

# えひめA Iのある生活しませんか・・・



えひめA Iは、愛媛県産業技術研究所で開発された「**環境浄化微生物**」です。

えひめA Iには**乳酸菌**、**酵母菌**、**納豆菌**が豊富に含まれています。これらの菌は、ヨーグルト、ドライイースト、納豆と、いずれも市販の食品に含まれているため入手が容易で、かんたんに殖やすことが可能です。

また、えひめA Iは水質向上の他にも消臭、汚れ落としやヌメリ取り、発酵促進、作物の生育促進など幅広い効果が報告されています

## ＜まずは、容器に移そう！＞



オリが下に沈んでいるので、やさしく混ぜて好みの容器に移します。

※容器はいつも清潔にし**容器同士の移し替えはやめましょう。**

活躍する微生物たちの紹介

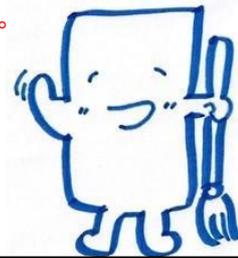
酵母菌



納豆菌



乳酸菌



- ニックネーム▶ **合成屋**
- カビと細菌のあいだの仲間
- 好きなp h▶ 酸性
- 好きな温度 25度～35度わりと低温

大好きなものは糖類。人呼んで「合成屋」。バランス良くアミノ酸を合成。糖分をエサにブクブクと炭酸ガスを出しながらすごい勢いで殖える。30分～1時間もすると微生物の1世代が終わり、アミノ酸たっぷりの酵母菌の死骸がオリとして沈み、他の微生物たちの餌になる。

- ニックネーム▶ **分解屋**
- 細菌の仲間
- 好きなp h▶ アルカリ性
- 好きな温度 45度～70度の高温

タンパクでもデンプンでも脂肪でも何でも来い！の食いしん坊。油汚れも分解するので換気扇の掃除に大活躍。タンパク質はアミノ酸に分解。暴走するとアミノ酸をアンモニアにまで変えてえひめA I自身がかさくなるので注意。農業には有機物の分解に役立つ納豆菌が多いほうがいい。

- ニックネーム▶ **掃除屋**
- 細菌の仲間
- 好きなp h▶ 酸性
- 好きな温度 30度～45度の中温

きれい好き！分解は得意ではないが乳酸や有機酸をたくさん出してえひめA Iをp h3～4(酸性)にし強力な抗菌力を持たせ、いろいろなものを腐りにくくさせる。酸性のものはアルカリ性のアンモニアを中和しトイレ等のニオイを抑える。