



えひめAIって知っていますか？

えひめAIとは愛媛県産業技術研究所で開発された「環境浄化微生物」で、納豆菌、乳酸菌、酵母菌を培養した菌液です。材料は納豆、ヨーグルト、ドライイースト、砂糖とすべて食品で、つくり方も公開されている。工場や家庭の排水を浄化するために開発されたものだが、農作物の育ちをよくしたり、病害虫を抑えたりする作用があるという。

他にも

- ・換気扇などの油污れに
- ・入浴剤として
- ・手指の保湿剤
- ・ペット周りの消臭
- ・生花が長持ちするなどの効果もあり、とても優れものらしい。

えひめAIをつくってみよう！

材料：家庭でつくりやすい量（約300ml 分）

- ・ぬるま湯（40～45度） 250ml
- ・砂糖・・・15g
- ・ドライイースト・・・5g
- ・ヨーグルト・・・25g
- ・納豆・・・1粒

つくり方

1. ボウルに砂糖とドライイーストを入れ、良く混ぜて、ヨーグルトを加えて混ぜる。
2. 茶こしに納豆を入れ、お湯を注ぎながら納豆のネバネバを加えよく混ぜる。
3. ペットボトルに入れ、蓋は緩めた状態で保温バッグなどに入れて暖かいところで保温する。24時間後、発酵が落ち着いてオリが沈殿したら完成。

えひめAI-1とは、全て食材からできた安心・安全な環境浄化微生物です。

材料は全て食材！



環境浄化微生物とは酵母・乳酸菌・納豆菌を主体に糖蜜等を用いて独自の製法で発酵培養させた酵素を含む複合微生物です。

食育くん まじん



食育コラム

ルール

NO.43

ここ15年ほどは自家製の味噌を食べていた。自分たちで栽培した大豆と、地元のお米、赤穂の塩と、何と贅沢な味噌だろう! と悦んでいたのだが、ついに底をついてしまったのだ。

欲しいという人に分けてあげたり、民泊で来た子どもたちへのお土産にしたりと、大判振る舞いをしてきたからなあ。

どうしよう・・・仕込み中の桶は開けるにはまだ早い。麴屋のご主人は、「1年は放っておけ。」と言う。それだと今年中には開けられない。仕込んだのは3月初旬だったのだ。開けたい気持ちを抑えてスーパーで買うことにした。長いこと味噌なんて買っていないから、どれを買ったらいいのかわからない。裏の表示をよく読んで、減塩、無添加とうたっている物を買ってみた。

早速味噌汁にしたが、これがまったく美味しくない! 本当にまずいのだ。長年の慣れもあるとはいえ、さて困ったな? というのが正直な気持ち。毎日口にするものだけに、妥協はしたくないし・・・かと言ってせっかく買った物も無駄にはしたくない。そうだ買った味噌は魚でも漬け込んでみよう。西京味噌みたいに甘いからいいかもしれない。

昨今の暑さで味噌の発酵も進んでいるんじゃないか? と勝手な解釈で桶を覗いてみたよ。周りに白い酵母ができていて、たまりもたっぷりできていた。もちろん黒カビもいっぱい。そう、うちの味噌はかびる味噌なんだ! 黄金色に仕上がった味噌は香りもよく、ちょっとフライングしたけど、いつもの味噌が戻ってきてほっと一安心。 (え)