



事業者紹介



タケノコ販売への取り組み



豊野竹林整備隊

作業のご依頼はコチラ



発酵竹粉

販売情報はコチラ



段ボールコンポスト

あなたも環境志民!!



ブログ 随時更新中!

≪ ブログを見に行く ≫

[ホーム](#) > 竹の特徴

[戻る](#)

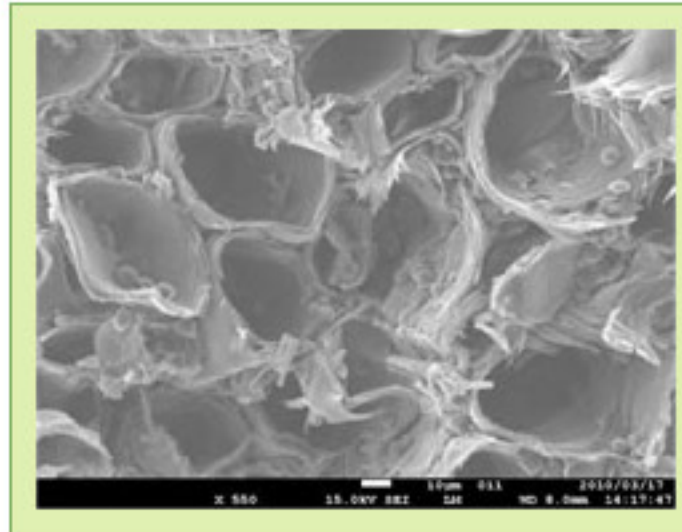
[印刷はこちらから](#)

竹の特徴

竹の主成分と特徴

主成分	繊維素:セルロース、ヘミセルロース、リグニン ミネラル:鉄、マグネシウム、カルシウム、マンガン、銅、ニッケル
特徴	セルロースは、微生物による分解作用により発酵熱を発生する。 また、ミネラルや糖質を豊富に含んでいる事から、土中の微生物の栄養分としても有用。

竹チップの乳酸発酵



竹の中にはハニカム構造という構造があり、この中に乳酸菌が存在している。竹の導管のハニカム構造を壊さないようなチップパーシュレッダー(竹粉碎機)を使用する事でこの構造を維持し、乳酸発酵がし易い状態にする。

実際に粉碎した竹チップを乳酸発酵させて使用する事で、竹の育成に効果が期待できる。

竹の粉碎について

今回、竹の粉碎には一般に流通・販売されている竹粉碎機を使用する。

ハニカム構造を維持し、竹を粉碎する



上記「ハニカム構造」を維持したまま竹を粉碎可能である事から竹粉碎機を使用する。

[このページのトップへ戻る](#)