

タカラ・アース物語 微生物ってなんだろう？

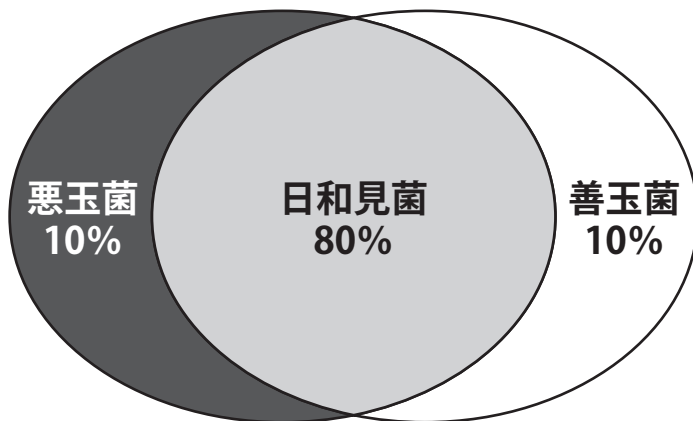


自然の中には、多種多様な微生物が存在しています。
空気 1 cc の中に 7 億～8 億以上、土壌 1 cc の中に 1 億以上の微生物がいます。

その微生物は、人間に有益なものを「善玉菌」、有害なものを「悪玉菌」と区別しています。

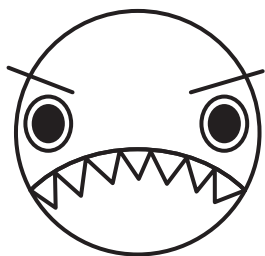
しかし「善玉菌」が 10%、「悪玉菌」が 10%、残りの 80% はどちらでもない「日和見菌」です。

「日和見菌」は善玉菌が多いと善玉菌に、悪玉菌が多いと悪玉菌になります。



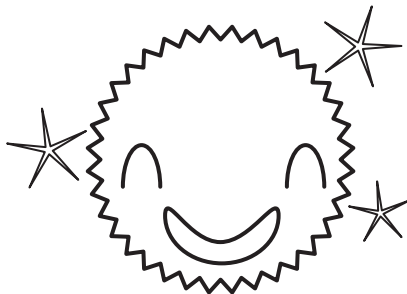
現在は、さまざまな化学製品・農薬などによって、自然のバランスが崩れています。
悪玉菌の勢力が強くなる傾向にあります。

タカラ・アースに含まれる代表的な微生物の紹介！



**分解屋
バチルス菌**

バチルス菌の担当は分解作業。
強力な菌なのでバリバリ働きます！
代表は納豆菌で、高温～低温にも強く、
酸やアルカリにも強い菌です！



**掃除大好き
乳酸菌**

乳酸菌の担当は掃除・消毒作業。
乳酸などの有機酸をつくります！
チーズ、はっ酵乳、乳酸菌飲料などに
使われている人気者の菌です！



**合成が得意
酵母菌**

酵母菌の担当は合成作業。
有機物をアミノ酸やビタミンに再合成！
清酒やワイン作りなど多岐にわたり
使われている人の役に立つ菌です！

タカラ・アースの主な有効微生物群は、酵母菌・乳酸菌・バチルス菌などの善玉菌です。
これらの微生物を培養するために植物抽出液を使用します。

タカラ・アースの原液の中には、植物抽出液と有効微生物群（多種多様な善玉菌）と、
善玉菌が生産したビタミンやアミノ酸などの産生物質が仮眠した状態で入っています。

開封して空気にふれ、水に希釈（薄める）ことで、有効微生物群は活性化します。