# アミグロー　　アミグローは愛称です。

■登録番号：輸第106076号（ﾊﾟﾙｻｰｲﾝﾀｰﾅｼｮﾅﾙ登録）
■登録年月日：2020.07.27
■肥料の名称：アミグローM
■肥料の種類：液体微量要素複合肥料
■保証成分：水溶性マンガン　0.19%、水溶性ほう素　0.35%、水溶性苦土　4.1%

■有効成分：動植物発酵抽出液含有成分：アミノ酸類、有機酸類、糖類
　　その他の含有成分：マグネシウム、マンガン、ホウ素、亜鉛、モリブデン
■包　　装：1ﾘｯﾙ×12本、5ﾘｯﾙ×4缶

**【特長】**

- 吸収が早く、速やかに効果が発現するアミノ酸入り葉面散布液肥。
- 収穫物の食味、色つや、形状などが向上し品質アップにつながる。
- 植物の環境ストレスに対する抵抗力がアップする。作物の安定収穫をはかる。
- 果樹、野菜、畑作物、花類まで幅広い作物に使用可能。
- 含有する窒素は非化学合成の動植物質由来であるため、農林水産省「特別栽培農産物に係る表示のガイドライン」における化学肥料の窒素成分量節減対象外です。

**【アミグローとは】**

●アミグローは、日本伝統の発酵技術と最新のテクノロジーを応用した技術が、ブラジルの豊富な資源と結びついて生産されている。つまり、アミグローは糖蜜、魚などを原料に、日本古来の麹で醸成したものに、植物に必要な要素を適度に加えて作ったアミノ酸入バイオ肥料である。アミグローの含有する多種類にわたる成分は、植物体内でその栄養源として総合的な効果を発揮する。

**【散布事例】**

アミグローの基本的使用方法は 400～800 倍に希釈し、茎葉部に十分かかるよう散布(灌注)する。主な作物の使い方は以下のとおり。

| 主な作物 | | 使用例 |
|---|---|---|
| 穀類等 | 水稲 | 1.5～2.0 葉期(500 倍)、幼穂形成期、出穂期 |
| | 大豆、小豆、菜豆 | 開花約 10 日前、開花約 10 日、20 日後など 3 回以上 |
| | えんどう | 生育盛期 7～10 日おき |
| | スイートコーン | 3～4 葉期、生育期(草丈約 1m)など 2 回以上 |
| 果樹 | おうとう | 満開後 20 日目から 7 日おき　3 回以上 |
| | なし | 開花約 15 日及び 25 日後、養分転換期直後及び約 10 日後、収穫約 35 日、25 日及び 15 日前など |
| | りんご | 収穫約 45 日、35 日及び 25 日前など |
| | もも | 開花約 15 日及び 25 日後、収穫約 30 日及び 20 日前など |
| | かき | 収穫 40 日、30 日、20 日前など |
| | かんきつ | 収穫 60 日、45 日、30 日前など |
| | いちじく | 収穫約 35 日、25 日及び 15 日前など |
| 葉菜 | にら | 毎刈後 5 日目および 15 日目など 2 回以上 |
| | ねぎ | 定植 20 日及び 10 日前、定植 30 日おきなど 3 回以上 |
| | ほうれんそう | 3～4、5～6 葉期及び収穫約 7 日前など 3 回以上 |
| | 野沢菜、小松菜 | 3～4 葉期など 1 回以上 |
| | はくさい、キャベツ、レタス、ブロッコリー | 育苗期(定植 1 週間前)1 回・定植活着後、6～8 葉期など 2 回以上 |
| | 食用ギク | 定植 20 日後から 7～10 日おき |
| 果菜 | トマト、なす、ピーマン、きゅうり | 育苗期、定植期、定植後～収穫終了まで 7～10 日おき |
| | メロン | 育苗中の苗に定植 7 日前、活着直後から交配まで 7～10 日おき、果実肥大中期まで約 7～10 日おき |
| | すいか、かぼちゃ | 育苗期、定植期、定植～収穫終了まで 7～10 日おき |
| 根菜類 | にんにく | りん片形成期、球肥大始期、球肥大最盛期　2～3 回など |
| | てんさい、ばれいしょ | 育苗期(定植 1 週間前)1 回・6 月中旬、下旬、7 月上旬など |
| | だいこん | 間引き後、6～8 葉期など 2 回以上 |
| その他 | 茶 | 萌芽期から開葉期など |
| | 芝、花木苗、林苗 | 約毎月 1 回、散水時 x500、6～10 回など |

**【注意事項】**

- 使用前に容器をよく振る(沈殿)
- 均一な状態に戻してから所定量を取り出し希釈する。
- ほとんどの農薬と混用可能であるが、下記に注意する。
  - ◆ 石灰硫黄合剤との混用はしない。
  - ◆ 他剤との混用はさけるよう注意のある農薬との混用はしない。
  - ◆ ボルドー液等アルカリ性の農薬との混用の際は、希釈したボルドー液等に所定のアミグローを加用する。
- 保管：密栓し、直射日光をさけ、食品と区別して、冷涼な所。