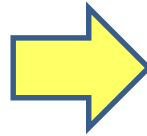
POINT

- ・発酵肥料を作る上で、水分と温度管理が重要！
- ・発酵時の水分目安は、片手で握って開いた際に、ほろいと崩れる程度の堅さ。(水分含有量:約55%)
- ・水分が切れないと腐敗に進んでしまうので注意！

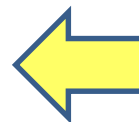
ぼかし肥料づくり(株式会社 あいない)



全ての材料を
混合機に投入



混合した肥料を
発酵施設に移動



ぼかし肥料づくり(株式会社あいない)

↓【**昨年のぼかし肥料**】 発酵が進むと肉骨が指で簡単に潰れます！



↑【**発酵肥料施設で発酵中**】(発酵期間:約2ヶ月)

最初の1ヶ月はシートをかけて水分を保ち温度調整し、状態を確認しながら、盛り上げていた山の肥料を平らにならして、水分を飛ばしたいと、ぼかし肥料づくりの管理は徹底されています。