

# 《木酢液・竹酢液について》

木酢液・竹酢液は、木炭や竹炭を製造する際に発生する煙の成分を冷却して得られた液体です。水分が約90%で、残りの約10%のうち約5%が酢酸で、その他アルコール類、エステル類、フェノール類等、約200種類に及び有機成分が含まれています。一般的には木酢液よりも竹酢液の方が殺虫、殺菌の効果が高いとされています。

木酢液・竹酢液の用途は広く、主に農産物を生産するため、土壌改良資材や植物活性剤等として使用されています。又、堆肥の発酵促進剤としても利用されています。



## 〈木酢液・竹酢液の用途具体例〉

### 1. イネ苗のいもち病発生を防止する

イネ種子を、50倍希釈液に24時間浸し、さらに200倍希釈液（60cm×30cmの育苗箱1箱当たり500ml）を育苗期間中、灌水代わりにイネに十分かかるように散布する。

### 2. 土壌の消毒に用いる

作物を植える前に、20～30倍の高濃度希釈液（1㎡当たり5～6リットル）を土壌に散布する。液が高濃度のため殺菌作用がある。散布後7～10日ごろに植付けする。

### 3. 土壌中の有用微生物の増殖を促す

200～400倍希釈液を土壌表面に散布する。有用微生物が増殖することにより、結果的に病原菌が減少し、作物が丈夫に生育する。米ぬか、腐葉土等の有機質肥料を施した後に散布すると、有用微生物の増殖がさらに促される。

### 4. 植物の芽、根の生長を促進する

作物や芝に施すと芽や根の生長が促進される。例えば芝の場合1a（100㎡）当たり、0.5～1リットルの液を500倍に水で薄めたものを毎月1回施すと生長が促進される。

### 9. 生ごみ処理、堆肥作りへ活用する

木酢液、竹酢液には堆肥の腐熟促進効果があり、特に豚ふん、牛ふんを堆肥化するのに適している。醗酵が早く、夏は4日ぐらいで80度の温度になる。高温になるのが早いので、切り返しも早めに行う。また、堆肥が乾きやすいので、切り返し時などに水分の補給を行う。木酢液、竹酢液は、堆肥作りに使う水に混合する。濃度は100倍ぐらいが好ましい。濃すぎると、殺菌力が強くて良くない。堆肥作りに使うと悪臭が消えて、また、有機微生物が醗酵を促進し、バクテリアが増殖され良質の堆肥が出来上がる。

#### 【生ごみ処理法】

月に3～4回、50～100倍の希釈液（20リットルのコンポストに対して約1リットル）を生ごみに散布し、混合する。

### 10. 消臭剤として活用する

木酢液、竹酢液は、含有する有機酸類や消臭成分による中和作用と液独特の燻香によるマスキング作用の相乗効果によって消臭剤として優れた効果をあらわす。特にゴミ集積場、下水、トイレ、家庭のゴミ、畜舎等の悪臭駆除には最適である。使用法は、希釈した30～100倍液を1㎡当たり100～300mlをジョウロや噴霧器を使って散布する。また、屋内の厨房、床面、排水口、生ゴミやペット用品等に50～200倍液を噴霧するか、雑巾に浸して拭く方法が効果的である。

### 11. 美容と健康に

約2Lのお湯を入れた風呂桶にキャップ3杯程度の木酢（竹酢）液を入れてフットバスを作ると、足の乾燥を防ぎ、疲れを癒やすだけでなく、気になる足のおいしさを抑えることもできる。また、お風呂のお湯に少量入れて入浴すると、乾燥肌に効果があるのはもちろん、体がよく温まり、湯冷めしにくく、快適な眠りが期待できる。お風呂に入れる際は、特にいい品質管理のもとで蒸留精製された木酢液、竹酢液を使うようにする。黒いタール分などの体に良くない成分を除去し、有効成分を濃縮する高度蒸留精製を繰り返しているものを選ぶ。

☆  
木  
酢  
液



4L ¥998

☆  
竹  
酢  
液



1500ml ¥498

## 超促成栽培イチゴ出荷～1カ月前倒し高値取引

岡山県農業研究所（赤磐市神田沖）の開発した「超促成栽培」によるイチゴの早期出荷が、井原市内で始まった。通常は11月下旬からの出荷時期を1カ月前倒しした。シーズンオフのため高値で取引されており、県は農家への普及を促していくつもりだ。

イチゴ栽培で主流のハウス栽培は通常、6～7月に株分けによる育苗を始め、9月半ば以降に花芽が出てからハウスへ定植する。超促成栽培は、苗は気温が下がると花芽を出す性質を利用。育苗の時期を5月末に早めるとともに、7～9月は冷房施設に入れて早期に花芽を形成させる。

同研究所によると、冷房施設を利用した栽培は九州や四国などで行われている。冷房施設に置く期間は通常、20～30日間だが、今回の技術は断続的に40～60日程度と延ばすことで花芽の分化がより促進され、最需要期のクリスマスシーズンの出荷量を増やす効果も見込めるという。

県内では県井笠農業普及指導センターの指導で、3戸が超促成栽培に取り組み、本格出荷を目指している。

同センターは、「冷房施設（10アール当たり約300万円）などが必要となるが、高値で販売できる。早出しイチゴの産地形成を目指して農家に広げたい」としている。

《2012年 11月11日付 山陽新聞より》