

乳酸菌モミガラぼかしを仕込む  
(完成品がある場合はそれでも OK)

**START!**

①乳酸菌モミガラぼかしが完成し、温度が40℃以下になっていることを確認する

乳酸菌モミガラぼかしが未完成の場合  
温度が上がってしまい、培養に失敗する場合がありますため  
注意が必要。  
**温度は40℃前後に保つ。**

②みどりの放線菌を準備

③使用する材料を準備する

乳酸菌モミガラぼかし 400kg  
(仕込み時の重量で OK)  
みどりの放線菌 4kg  
玄米アミノ酸 100 倍希釈水  
約 300 リットル前後  
※希釈水は 100 倍に希釈して一晩おく

④乳酸菌モミガラぼかしを5等分にする

⑤みどりの放線菌は約 1kg ずつに 4 等分する

⑥最初に5等分した乳酸菌モミガラぼかしの内の1つを平らに広げる

⑦その平らに広げた乳酸菌モミガラぼかしの上にみどりの放線菌 1kg を全体に広がるように重ねる

⑧希釈水 (100 倍液) はジョーロまたは噴霧器で均一に掛けるようにする

⑨水分量の確認をする  
手でギュッと握って水が手から滴らない程度に調整する

乳酸菌モミガラぼかしの乾燥具合で投入する100倍の希釈水の量は大きく変わります

⑩あと3回⑥~⑨を繰り返して4層のみどりの放線菌の層を作る

⑪最後に残りの乳酸菌モミガラぼかしを上重ねて上から希釈水 (100 倍液) を掛けて仕込み終了

⑫仕込んでからの注意点  
温度を必ず40℃前後にキープする

⑬1週間程度で白くなりみどりのまじった塊ができる

⑭みどりの放線菌は乾燥に弱いので乾燥しているようなら100倍の希釈水を掛ける

⑮2週間経つとみどりや白さがなくなり全体的に黒くなっていく

⑯黒くなれば培養完成

培養が順調に進んでいる証拠

## 乳酸菌モミガラぼかしで

# 「みどりの放線菌」培養法

### ～ 10 アール分 400kg 培養方法 ～