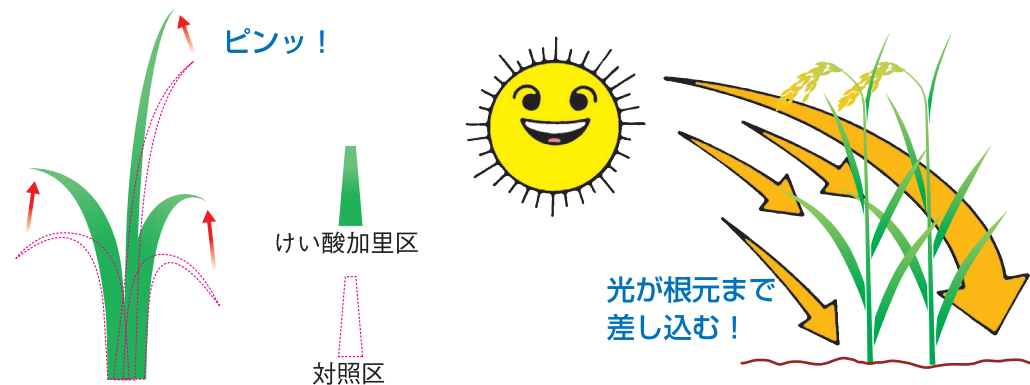


肥料の違いが味に出る けい酸加里7つのパワー

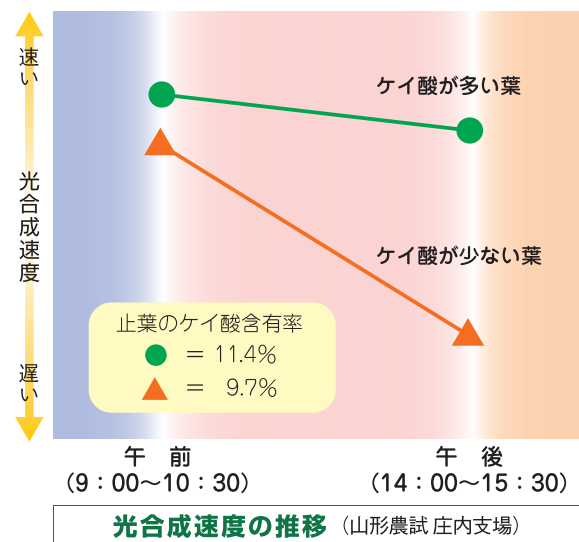
1 稲の姿がピンとした受光態勢づくり。

稲の葉がピンと立ち、下層部へも光が差し込むため、光環境が良くなり光合成が促進されます。



2 水分蒸散の抑制と光合成・デンプン生成の促進。

ケイ酸が皮膜をつくってモミの中の水分蒸散を防ぎます。また、ケイ酸は光合成によるデンプン生成を活性化するのに、とても重要な役割を果たします。

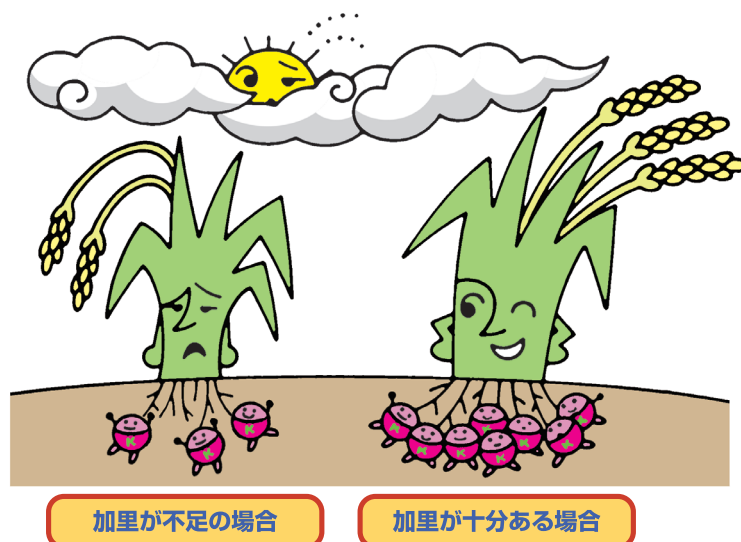


ケイ酸を多く含んでいる葉は、午後になっても光合成が活発だよ！



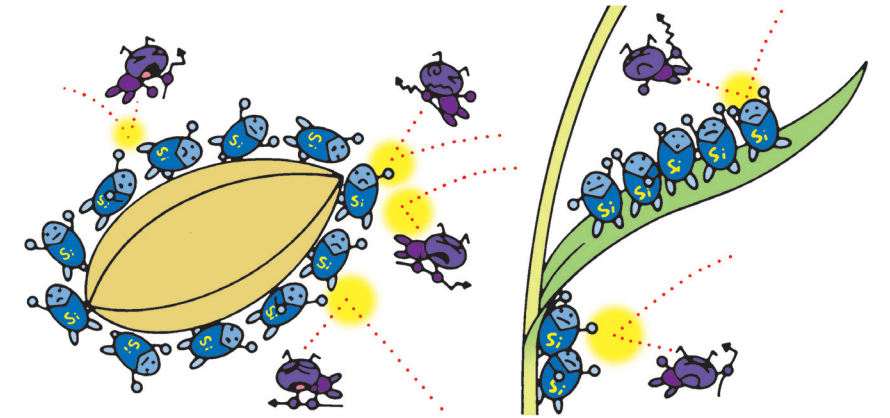
3 日照不足時(ヒカリ不足)にカリがサポート。

加里肥料は「ヒカリ肥料」ともいわれ、日照不足による光合成の低下を抑えます。これにより、登熟を助け、収量の減少を軽減します。



