

【サーモ 902 土壤酸度計 (PH) について】

野菜作りには、畑の土を知る事が大切です。野菜にも育ちやすい好みの土の性質があります。それぞれの野菜に合った土をつくることで、野菜の成長は変わります。野菜作りとは、まず土作りであるともいえます。

PH 値は 7.0 が中性、7.0 を超える場合はアルカリ性、7.0 未満は酸性です。

植物の育成に適している PH の値は植物によって異なりますが、大体 PH 6～6.5 とされています。(右図参照)

与える肥料で土壌の PH は異なります。又、環境、雨等によって土壌の PH が左右される場合もあります。

【サーモ 902 土壤水分計 (MOIST) について】

サーモ 902 の水分計は 1～10 の数値で土壌の湿り具合を表示します。

通常の植物育成には 3.5～4.0 が良いとされています。(育成植物によって違います。)

※水やりについては上記の事をふまえて天候、日照、温湿度、雨水等を考慮し灌水して下さい。

※サーモ 902 の水分計の数値は、pF 値や湿度 (%) などの単位と関連性はありません。

【ご注意】

1. 土壤専用の計測器ですので、液体など土壌以外のものは計測できません。
2. センサーと密着しないタイプの土では正しく計測できません。
密着させる状態で計測して下さい。小石などを多く含む土壌の計測には適しません。
3. 土壌が乾燥していたり肥料分が多かったりすると、適正に酸度を計測できません。
酸度を計測する前には、事前にバケツ一杯くらいの水をまいてから測定して下さい。
4. センサー部分は防水ですが本体は防水ではありません。
5. お使いになった後は、汚れを落として清潔にし、乾燥した場所で保管してください。
6. 落としたり、強い衝撃を与えたりすると故障の原因となります。
7. 計測する土は、よく混ぜたものをお使い下さい。土がよく混ざっていない状態ですと正しい計測ができません。
8. 石灰が適切にまかれたかどうかを判断するには、土をよく混ぜて、1～2週間経ってから測定して下さい。
9. 同じ箇所を複数計測し、平均値を算出してお使いになることをおすすめ致します。
10. 土に挿しても動かない場合は？
中性の土の場合、酸度計の針は PH の「7」を指します。最初の針の位置が「7」のあたりを指していますので、中性の土の酸度を計測した場合は針の動きがほとんどありません。

中性ではない他の土で計測する、または、土壤改良剤などを混ぜるなどして土の状態を変えてから、再度本商品を挿し込んで 5 分程度たってからご確認下さい。センサーは棒の先端部にありますので、深さにより計測値が変わることがあります。

作物の生育に適する土壌 PH

作物名	最適 PH	作物名	最適 PH	作物名	最適 PH
水稲育苗	4.8 ~ 5.3	ハクサイ	6.5 ~ 7.0	水仙	5.5 ~ 6.5
水稲	5.5 ~ 6.5	キャベツ	6.5 ~ 7.0	ユリ	6.0 ~ 7.0
陸稲	4.6 ~ 5.5	カリフラワー	5.5 ~ 7.0	シクラメン	6.0 ~ 7.0
大麦	6.5 ~ 7.5	ブロッコリー	6.0 ~ 6.5	ヒマワリ	5.0 ~ 6.5
小麦	6.0 ~ 7.3	コモチカンラン	6.0 ~ 7.0	カスミ草	7.0 程度
ソバ	5.8 ~ 6.7	タマネギ	6.0 ~ 7.0	マーガレット	7.0 程度
キビ	5.0 ~ 6.7	ネギ	5.7 ~ 7.4	シャクバゲ	5.0 ~ 6.0
ヒエ	5.5 ~ 6.7	ニンニク	6.0 ~ 6.5	ケシ	5.0 ~ 7.0
キュウリ	6.0 ~ 7.0	アスパラ	6.0 ~ 7.0	ラン	5.2 ~ 6.0
スイカ	5.5 ~ 6.8	レタス	6.0 ~ 7.0	サボテン	6.5 ~ 7.2
メロン	6.5 ~ 7.0	セロリー	6.0 ~ 6.8	ナタネ	5.0 ~ 6.2
カボチャ	5.5 ~ 6.8	ホウレン草	6.0 ~ 7.5	ツツジ	5.0 ~ 5.8
シロウリ	6.0 ~ 6.5	小松菜	5.2 ~ 6.0	サツキ	5.2 ~ 5.8
トマト	6.0 ~ 7.0	フキ	5.5 ~ 6.5	椿	5.2 ~ 5.8
ナス	6.0 ~ 7.3	シン菊	6.0 ~ 6.9	日本芝	5.6 程度
ピーマン	5.5 ~ 6.7	ニラ	6.0 ~ 6.5	西洋芝	6.2 程度
イチゴ	5.5 ~ 6.8	ウド	5.0 ~ 6.0	ソルゴー	5.5 ~ 7.0
インゲン	5.5 ~ 6.8	サンショ	5.2 ~ 6.5	レンゲ	6.8 程度
ソラ豆	6.5 ~ 7.0	ミカン	5.0 ~ 6.0	イタリヤングラス	6.0 ~ 6.5
エンドウ	6.0 ~ 7.0	リンゴ	5.5 ~ 6.5	オチャードグラス	5.5 ~ 6.5
エダ豆	5.5 ~ 7.0	ナシ	6.0 ~ 7.0	チモシー	5.0 ~ 6.5
トウモロコシ	5.7 ~ 7.5	ブドウ	6.5 ~ 7.5	ルーサン	7.3 ~ 8.1
大豆	6.0 ~ 7.0	モモ	5.2 ~ 6.3	赤クローバー	5.2 ~ 7.0
小豆	6.0 ~ 6.5	カキ	5.5 ~ 6.5	白クローバー	4.5 ~ 6.0
トウガラシ	6.0 ~ 7.0	クリ	5.0 ~ 6.0	茶	4.5 ~ 6.5
ダイコン	5.8 ~ 6.8	ビワ	5.5 ~ 6.0	桑	5.0 ~ 6.5
カブ	5.5 ~ 7.0	ウメ	6.5 程度	タバコ	5.5 ~ 6.5
ゴボウ	5.5 ~ 6.5	アンズ	6.2 ~ 7.0	ホップ	6.0 ~ 6.8
ニンジン	6.0 ~ 7.0	オウトウ	5.5 ~ 6.5	ビート	6.0 ~ 6.8
バレイショ	5.0 ~ 6.0	イチヂク	6.2 ~ 7.3	杉	5.5 ~ 6.5
サトイモ	5.0 ~ 7.0	クルミ	5.6 程度	桧	5.0 ~ 6.0
サツマイモ	5.5 ~ 6.8	キク	6.0 ~ 7.0	赤松	4.5 ~ 5.5
ヤマイモ	6.2 程度	バラ	5.0 ~ 7.0	黒松	4.7 ~ 5.2
ショウガ	6.0 ~ 6.5	カーネーション	6.0 ~ 7.0	カシ	5.0 ~ 7.0
コンニャク	5.5 ~ 6.0	ボタン	6.0 ~ 6.8	ケヤキ	5.0 ~ 7.0
ラッカセイ	5.3 ~ 6.6	チューリップ	6.0 ~ 7.0	竹	5.5 ~ 6.3
レンコン	5.5 ~ 6.5	朝顔	5.5 ~ 6.5	クス	5.4 程度
パセリ	6.0 ~ 6.5				



株式会社アイシー

〒154-0003 東京都世田谷区野沢 2-33-15

電話: 03-3410-4882 FAX: 03-3418-8736

E-mail: ic@ondokey.com URL: www.ondokey.com

