

GP 農法の微生物農業

GP 農法の微生物農業は

土壌の微生物を増殖させ、その微生物が作る酵素で野菜を育てます。

3つの行程があります。

- 1、特殊加工したセラミックを土壌に埋める。
- 2、特殊加工したセラミックを使って、草の酵素エキスを作り、土壌や作物に散布します。
- 3、草の酵素エキスを使って、ボカシを作り、土壌にすきこみます。

1、

土壌に最初1回だけセラミックを埋め込みます。

このセラミックは、土壌微生物が活性化するような特殊加工をしてあり、陰の気と陽の気の2種類から成り立っています。土壌中の嫌気性微生物と好気性微生物が、そのセラミックの「気」で元気になり増殖します。

2、

20種類以上の草を米糠と水と特殊加工したセラミックを使って草を発酵させます。草が好む微生物はそれぞれの草で違いますが、セラミックの気のエネルギーが高いので、すぐに草の発酵が始まり微生物の増殖も始まります。一週間程で発酵は落ち着き、更にもう一週間かけて熟成します。草の酵素エキスが出来上がります。

3

発酵した草の酵素エキスを使って、ボカシを作ります。

米糠、鶏糞等微生物の餌となるもの、それに穀殻を混ぜます。さらに草の酵素エキスと水を混ぜ合わせ、セラミックを使って発酵させます。4~5日で75℃位まで温度が上がります。ボカシの中は微生物で真っ白になってきます。10日位で一度目の切り返しをしますが、発酵した草の酵素エキスと水分を補給して、もう一度発酵させます。また温度が上がります。20日位で温度が下がったらボカシの完成です。そのボカシを土壌にすきこみます。

これらの3つの行程をすることで、土壌は嫌気性微生物と好気性微生物と酵素でいっぱいになります。団粒構造の土壌になり、柔らかくてフカフカしてきます。

この行程を、GP 農法の微生物農業は、60日位で行うことができ、その結果、良い土壌が出来上がります。

野菜を育てる場合、発酵した草の酵素エキスを3倍に希釈して野菜に散布します。微生物の酵素で成長が早くなり元気な野菜ができます。

自然農法と微生物農業は

耕起して、草、落ち葉、米糠などの未分解有機物をすきこむことで微生物の餌とし、土壌中の微生物を増殖させて、分解物は肥料になります。

土壌中の微生物が増殖することにより、無農薬での栽培が可能になります。

しかし、効果が出るまで数年の期間が必要で、その間は収穫が大幅に落ちるとされています。

途中で化学肥料を少しでも使うと微生物が生きられなくなってしまいます。さらに土壌には化学肥料のマイナスのエネルギーが残るので、収穫は益々悪くなります。

慣行農業は対処療法です。

植物の種類によって、その植物ごとに必要な栄養成分を与える方法です。気も土壌微生物も土壌微生物の作る酵素も、それらを重要視するような観点ではありません。科学的に作った、マイナスの気の栄養素で植物を育てるのです。

気も無いのです。微生物もいないのです。ですから微生物の作る酵素も無いので、この方法で作った野菜等は、鮮度が落ちてくると腐って溶けてしまいます。

それは野菜に微生物の作った酵素が少ないからです。化学肥料のマイナスのエネルギーが野菜に残っているからです。

作物だけではなく土壌にも、科学的に作ったマイナスの気の栄養素が残ります。この栄養素が土壌微生物達を生きられないようにしているのです。土壌も酸化してくるので、石灰で中和しないと植物達が生きられないのです。本来の土の気のバランスが崩れることは、連作障害の原因の1つとも考えられます。