土の保水・保肥力向上

ロイヤルインダストリーズが販売する「グルタン」は、糖蜜に納豆菌を加えて発酵させた微生物資材で、土の粒子を団粒化し、保水・保肥力を高める。岐阜県中津川市の萩原真さん（53）は、夏秋トマト「麗月」の栽培で活用。猛暑が厳しい夏場でも、利用前に比べ、かん水の回数を減らすことができている。

微生物資材　ロイヤルインダストリーズ

グルタンを混ぜてかん水するノズルを確認する萩原さん（岐阜県中津川市で）

トマトかん水 回数減

萩原さんは5月上旬に定植、6月下旬から11月上旬まで収穫する。「グルタン」を使い始めたのは4年ほど前から。萩原さんは散水ノズルを付けたパイプを畝に設置し、木の生育を見ながら手動でかん水している。

「グルタン」は2週間に1度、10㍑当たり900㍉㍑をかん水時に与えている。土が乾く心配をしなくて済む」と話す。かん水に使った時間を木の管理に充てることで、余裕を持って作業ができるようになった。

収穫 終盤まで安定

かん水と同様に2週間に1度行っているのが、葉面散布だ。10㍑当たり200㍉㍑の水に、「グルタン」が2000倍、「ケルパック66」が400倍になるように希釈してまく。萩原さんは「納豆菌群を作ることで、カビ類などの病害菌が増えにくい環境をつくることが可能」とみる。

他に、育苗期には葉面散布と同じ濃度で40日間に2回与える。本圃（ほんぽ）に定植する際には同濃度で、1株当たり200㍉㍑を施用する。

一度、定植時に一部の株で「グルタン」を入れ忘れたところ、「その区分だけ水持ちが良くないように感じた」という。

また、「グルタン」を使うと主根の伸びが良くなり、初期の玉伸びから終盤まで、安定した収穫が実現できていると実感。S級以下の小玉は、ほとんどなくなっている。品質も高まり、出荷先からは「棚持ちが良くなった」との声が届いているという。

糖蜜＋納豆菌 多様な作物に

グルタン

糖蜜に加えた納豆菌が生成する18種類のアミノ酸と、γPGA（ガンマポリグルタミン酸）を含む。γPGAが土の粒子を結び付け、団粒構造化するため、保水・保肥力が高まる。

果菜類以外にも、葉菜類や根菜類、花き類、芋類、豆類、果樹と、多くの作物で使える。育苗期と移植時の他、かん水、葉面散布で使う。

水稲では育苗期の他、田植え直後の入水時に使うことで、肥料の流亡を防ぐことができる。ロイヤルインダストリーズは、「ケルパック66」や液肥との併用を勧める。

参考価格は全て税別で、1㍑2000円、10㍑7500円、18㍑1万2000円。問い合わせは同社、☎03（3489）1408。

糖蜜に納豆菌を加えて発酵させた微生物資材「グルタン」（ロイヤルインダストリーズ提供）

社の生育を促す海藻エキス「ケルパック66」も同100㍉㍑加えている。

導入前は、夏秋トマト全体で23㌧のかん水を1回2時間、1日2回行っていたが、1回で済むようになった。「この夏の猛暑でも、

資材ナビ