

～乳酸菌の話～ ②6

乳酸菌って簡単につくれちゃう!!

毎日食べてるご飯のとぎ汁に黒砂糖と塩を入れて混ぜるだけ!

2~3日すると黒砂糖と塩をエサに発酵し始める!

乳酸菌って人間にとっていい菌で体にもいいみたい。

だから人間にとって悪い菌たちをやっつけてくれる。

オイラの店では掃除が終わると水でうすめた乳酸菌を床にスプレーでシュッシュッ!

もちろん店では殺菌スプレーをつかっています。

だけど殺菌スプレーって人間にとっていい菌も悪い菌も全部の菌をやっつけてしまいます。無菌状態ってあんまりよくないみたい。

だからオイラの店では掃除の後の床に乳酸菌をシュッシュッ!

乳酸菌が店の場を良くしてくれるのでほんとになーく気持ちがいいんです。

乳酸菌

◎材料

米のとぎ汁 (なるべく無農薬)

黒砂糖 …… 米のとぎ汁に対して 3%

天然塩 …… 米のとぎ汁に対して 1%

◎つくり方



米をとぎ汁を準備します。



その中に黒砂糖と天然塩を入れます。



空のペットボトルに入れてフタをしてシャカシャカ振ります。

常温において1日2~3回振ってからフタを開けて開けます。



シュッシュッしてきたら出来上がりです!!

お掃除に使ったり...
お風呂に入れて...
使い方いろいろです!