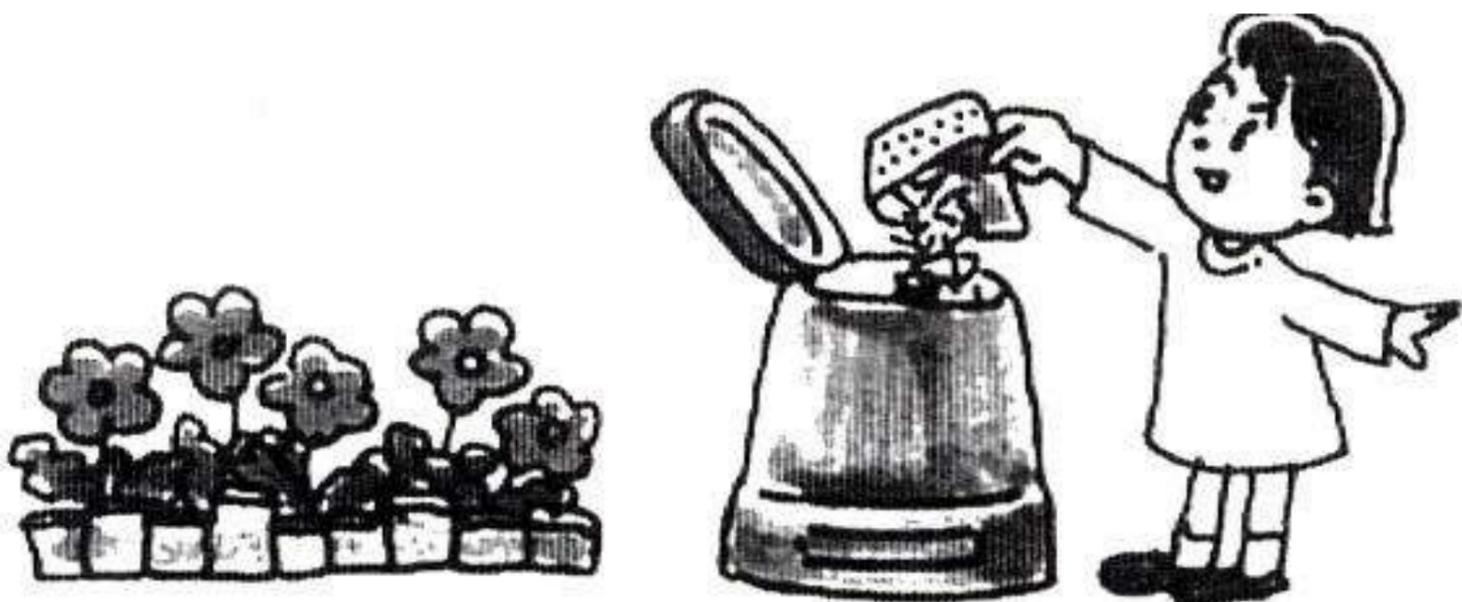


生ごみ堆肥化容器でつくる

生ごみ堆肥

実践編

(コンポスト容器の使い方)



生ごみを出さないための工夫

<ポイント>

- 食べきれぬ分だけ買しましょう。
- 料理の作り過ぎはしないようにしましょう。
- 食材は残さず使いましょう！



おしながき

◎エコクッキング（捨てていた部分の利用）

【野菜】

- ブロッコリーの芯 → 細かく刻んでシチューや炒め物、味噌汁の具に。
- 大 根 → 葉は漬物や味噌汁の具。皮は厚めにむいて一夜漬けやキンピラに。
- その他の野菜くず → スープやかき揚げ、お好み焼きなどの具。



【魚の骨せんべい】

- 材 料 → 魚の骨（アジ、サンマ、イワシなど）一般に柔らかい骨ひれ、尾などすべて食べられます。



- 作り方 → 魚の骨の水気を切り、低温の油でカリカリになるまでじっくり揚げ、軽く塩・コショウを振ります。（油は何度か使用したもので充分です）

【昆布の佃煮】

- 材 料 → だしをとった後の昆布。
- 作り方 → 昆布を1.5cm角位に切り、酢を少々入れたお湯で柔らかくなるまでゆでます。みりん、醤油、砂糖を加えて水気がなくなるまで煮て、お好みで一味唐辛子、ゴマなどを振ります。



