

# ようこん

こな/ペレット

- 「ようこん」とは、食品・食肉工場から発生する良質な未利用副産物を、放線菌などの有用菌で、発酵・熟成させた、アミノ酸・ミネラル豊富な地力増進資材です。



- 「ようこん」の成分（分析例）

窒素	りん酸	加里	石灰	苦土	ほう素	マンガン
3	5	3	9	1	0.05	0.07

全アミノ酸含量

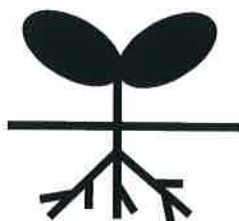
10%

腐植酸含量

25%

- 「ようこん」の効果

団粒形成  
促進



保肥力  
アップ

土壌微生物  
の増加

根の生育  
促進

健全な根は、  
健全な作物を作る！

作物の品質向上、  
増収に貢献