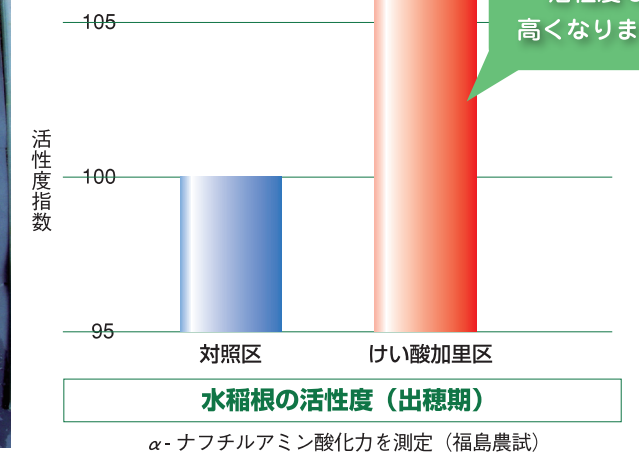
4 ケイ酸は稲のガード役。ケイ化細胞形成で耐病性強化。

ケイ酸がモミ殻や茎葉に集積することで、ケイ化細胞を強固にし、病原菌の侵入を防ぎます。これにより、いもち病やごま葉枯病にかかりにくくなります。



5 根の活力を高める。根張りが違う。うわ根が多い。

ケイ酸と加里の相乗効果で、根張りが良くなり、根が活性化します。



6 玄米の粒厚・登熟歩合の向上。乳白粒発生を軽減。

加里の働きで、葉で作られたデンプンをモミまでしっかり運ぶので、粒厚が高まり登熟も良くなります。また、実入りが良くなることで乳白粒の発生軽減も期待できます。

7 ケイ酸と、く溶性加里のダブルパワー。食味向上の相乗効果。

ケイ酸の働きでデンプンを多く生成し、加里の働きでデンプンをモミへ運ぶため、米粒が大きくなります。これにより、米の中のタンパク質が薄まるため、食味が向上します。



● タンパク質〔同量〕

粒の大きさ		
一粒重	軽い	重い
タンパク質割合	高い	低い
食味値	低い	高い