

あ い に 「えひめA I - 2」の作り方と使い方

＜作り方＞

用意するもの

○原料 (500ml を作る場合)	
納豆(粘液でも可)	1 粒
ヨーグルト(飲むヨーグルトも可)	25g
ドライイースト	2g
白砂糖や三温糖など	25g
水道水	約 450ml
○器材 ペットボトル(500ml)	
手でよく振る(ミキサーでも可)	
ヒーター(熱帯魚用ヒーターで35℃の温水浴)	
又は、夏は直射日光の下でもよい。	



① 攪拌する

- ① ペットボトルに納豆、ヨーグルト、ドライイースト、砂糖をはかり取ります。
- ② 水道水を約 450ml 加えてよく攪拌します。
- ③ よく混ぜたものを 35℃ で 1 週間培養します。

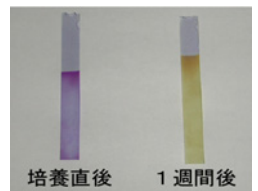
(ガスが出るので、ペットボトルの蓋は必ずゆるめて下さい。)

- ④ 培養液の pH を pH 試験紙(右の写真は B P B (ブロムフェノールブルー) pH 試験紙を使用)で確認します。

培養開始時の pH は約 4 ~ 5 ですが、1 週間後に 3 ~ 4 になり、パンやお酒のような良い香り(発酵臭)がすれば成功です。

(注) pH 試験紙は、理化学機器・器材の販売会社で扱っています。

- ⑤ 右の写真は糖蜜を使っていますので、糖蜜の茶色がついていますが、砂糖を使った場合は白色です。培養後には、ヨーグルト成分などが底に白く沈殿します。
- ⑥ 腐敗臭がする時は、雑菌が繁殖したと考えられます。ボトル、器具類等をきれいに洗浄し、衛生的な状態でやり直してください。
- ⑦ できあがったものは、冷暗所に保存して 3 ヶ月を目途に使い切ってください。



② 培養

③ pH 確認

＜使い方＞

浴槽、洗濯には上澄みを、それ以外は全体を良く混ぜて使って下さい。



浄化槽での使用

便器に毎週 100ml 程度使用するか、スプレーして消臭します。



台所での使用

調理後の流し台に、50 ~ 100ml 程度入れてヌメリをとります。



浴槽・洗濯での使用

浴槽に上澄み液 50ml 程度入れて入浴し、残り湯は洗濯に利用します。



生ゴミ処理での利用

生ゴミに噴霧して消臭や発酵促進剤に利用します。