

EMとは

EMとは有用微生物群 (Effective Microorganisms) の頭文字からとった造語で、占くから食品加工などに使われ、その安全性が確認された乳酸菌、酵母などの有用な微生物を天然の糖蜜などで複合培養した液体のことです。

微生物というと人体に害をおよぼす微生物が存在するために昔から多くの人に恐れられていますが、納豆や味噌、ヨーグルト、酒などは微生物（こうじ菌・乳酸菌・酵母菌など）を利用していますし、人間の腸内に住むビフィズス菌等のように環境を良くし、動植物の細胞を活性化する働きを持つ酵素や生成物を作り出す微生物も多数存在します。

ペニシリンなど多くの医薬品（抗生物質など）も微生物の働きで作られています。

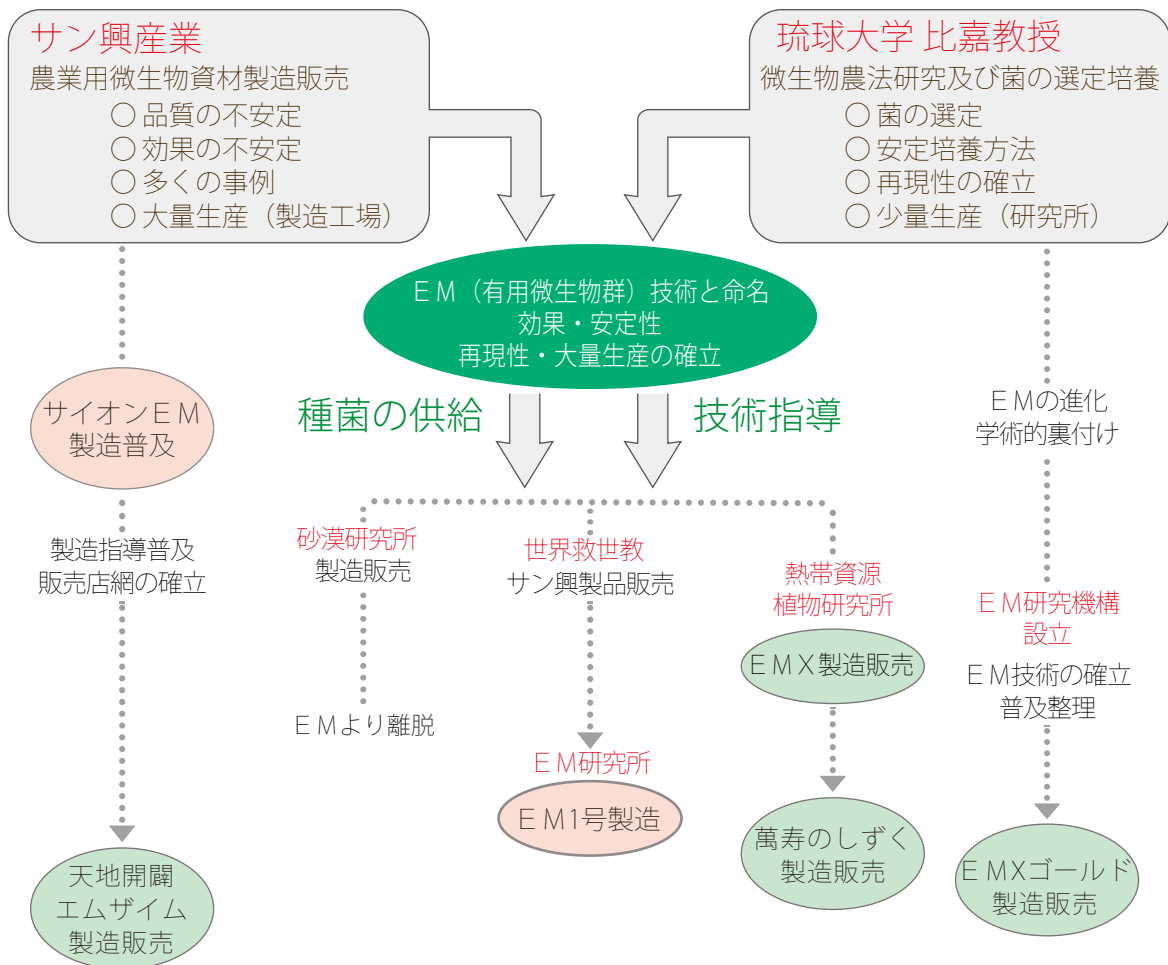
このように自然界にたくさんいる微生物の中には、人間にとって有益なものが多数存在し、これらを総称してEM（有用微生物群）と呼んでいます。

通常微生物は単一種類で扱われるのが普通ですが、EMには嫌気、微好気の複数の微生物が、基質を交換しあいながら共存しています。単体よりも多くの種類の微生物がいっしょに働くことで、様々な優れた効果が発揮されるのです。

なおEMは、5科10属80余種の菌の集合体と言われておりますが、実際は乳酸菌2種、酵母菌、光合成細菌2種、糸状菌、放線菌の7種が主体であります。

EMの歴史

1983年



2009年

お問い合わせ

EMと自然派化粧品のお店 【EMライフ】

<http://www.em-life.jp/> info@em-life.jp

[運営] 株式会社ネオフロンティア

千葉県千葉市美浜区中瀬2-6-1 WBGマリブウエスト26F

TEL: ☎ 0120-234-766 / FAX: ☎ 0120-234-716

EMの前身となる製品は、当初サン興産業より、微生物農業資材バイオスター、バイオリーフ、バイオクリーン、バイオガーデンという製品名で販売されてきました。しかし品質・効果共に安定せず、当時琉球大学において土壌微生物の研究をしていた農学博士比嘉教授に協力を求め、現在のEMの基礎が出来上がりました。バイオスター、バイオリーフ、バイオクリーン、バイオガーデンを基に、大きく飛躍し確立された微生物資材へと生まれ変わり、比嘉教授により『EM』と命名されました。

長年微生物資材を研究製造販売していたサン興産業と、比嘉教授との運命的な出会いがEM技術を生み出し、農業分野では土壌改良による有機農業の推進、環境分野においては河川の浄化や生ゴミの堆肥化、健康分野でもEM発酵飲料など多岐にわたり活躍しています。