

健やかな地球と私たちの健康のために。



# 食品リサイクル堆肥 (特殊肥料) レビオス

REBIO   
株式会社 レビオ

〒073-0042 北海道滝川市泉町1丁目1番21号  
TEL (0125) 23-6660・FAX (0125) 23-6658  
<http://rebio.jp>



## 食品リサイクル堆肥(特殊肥料)レビオス

### 畑に活力を与え、野菜を元気に育てる有機肥料

レビオポストで収集した食品廃棄物(生ごみ)の処理物を原料に再資源化した有機肥料  
食品リサイクル堆肥(特殊肥料)「レビオス」

「レビオス」は、レビオポストに投入された食品廃棄物(生ごみ)の一次処理物を原料に、肥料製造プラントで二次処理を加えて製造した食品リサイクル堆肥(特殊肥料)です。(株)レビオの最先端技術と10年間の栽培試験を経て完成した「レビオス」は、ミネラル成分が豊富なので栄養価の高い美味しい野菜が実ります。また、北海道認定リサイクル商品として認められた信頼性の高い製品です。適量を土に混ぜるだけで化学肥料は一切使わず農作物を育てることができ、農業用肥料としてはもちろん、家庭菜園・ガーデニングに最適です。使用する時期は、種をまく前か苗を植える二週間前に、土とよく混ぜ合わせるだけで、分量は3.3m<sup>2</sup>(1坪)当たり1kgが目安となります。

- 原料:生ゴミ一次発酵物(食品残さ、食品加工残さ)
- 主要成分(現物当たり):窒素2.79%・リン酸1.23%  
カリウム1.28%・その他ミネラル〈C/N比:10.9〉



北海道認定リサイクル製品  
循環第1554-11号



## 研究・開発／試験栽培①

## 提携農場での試験栽培を経て 品質の高い食品リサイクル堆肥を開発

最先端技術を駆使しながら試験栽培を経て10年。  
「レビオス」を使った育成技術の確立で効果を実証！

レビオポストから収集した食品廃棄物(生ごみ)の一次処理物を原料に成分分析をしながら、肥料製造プラントで10年の歳月をかけて、食品リサイクル堆肥(有機肥料)を開発しました。



提携農家での試験栽培では、数種類の作物を作付けし、「レビオス」と他の肥料による比較栽培、作物の生育状況等、経過観察を行いながら、「レビオス」を使った育成技術を確立しました。

## 研究・開発／試験栽培②

## 試験栽培の詳細について



## 1年目

各50坪ずつ3区画に分けて使用する肥料を変えて比較栽培を実施しました。

- ①「レビオス」+微小化成肥料
- ②牛糞堆肥+微小化成肥料
- ③化成肥料

〈結果〉「レビオス」の有効性を確認

## 2年目

「レビオス」のみを散布・鋤き込み、1週間後に播種、定植を実施しました。

〈作付け品種〉  
馬鈴薯・トウキビ・カボチャ・夏大根・枝豆・白菜・キャベツ・秋大根

〈結果〉「レビオス」の有効性を確認

## 3年目

「レビオス」のみを散布・鋤き込み後、翌日に播種、定植を実施しました。

〈作付け品種〉  
白菜・キャベツ・秋大根  
〈結果〉秋大根収穫時に団粒化、さらにミミズの増加を確認

「レビオス」の使用量はいずれも一反(約1,000㎡/300坪)あたり300kgを散布

# レビオスの農作物①

## レビオスで育てたお米の成分比較

** 測定結果 **	
PS500 14134	
*日時	2004年11月01日 08時47分
*測定対象	精米
*生産者	00000000001
*試料No.	0000000208
*試料名	ほしのゆめ
*測定回数	自動4回 再測2回
1:水分	15.4%
2:タンパク質	5.5%
3:アミロース(参考)	19.6%
4:スコア	78
タンパク質水分基準 [乾物換算]	
装置温度 [ 22℃ ] 試料温度 [ 23℃ ]	

** 測定結果 **	
PS500 14134	
*日時	2004年11月01日 08時56分
*測定対象	精米
*生産者	00000000001
*試料No.	0000000210
*試料名	こしひかり
*測定回数	自動4回 再測2回
1:水分	15.2%
2:タンパク質	6.0%
3:アミロース(参考)	19.9%
4:スコア	75
タンパク質水分基準 [乾物換算]	
装置温度 [ 23℃ ] 試料温度 [ 22℃ ]	



