

ひじき由来のミネラルたっぷり

ヒジキパワー

海藻濃縮熟成

春に一度、房総半島で取れるひじきを蒸煮する事で抽出されるミネラルたっぷりの海藻エキスを資材化しました。年に一度しか収穫されない良質な国産ひじきを新鮮な状態で蒸煮した際に抽出される豊富なミネラルを含有した海藻エキスです。天然加里の働きにより健全な発根が促進され作物の品質向上に寄与します。

国産ひじきの流通は全ひじきの流通の1割しかなく、非常に貴重な資材となっております。

特徴

- 品質向上（糖度向上、果実肥大、着色向上）
- 果実、葉、茎の硬化
- 土壌の団粒化と生育促進
- 有効微生物の増殖
- 連作障害の軽減
- 貯蔵性の向上
- 硝酸態窒素の低下

使用方法

標準基準量 10a 当り

- ▶ 葉面散布 1,000倍に希釈して定期的（月2～3回）に散布してください
- ▶ 土壌灌注 500倍に希釈して散布（1平方m当り1ℓ）してください
- ▶ 流し込み（水田） 原液で10～20ℓを水口に流し込んでください

【注意】

- ※ アルカリ性農薬との混用は避けてください。
- ※ 作った溶液は早めにご使用ください。
- ※ 冷暗所に保存してください。
- ※ 自然物質ですので、沈殿する場合がありますが効果は変わりありません。よく振ってからご使用ください。

資材証明書及び法的表記

肥料法における区分	—
保証票又は表示	—
肥料の種類	—
保証成分	—
原 料	—



内 容 量	20ℓ
形 状	液状
梱包方法	キューブ缶
発 売 元	イノチオプラントケア株式会社

使用原料

ひじき、食酢

分析例

▶ N(窒素)	—	▶ pH	3.6
▶ P(りん酸)	0.03%		
▶ K(加里)	2.4%		