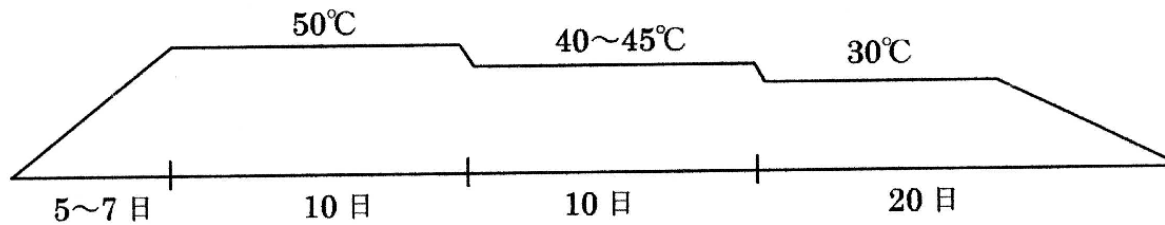


## 2.ボカシとは

ボカシ加工時のヒートサイクル例



# ボカシに何を求めるか

狙い：作物の生育効率を上げる。

作柄の安定化・日持ち向上・

糖度、味濃厚

このために、ボカシの中にアミノ酸、ホルモン、  
酵素、ビタミン、有機酸などの生育促進物質を  
蓄えることができるボカシづくりが必須。

硝酸同化のためのエネルギーを根、茎葉の発育に利用

## リービッチの無機栄養説からの脱却

即ち、有機質肥料を発酵させ遅行性から速効性に変える

従来手段では、本来のボカシにならない。

# 材 料

基本資材例（仕込み量200kgの場合）

焼成骨粉 40kg

油カス 40kg

攪拌

魚粉 40kg

米ぬか 88kg

合 計 208kg

水分  $208\text{kg} \times 0.4 = 83\text{kg}$

発酵を円滑にするには、水分40%が重要。

以上に、微生物資材を30~40kgを加える。

くず大豆などある場合は、大豆を入れたり、土壌分析で

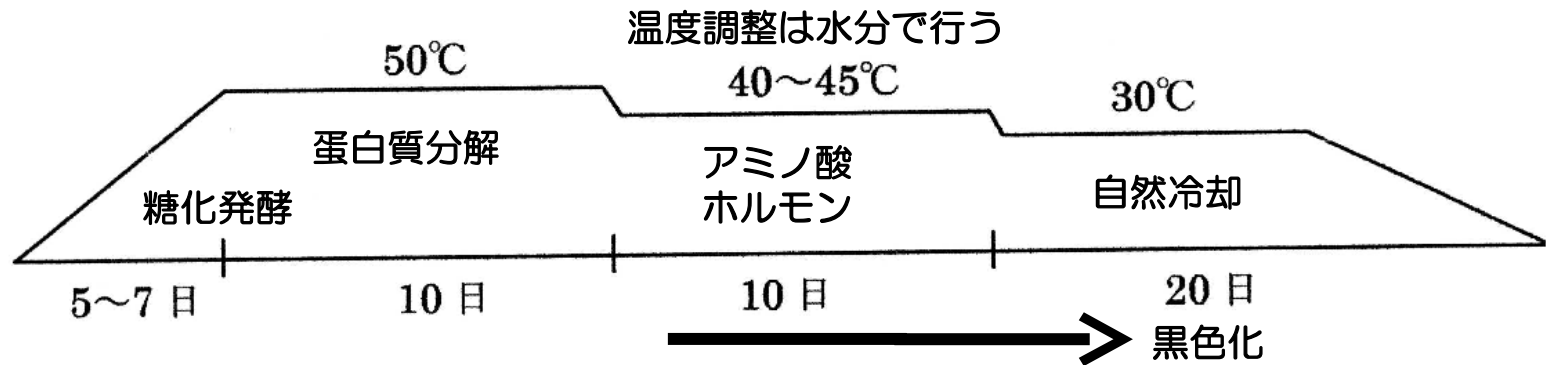
リン酸、カルシウムが多い場合は、焼成骨粉は避けるなどの工夫。

# ヒートサイクルとポイント

ボカシ加工に何故、40日間要すのか？



微生物の働き



# 作業手



米ぬかに微生物資材を混ぜる



均一に攪拌



菜種かすを混ぜる



魚粉など混ぜる



かたまりは、ほぐす



水分は40%正確に入れる



均一に攪拌する



焼成骨粉など混ぜる



外部からの光を避ける



一週間後通気、1回/日の攪拌、温度管理は中央に温度計50℃以上は、あげない。アンモニア臭がしてきたら、ゼオライトなどで消臭し温度を管理する。