

土づくりの秘密

酵母発酵物を混合した元肥や腐熟度の高い土壌改良材を使用。特に堆肥に関しては原料の木くずやおがくずを前段発酵させた後、牛糞等と独自の技術を使い混合発酵（一次発酵）させることで通常より短期間で腐熟度を向上させ、発芽インデックスが128.9%（試験値）と大幅に向上した（通常は70%程度）。

独自の技術で発酵した土壌改良材には菌体由来の豊富なアミノ酸（トリプトファン・グルタミン酸・アスパラギン酸・リジン・プロリン等）が多く含まれており、1970～80年代に東京大学農学部森・西澤グループの研究により、アミノ酸は根から直接吸収されることが証明された。この洗練された土壌改良材と豊富なアミノ酸により健全な土壌環境作りが実現し、高品質な青果物を作る事ができる。

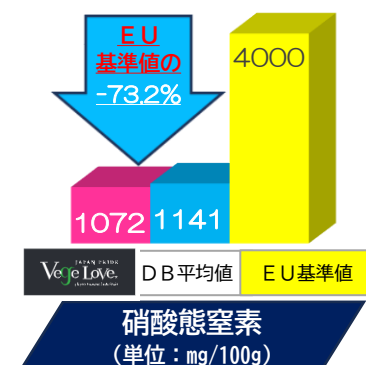
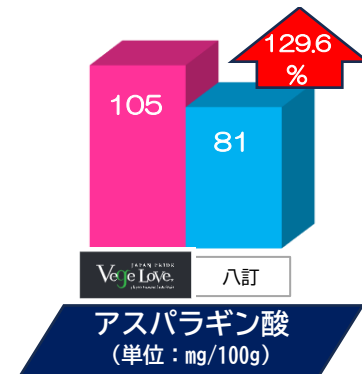
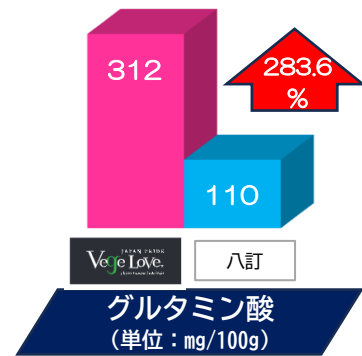
撮影日 令和5年3月26日



慣行区

2023年 熊本県 <イチゴ>

熊本県 イチゴ 収穫後13日経過



2022年 熊本県 <レタス> (株)メディカル青果物研究所

- 八訂：日本食品標準成分表2020年版
- DB平均値：デリカフーズグループ保有のデータベースを指します。
平均値算出に用いた数・硝酸イオン：352検体
(レタス 2005年～2020年/2～3月)
DB平均値は長年のデータの蓄積により高レベルの平均値となっております。
- 参考文献：青果物内の亜硝酸根・硝酸根実態調査（東京都市衛生検査所）
EU基準値：（レタス 10月～3月）露地

独自の施肥管理テクノロジーの確立

我々は20年以上蓄積したサイエンスデータに基づいて施肥工程をマニュアル化した。この独自の施肥テクノロジーは酵母発酵物や有機酸、土壌改良材等、さらには総合土壌菌で発酵させたK・Mg・Ca・P・B・Fe等を作物が必要とする時期に与えることが重要となる。よって植物体の細胞の活性化・代謝を促し気候変動に対応できる。健全な生育となり青果物の硝酸態窒素（苦み・えぐ味）が低減し、美味しさが効果的に増加する。更には栄養価（Brix・抗酸化物質・貯蔵性等）も狙える。国際基準をクリア（データ重視）した高付加価値の青果物を創造する。これが『Vege Love』である。