

到着後の手順です。 所要日数は5日～8日(季節、作業する室内温度によります。)
真夏日は、3日程度です。

野草酵素の場合の例ですが、作業内容は、ほとんど変わりません。

●到着した日にして頂く事。 量によりますが、(所要時間:2時間程度)

無農薬・無化学肥料の安心安全な野草材料から出来ています。

A: ジップロック袋に入った朝摘み野草材料(既に細かく刻んであります。)

B: 液体の野草酵素

黄色い20リットルの漬物タル(容器の大きさは、変更可能)に入れAとBを一緒に入れます。

空気が良く細かく刻んだ野草に入るように一緒に良く混ぜます。

●次の日から絞る前日迄 (所要時間:5分程度)

①できれば毎日1回、かき混ぜる。(できない日があってもOKです。)

(参考;美味しく、家族の健康になる酵素ジュースになりますように、言いながら混ぜるのも一つの混ぜ方です。)

②発酵のため、フタはテープ等で閉め切らずに、空気が通うように普通に置いてください。

③23度～26度程度なら、通常5日～8日間程度で完成します。

夏日であれば、3日程度。

(室温30度近くなると、アルコール発酵してしまいます。ご注意ください。

真夏日は2日から3日で絞り出します。)

●絞る日について 通常は1週間後が目安です。(所要時間 量によりますが、数時間)

①白い綿の布巾、不敷布など、ザル、ボウルを使い、自然濾過してジュースと野草を分別します。(2度濾すと、野草の葉っぱなど混ざりが無い酵素ジュースが出来ます。)

ザルに酵素材料を入れ、一晩かけてユックリと酵素ジュースを落下させ分別する事も出来ます。

②絞った酵素ジュースに PH 調整等、安定化に役に立つ、同封の粉末パウダーを絞った後に入れます。

絞ったジュースに入れて混ぜて一晩置くと尚良いですが、お忙しい場合は省略して結構です。

衛生管理には十分にお気をつけ、ふき取るものは、使いきりのティッシュやペーパータオル、ウェットティッシュで。

[江田島酵素のHPへ戻る](#)

