



比嘉照夫教授質疑応答エッセンス集 (広報担当 大山)

「比嘉照夫教授特別講演会 in 旭」から
＜質問要約＞

EMは乳酸菌、酵母、光合成細菌の共生体とのことですが、乳酸菌や酵母はどの位の温度で死滅するのでしょうか？

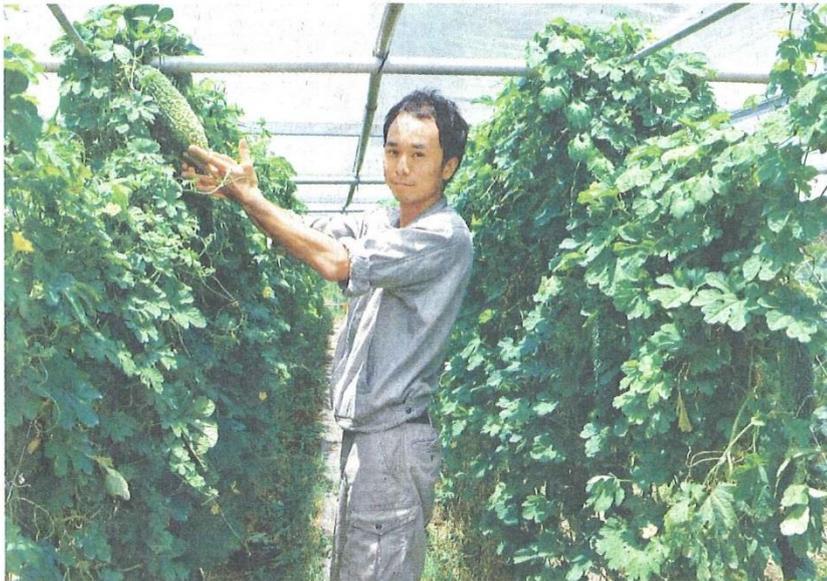
＜比嘉教授からのコメント＞

乳酸菌や酵母は単独だと55~60℃で死滅しますが、光合成細菌を加えると60度でもかなりの数が生き残ります。単独の光合成細菌は通常だと酪酸菌や腐敗菌のエサになってしまうのですが、乳酸菌が同時に存在すると腐敗菌がエサとして利用することが出来なくなります。

つまり、光合成細菌は乳酸菌の耐熱性を高め、乳酸菌は光合成細菌を腐敗菌から守るという相互作用で安定化します。この共生の構造はpH3.5以下の条件化で形成されます。

また、夏場のハウス栽培などでは、EM・1とEM・3を毎日噴霧しますと、紫外線が作物に良い光線に変化しますので、高温障害や成り疲れが出づらくなります。この際は農薬的な使い方ではなく、常にEMの効果が高まるような使い方をすることがポイントになります。

サンシャインファームの農場を案内する大城盛朝農場長＝8月、北中城村



有用微生物群 (EM菌) を活用した事業を手掛けるEM研究機構 (北中城村、安里勝之社長) が出資し、農業生産法人サンシャインファームが13日までに同村で設立した。県内でEM菌を活用した独自農法を確立し、同社のグループで農業事業の展開に力を入れる。現在、農場は約1万2千平方メートルで約35品目を生産する。順次農地を広げ生産量向上を図り、生産物の市場流通を目指す。5年後は5千万円の売上高を見込み、農業研修ツアーなど6次産業化事業も計画している。

EM菌で農業拡大

研究機構 生産法人に出資、設立

EM研究機構は約3年前に自社で農地を確保しEM技術を使った農産物の生産に着手した。2年前には北中城村や農家らと協力してEM葉ネギ生産組合を設立し、イオン琉球と生産販売奨励協定を結んだ。そのほかスズキーニヤトマトなど生産品目を増やし、グループのコスタビスタ沖縄ホテル&スパ(北中城村)で利用客に提供してきた。

農業生産法人は7月、農業事業の拡大に伴いEM研究機構の農場担当部署を独立させる形で立ち上げた。今後農場の規模を広げ、ハウスを導入するなど生産強化を図る。カット野菜など1次加工にも取り組む。将来的に加工品開発や農業

研修ツアーの提案など6次産業化事業を計画する。サンシャインファームの大城盛朝農場長は「無農薬有機栽培を実現し、収量を向上させるEM農法のブランド化を図り、販路をさらに開拓したい」と意気込みを語った。

(謝花史哲)

コスタビスタ沖縄へEM野菜を供給しているEM研究機構の自社農園「サンシャインファーム」が、農業生産法人サンシャインファームとして独立することになりました。

今後更に農地の規模拡大を図ると共に、加工品開発や農業研修ツアーの受入など6次産業化を目指していくとのことです。

このニュースが8月14日付、琉球新報朝刊に掲載されましたので、ご紹介いたします。

「EM菌」という表記は正しくありません。マスコミ等においても正しく「EM」と表記してもらえると、我々も日頃の表現に気を付けていきましょう！