

『竹満作』に含まれている菌種 16種

		属 (ぞく)	種 (しゅ)	特 長			
乳酸菌 ≪センチュウ≫ ・そうか病 ・つる割病 ・青枯病 ・半身萎凋病 対策など	乳酸菌 (4属10種) (ヨーグルト・漬物等の発酵食品で使用)	ラクトバチルス属 (Lactobacillus)	1	lactis	乳酸桿菌		
			2	plantaarum	乳酸菌		
			3	bulgaricus	ブルガリア菌		
			4	casei	乳酸菌		
			5	brevis	乳酸短桿菌		
			6	acidophilus	好酸性乳酸桿菌		
		通性嫌気性菌		エントロコッカス属 (Enterococcus)	7	hirae	腸内連鎖球菌
					8	faecalis	腸球菌
				ストレプトコッカス属 (Streptococcus)	9	thermophilus	高温性連鎖球菌
					ペディオコッカス属 (Pediococcus)	10	acidilactici
トリコデルマ菌 ≪フザリウム≫ ・立枯病 ・半身萎凋病 ・萎黄病対策 など	酵母菌 (1属2種) (アルコール発酵をする菌・酒類・パンの製造等に使用)	サッカロミケス属 (Saccharomyces)	12	Cerevisiae		酵母菌(日本酒)	
			13		酵母菌(ワイン)		
好気性菌		トリコデルマ属 (Trichoderma)	16	Trichoderma viride	トリコデルマ菌		
			有孢子乳酸菌 (1属1種)	バチルス属 (Bacillus)	11	coagulans	有孢子乳酸菌
					麹菌 (1属1種) (味噌・醤油・日本酒等の発酵食品を製造する時に使用)	コウジカビ属 (Aspergillus)	14
枯草菌 ・そうか病 ・青枯病対策	枯草菌 (1属1種) (植物残渣等を分解する菌、納豆菌も同じ菌種になる)	バチルス属 (Bacillus)	15	Bacillus subtilis			枯草菌