レビオスで育てた「ほしのゆめ」(平成16年産)

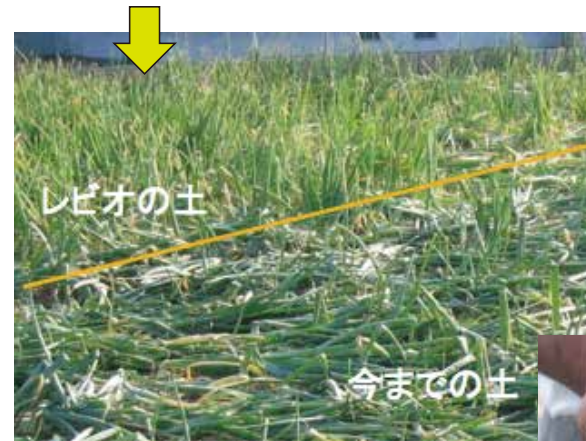


魚沼産「こしひかり」(平成16年産)  
※静岡精機PS-500で測定

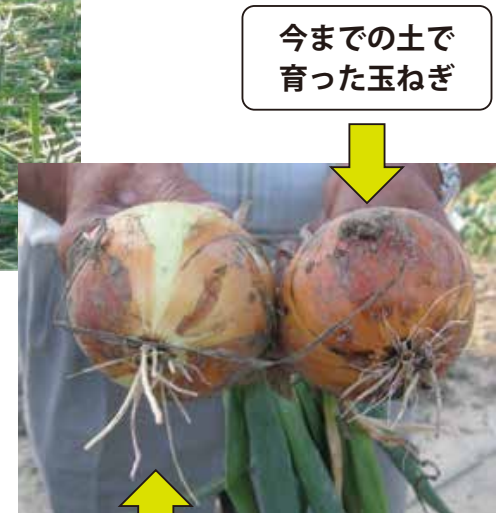
## レビオスの土は野菜を元気にします!

〈収穫前の玉ねぎ畑〉

レビオスを散布した土で育った玉ねぎは倒れません。



(2009年8月8日撮影)



レビオスの土で育った玉ねぎ

★根が太く、甘くてビタミンたっぷり!

## レビオスの農作物②

### イタリアントマトのビタミンとリコピン

成分	レビオスのトマト	市販トマトの平均値	増量比
ビタミンA	554 $\mu$ g/100g	540 $\mu$ g/100g	1.03
ビタミンC	32mg/100g	15mg/100g	2.13
リコピン	9.98mg/100g	—	—



#### ビタミンCが2倍!

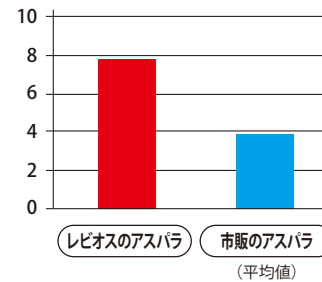
ビタミンCと糖度は比例します。レビオスで育てたトマトは、栄養たっぷり、甘くて少し酸味を感じさせるコクのある味になっています。

#### 豊富なリコピン

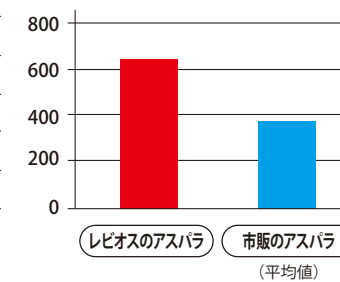
リコピンには、抗酸化性があります。1日の必要量は15mgなので、レビオスのトマトは健康の強い味方です。

### 甘くて、ビタミン豊富なアスパラガス

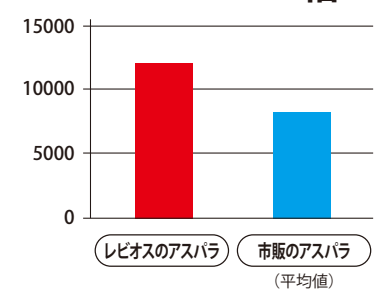
糖度 (g/100g可食部)  
市販品平均の2.0倍!



ビタミンA ( $\mu$ g/100g可食部)  
市販品平均の1.7倍!



