

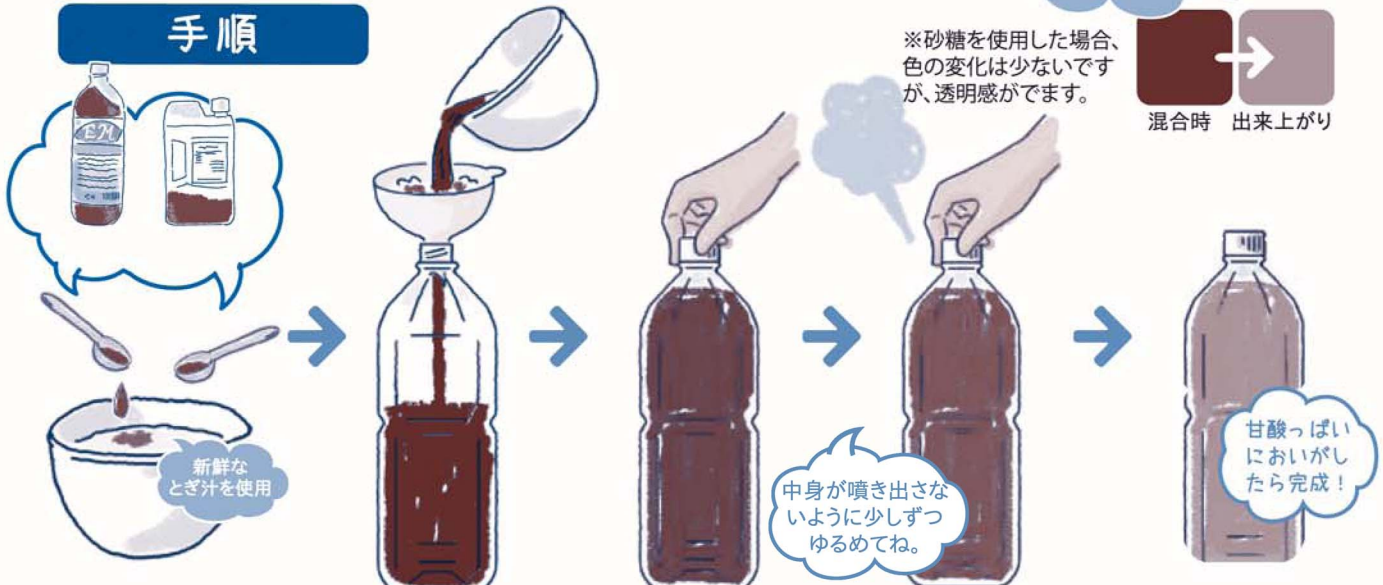
# 米のとぎ汁EM発酵液編

## 用意するもの



この色を参考にしてね!

## 手順



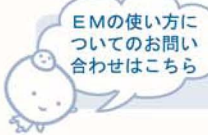
- ①米のとぎ汁1800mlに対して、EM・1を40ml(砂糖を使用する場合は大きじ5杯と天然塩ひとつまみ)加えて、全体をよくかきまぜます。
- ②ペットボトルに移し替えます。  
\*ボトルいっぱいに入れず、少し余裕ができるようにして下さい。
- ③しっかりフタをして温かい場所に置きます。  
\*20~40℃で保温すると早く発酵します。
- ④2~3日後、ガスが発生してきたらフタをゆるめてガスを抜いて下さい。
- ⑤夏場は1週間、冬場は10日~2週間程度で完成します。EM・1と似た甘酸っぱい発酵臭がすると完成です。

※EM・1の配合量の目安は40ml(全体の2%)としていますが、右表のように、EMが増えやすい条件や増えにくい条件がありますので、状況に応じてEM・1の添加量を調整ください。

培養条件	EMが増えにくい状況	EMが増えやすい状況
気温、水温	低い時	高い時(適温 38℃前後)
容器等の汚れ	古い汚れたペットボトル	新しくきれいなペットボトル
EM・1の配合量	多めに配合 全体の10%(上限値)	少なめに配合 全体の1%(下限値)

## ポイント

1. 米のとぎ汁は必ず新鮮なものを使用してください。
2. EM・1™と糖蜜はやや多めに入れたほうが発酵しやすくなります。
3. 容器はしっかりと密封してください。
4. 容器が膨らんできたらこまめにガス抜きをしてください(ガスが発生しないこともあります、甘酸っぱい発酵臭に変わっていただければ問題ありません)。
5. pHを測定できる場合、pH3.5以下になっていれば完成です。



EM 研究機構

〒901-2311 沖縄県中頭郡北中城村喜舎場1478  
TEL:098-935-0202 FAX:098-935-0205

<http://www.emro.co.jp>

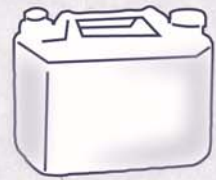




## EM活性液編

## 用意するもの

10リットルのポリタンクで作る方法

[EM・1™]  
200ml[糖蜜]  
200ml[水]  
9.6 L[ポリタンク]  
10 Lサイズ

## 手順



混合時 出来上がり

この色を参考  
にしてね!※色が薄くなると同時に  
透明感も出てきます。甘酸っぱい  
においがしたら  
完成!容器が膨らんできたら  
ガス抜きを図。中身が  
噴き出さないように少し  
ずつゆるめてね。

- ① 糖蜜200mlを前もって十分な水で良く溶かしてください。
- ② ①をポリタンクに移し、残りの水を入れます。
- ③ EM・1を200ml、ポリタンクに入れてよく混ぜます。
- ④ しっかりフタを閉めて暖かい場所に置いてください。
- ⑤ 2~3日後、ガスが発生してきたらフタをゆるめてガスを抜いてください。
- ⑥ 夏場は1週間、冬場は10日~2週間程度で、甘酸っぱい発酵臭がしたら完成です。

## ポイント

1. EM・1™と糖蜜はやや多めにいれると発酵しやすくなります。
2. 容器のフタはしっかり密閉してください。
3. ポリタンクなどの容器は、毎回きれいに洗浄してください。
4. 前もってEMセラミックスを入れた水を使うと、より発酵がスムーズになります。
5. 出来上がりを正確に知りたい場合は、pH試験紙やpHメーターでpH3.5以下であることを確認してください。

EMの使い方  
についてのお問い合わせ  
はこちら

EM研究機構

〒901-2311 沖縄県中頭郡北中城村喜舎場1478  
TEL:098-935-0202 FAX:098-935-0205<http://www.emro.co.jp>