

みかひとは？

愛媛みかんが原料 完熟発酵の有機肥料



原料のほとんどは、愛媛のミカンジュースの搾りかすです。そこに、広葉樹のおが屑とふすまを少し混ぜ、当社開発の特殊製法で完熟発酵させた、いままでに無かった有機肥料がみかひです。

みかんの持つ ミラクルパワー



農家の間では昔から「みかんの皮を畑にまくと、おいしい野菜が育つ」と言われ、理由はわからないけれど、良い野菜を作る為の知恵として広く知られていました。私達は高知大学農学部との共同研究をすすめており、みかひに含まれるみかん成分が、肥料の効能発現に期待ができることを確認しました。

(報告書より抜粋：堆肥においてはこれらフラボノイド成分のうちアグリコンである Hesperetin と Naringenin はみかん果皮とほぼ同量含まれていた。苦味を呈する Limonin については堆肥、液肥にもそれぞれ 62.1、26.6 μg/g eq 含まれており、みかん果皮に比べ減少はするものの、ある程度は残存することが明らかとなった。みかん果皮を堆肥化することでみかんの主要成分の多くは消失するものの、苦味や抗酸化活性を呈する主要成分の一部は残存することが明らかとなり、これらが、堆肥化産物の効能発現に寄与する可能性が残された。)

野菜の味を調える 調味肥料

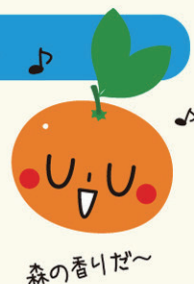
「調味肥料」「調味堆肥」 商標登録出願中

みかひには、肥料として野菜をスクスク育てるだけでなく、苦味やエグ味を抑える**野菜の味を調える効果**があります。そこで私達は『調味肥料』と名付けました。調味肥料みかひは、特にサラダ・生食用の野菜栽培に最適です。例えば、少し苦味やエグ味のあるチンゲンサイも、生でより食べやすく育ちます。

味を調える以外の **3つの特徴**

(1) ニオイが少ない

家畜糞が入っていないので、嫌なニオイがありません。室内・プランター・温室での使用にも最適！



(2) ふかふかの土へ 土質改良

野菜やくだものが育つのに適した、ふかふかした良い土質に改良する効果が期待できます！



(3) MADE IN 愛媛みかん

瀬戸内海の温暖な風と太陽を浴びて育ったおいしい愛媛みかんが原料！



使用量の目安 【土に混ぜ込んでご使用下さい。】

- 65cm×24cmのプランターなら 0.5ℓ (約150g) が目安です。
- 1坪なら 10ℓ (約3kg) が目安です。

野菜・くだもの・花 全般に使えます。

- 果菜類 (トマト・サヤエンドウ・ナス等)
- 葉菜類 (タマネギ・ホウレン草・ブロッコリー等)
- 根菜類 (ダイコン・カブ・ジャガイモ等)

主要な成分の含有量等 (乾物当たり)

水分含有量	32.42%	炭素窒素比	28.60%
窒素全量	1.25%	リン酸全量	1.07%
加里全量	0.84%		

今まで発酵させる事が難しかったみかんのよう、水分80%以上の物を当社開発の技術を使う事で発酵させる事が可能になります。

製法特許
申請中

この技術を採用しませんか？



▲湯気をあげながら発酵しているみかん有機肥料

みかんは水分の多さだけでなく酸度が強いため、今までは発酵が困難で苦労していました。ですが、当社の製法と特殊な菌を使い、セ氏80度以上で高温発酵させることにより、みかんの肥料化に**日本で初めて成功しました**。さらにこの仕組みは、**従来の肥料製造期間を半分へと短縮**することができます。



▲発酵システムで発酵されたみかん有機肥料



▲発酵菌が活性化して白くなった様子



▲液肥を溜めるタンク



▲みかん有機肥料