【かつお節のふりかけ】

- 材 料 → だしをとった後のかつお節。
- 作り方 → かつお節は、細かくきざみ、みりん、醤油、砂糖を加えて弱火で煮ます。水気がなくなったら、お好みでゴマ、粉山椒などを加えて強火でさっと炒り煮をします。

生ごみ堆肥化容器の使い方

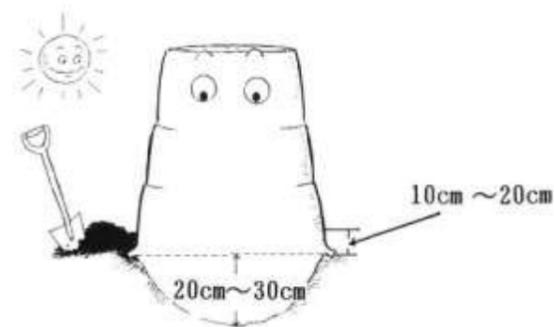
☆ 設置方法と使い方

<容器設置>

○日当たり・排水・風通しのよい場所に。

生ごみ堆肥化容器の底にあたる部分を10cm~20cm、更に中心部を20cm~30cmお椀状に掘り下げ、容器を設置します。

※掘り上げた土は生ごみ堆肥化容器の周りに掛けたり、乾燥させて悪臭吸収などに使用します。



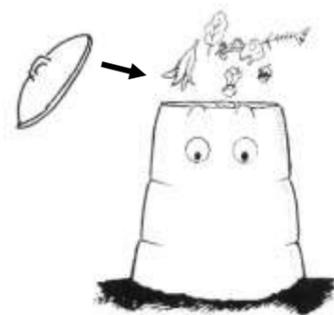
<生ごみの投入>

○生ごみはしっかり水切りを。

生ごみは水切りが大切です。できるだけ絞ってから腐らないうちに生ごみ堆肥化容器に投入します。大きなものは細かく切ってからいれましょう。

乾いた土を入れ軽にかき混ぜ、生ごみと土や空気が十分触れ合うようにします。

その後、表面から生ごみが出ないように土を1cmくらい入れサンドイッチ状にしていきます。



<管 理>

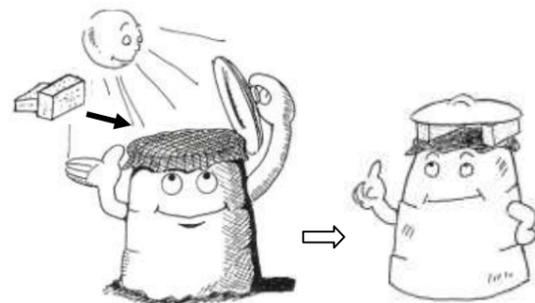
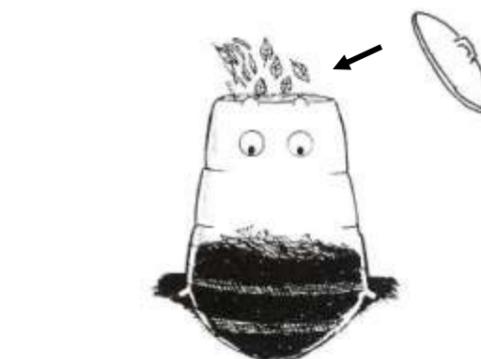
○水分調整に気をつけます

容器内の湿気が多い場合は乾燥した土や枯れ葉・枯れ草等を入れ調整してください。また、晴天時はふたを開けて風と太陽の光を入れるのも良いでしょう(この時、入り口に網をかぶせるなどして、虫の侵入に注意してください)。

