

東部地区・隠岐地区たい肥生産供給者のたい肥の供給情報

47

氏名（法人名）・代表者	幸和建設株式会社 代表取締役 周藤浩二					
住 所	雲南市木次町新市 1 7 6 番地					
電 話 番 号	0854-42-0506					
種 類	乳酸菌発酵竹粉					
年 間 供 給 量	1.0 (t)					
原材料 と 割合	孟宗竹100%					
処 理 方 法	嫌気性発酵					
発 酵 期 間	約2週間					
成 分	窒素 (現物%)	りん酸 (現物%)	加里 (現物%)	水分 (%)	石灰 (現物%)	C/N比 (炭素窒素比)
	0.31	0.04	0.45	42.8		86.1
堆 肥 価 格	袋 詰 め	550円/1kg、2,500円/5kg				
	バ ラ	相談に応じます。				
	備 考	多量の場合には、相談に応じます。				
配 送 サ ー ビ ス	相談に応じます。					
圃 場 散 布 サ ー ビ ス	相談に応じます。					
特 徴 (P R ポ イ ン ト)	<p>地元雲南市の孟宗竹（2～3年もの）を加工し、竹のハニカム効果により乳酸発酵させた乳酸菌発酵竹粉です。</p> <p>乳酸菌は、土中で雑菌の繁殖を抑制し他の善玉菌の活性化を促します。この効果により土中の分解され難いものが分解されやすくなります。</p>					
生 産 者 か ら 一 言	<p>竹ん粉ちゃんホームページ http://kowa.shimane.jp/takenko.html</p> <p>味が濃くおいしい野菜や果実をつくるためには、畑の土づくりが重要です。極力化学肥料の使用を控え、有機質肥料や完熟堆肥を用いて栄養たっぷりの土壌作りを行う事で、味も栄養もすぐれた野菜が生産できます。</p> <p>竹ん粉ちゃんを使用する事により、土中の微生物を活性化させ、有害微生物を抑制することにより、野菜が栄養分を吸収し、安心・安全なおいしい野菜を栽培する事が出来ます。</p>					