



黒酢農法

作物だって健康志向



「人に良ければ、植物にもきっと良い」
そんな発想から黒酢農法は始まりました。



「黒酢農法」は(有)樽一本店の登録商標です。

「食」

それは人にとって大切で、
楽しみのひとつ。

しっかりとからだをつくり、
心から安心して食べられるもの、
誠実につくられ、良質であることが
大前提であると考えます。
人に良い玄米黒酢を作物に与える
「黒酢農法」を活用し、
化学肥料・化学合成農薬に頼りすぎた農業の
見直しを進めています。

**わたしたちは、一番大切な家族のために
安心しておいしく食べられるものをつくり、
提供していくことを約束します。**

私達がつくりました。どうぞお召し上がりください。

黒酢農法でつくっています。

思わずおかわり
したくなるおいしさ
黒酢農法米



うまい・甘みが
黒酢でアップ
**黒酢農法
枝豆・茶豆**



黒酢を混ぜて土壤改良
連作障害対策やもぐらよけに
役立っています。

**さつまいも・
トマト・ゆり・他**



果樹産地でも大活躍
黒酢で減農薬＆品質向上
和梨・洋梨・桃・他



黒酢農法とは：

人の健康維持に役立つ玄米黒酢を、作物の健全生育・良品生産・減農薬や無農薬栽培に役立てようとする農法のことです。

新潟の石山味噌醤油株と新潟大学農学部の共同研究により、作物に対する様々な効果が解明されました。

玄米黒酢の有効な利用法を農家とともに開発し、誠実で安心な作物づくりに役立てられています。



安心な理由

黒酢農法で使用する玄米黒酢は、普段わたくしが食用として、口にしているものと同じものが使われています。



また、安心・安全の農業資材として、農林水産省より法律で定められた「特定農薬（特定防除資材・防除目的のためにすべての作物に使用してもよい）」と指定されています。

玄米黒酢に含まれる代表的な有効成分

有機酸：植物体内でエネルギー代謝を促進させ、殺菌効果も發揮します。

アミノ酸：うまみを増す作用、組織を強くする作用、根の生長を助ける作用など、様々な種類のアミノ酸があります。

ミネラル：各種ミネラル、特にカリウムはCO₂（二酸化炭素）の取り込みを促進し、植物の生命活動である「光合成」を活発化させ、生育を促します。

玄米黒酢とは：

100%玄米を使用して醸造される食酢です。

JAS法では「米黒酢」として分類されています。

体に良いとされる有機酸をはじめ、各種アミノ酸・ビタミン・ミネラルが吸収しやすいかたちで含まれております。世代の健康維持に留意される方々にご愛飲いただいています。毎日食後に、大さじ二杯くらい（約300cc）を水またはお好みの飲料で割って、お飲みいただくことをお勧めいたします。

原料となる玄米由来のアミノ酸・ミネラルが充実しており、作物の特性を引き出し、元気に育てます。



石山味噌醤油株式会社
〒950-1303 新潟県新潟市南区西蘆場四丁目
TEL (025)375-14798
FAX (025)375-15297

黒酢農法の効果

根の生長を促進させ、枯れを少なくし、加えて病害抵抗性も上がるため、元気にしつかり育ちます。

葉菜類：照り・張りの増加による品質向上。
果菜類：照り・張りの増加。

豆類：鮮やかな莢。うまみの増加。
穀作：米の粘り、甘みの増加。

畜：牛・豚・鶏などに与え病気減少に。