ビタミンC ( $\mu$ g/100g可食部)  
市販品平均の2.1倍!



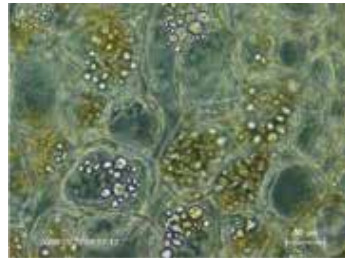
## レビオスの農作物③

### カボチャの成分と特徴

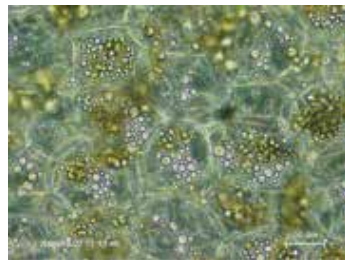
成分	四訂日本食品成分表	レビオスのカボチャ	増量比
水分	78.5%	71.3%	0.91
糖質	17.5g/100g	21.9g/100g <small>糖分3.4g 澱粉18.5g</small>	1.25
ビタミンA	850 $\mu$ g/100g	1980 $\mu$ g/100g	2.23
ビタミンC	39 $\mu$ g/100g	47 $\mu$ g/100g	1.21



顕微鏡写真 (200倍)



市販のカボチャ

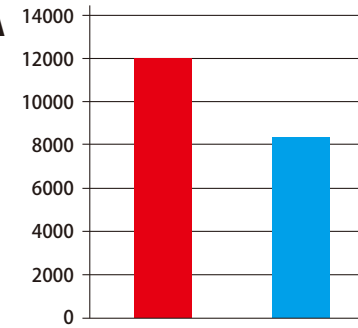


レビオスのカボチャ

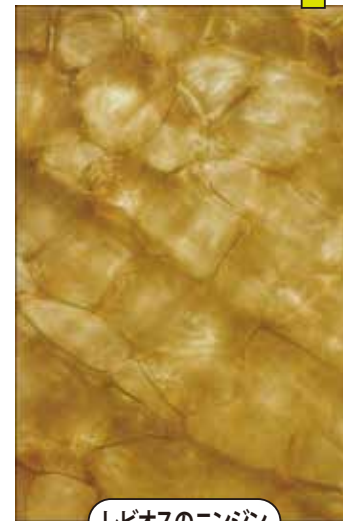
★澱粉顆粒が多い

### からだが吸収しやすいニンジンのビタミンA

ニンジンのビタミンA  
( $\mu$ g/100g可食部)  
市販品平均の1.5倍!

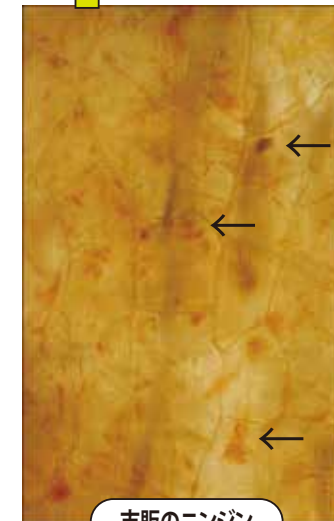


レビオスのニンジンの細胞は盛り上がって元気いっぱい。ビタミンAも市販のニンジンの1.5倍も入っています。市販のニンジンの細胞は萎びた感じ。その中にオレンジ色のビタミンAの結晶が入っています。結晶化したビタミンAは、そのままでは身体に吸収されにくいのです。レビオスのニンジンは豊富なビタミンAが身体に吸収されやすい形で入っています。



レビオスのニンジン

市販品よりビタミンAが多く、マイクロエマルジョン化されている。体内への吸収が容易。



市販のニンジン

ビタミンAは結晶化されている。このままでは体内に吸収されにくい。  
(←で示すところなど多数)

## レビオスの農作物④

## みずみずしく、柔らかいレビオスの大根

顕微鏡で見るとこんなに違う!

レビオスの大根



粗繊維  
**0.4g/100g**  
(可食部)

市販の大根



粗繊維  
**0.5g/100g**  
(可食部)

## 苦味が少なく食べやすいレビオスのピーマン

顕微鏡で見るとこんなに違う!

レビオスのピーマン



★細胞壁と皮が薄く  
苦味が少ない

市販のピーマン