○切り返して空気を補給

スコップなどで1週間に2~3回くらい切り返しをしましょう。

切り返しをすることにより堆肥化速度が早まります。堆肥化容器の中になるべく空気を入れる事が重要です。



<堆肥のできあがり>

堆肥化容器が一杯になってから、約6ヶ月程度熟成させると、黒っぽくさらさらした土のような堆肥が出来上がります。

※生ごみ堆肥化容器が2基あると設置し直しせずに済むとともに、1つ熟成させている間に、もう一つで生ごみを処理することができます。



※2個用意して交互に使うと便利です。

作り方のポイント①

※水分と酸素の関係

★ 生ごみの水分過剰に気をつけましょう。

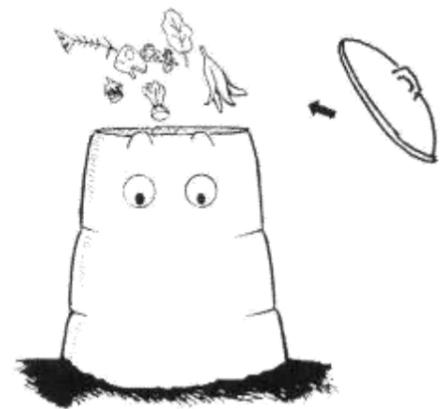
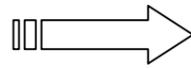


生ごみ堆肥化容器は水はけがよく、日当たりのよい場所に置きましょう。

☆ 生ごみの水分は90%に対し、堆肥化（微生物が働きやすい）に向く水分は60%です。なお、50%以下では、乾燥により微生物の動きが低下します。目安としては、手で触れてみてベタベタや乾き過ぎない、しっとりとしたややサラサラ感のある状態が良いです。



○ 汁を多く含んだ生ごみや食べ残しのものは、三角コーナーやザルに一晚入れて、水が切れたら生ごみ堆肥化容器に入るとよいでしょう。

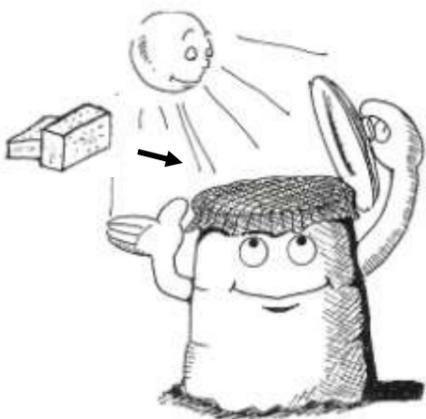


★ 酸素が充分供給されるようにしましょう。



晴天時はふたを開けて風を通しましょう。

（虫よけの網などで虫が入らないように工夫しましょう）



<ヒント>【良い生ごみ堆肥を作るためには】

良い生ごみ堆肥を作るためには、素材に含まれる炭素と窒素のバランス（炭素率）が大切です。堆肥化に適した炭素率は（炭素C／窒素N比）20程度です。これは、窒素の20倍の炭素があることを示しています。

生ごみの炭素率は10倍程度ですから、炭素を多く含み窒素の少ない枯れ葉や枯れ草のような植物質のものを混ぜることが必要です。

炭素率は材料によって違うので、外観からは判断できませんが、魚肉類は低く野菜は高いので、魚肉類の倍量以上の野菜くずがあれば丁度いい量になります。

生ごみが魚肉ばかりのときは、野菜くず、または枯れ葉、枯れ草を混ぜるようにするとよいでしょう。

作り方のポイント②

いい堆肥作りに挑戦!

※堆肥にできるもの、できないもの

◎ 堆肥にできる生ごみ



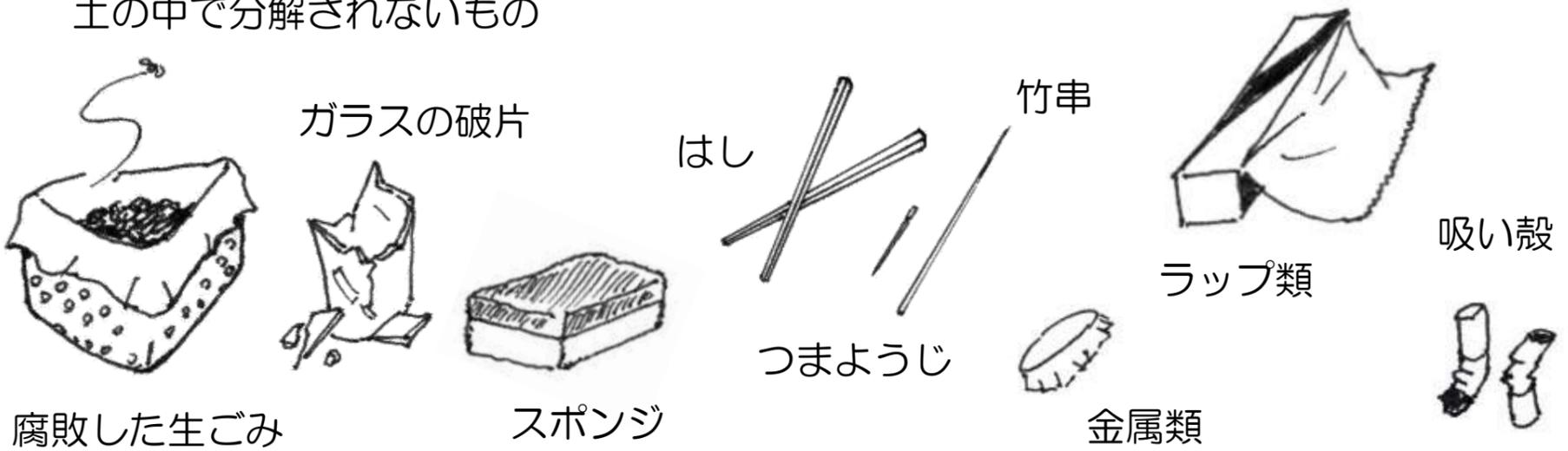
土の中で分解されるもの



☆ 堆肥にできないごみ



土の中で分解されないもの



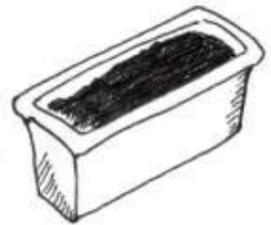
完成した生ごみ堆肥の使い方 (必ず土と混ぜて使用すること)



◎家庭菜園
1㎡に対し、寝かせた堆肥をスコップ4杯程度混ぜて使用する



同量の土と混ぜ、1ヶ月ほど寝かせると完成!



◎プランター
寝かせた堆肥に更に同量の土を混ぜて使用する

よくある失敗の防止策

★ 悪臭の発生 →

●悪臭の原因には、たんぱく質が分解したアンモニア、炭水化物や脂肪酸など様々な有機化合物があり、この中でも最も強烈な臭気を発生するのはアンモニアです。

対策

水分調整と通気性の改善が必要



茶がら

- 乾燥した土を振りかけます。
(乾いた土は水や悪臭を吸着します)
- 枯れ葉や枯れ草などを振りかけます。
(アンモニアの発生を防ぎます)
- お茶がら、コーヒーかすを混ぜます。
(お茶がら、コーヒーかすに含まれるタンニンなどのフェノール性物質は悪臭を抑えます)
※注意 コーヒーかすには、発芽や根の生育を抑制する働きがありますので、少量がよいでしょう。

★ 虫の発生 →

●虫の発生は、水分が多かったり、生ごみが腐敗しがちな状態のときに起こります。

対策

水分調整と発酵促進が必要



虫よけの網



- 蓋やネットなどで虫の侵入を防ぎます。
- 乾燥した土や枯れ葉などを振りかけます。
- 発酵促進剤として、米ぬかや廃食用油をコップ1杯程度入れて温度を高めます。
※注意 ただし、油分が生ごみ全体の5%を越えると発酵に支障を及ぼすので注意が必要です。
- 自分で廃油から石けんを作って、その粉石けんを数グラム振りかけて使うとよいでしょう。
- 石灰を振りかけます。使う量は生ごみ1kgあたり10g程度がよいでしょう。
※注意 あまり多く入れると窒素がアンモニアに変化し、悪臭の元となります。