

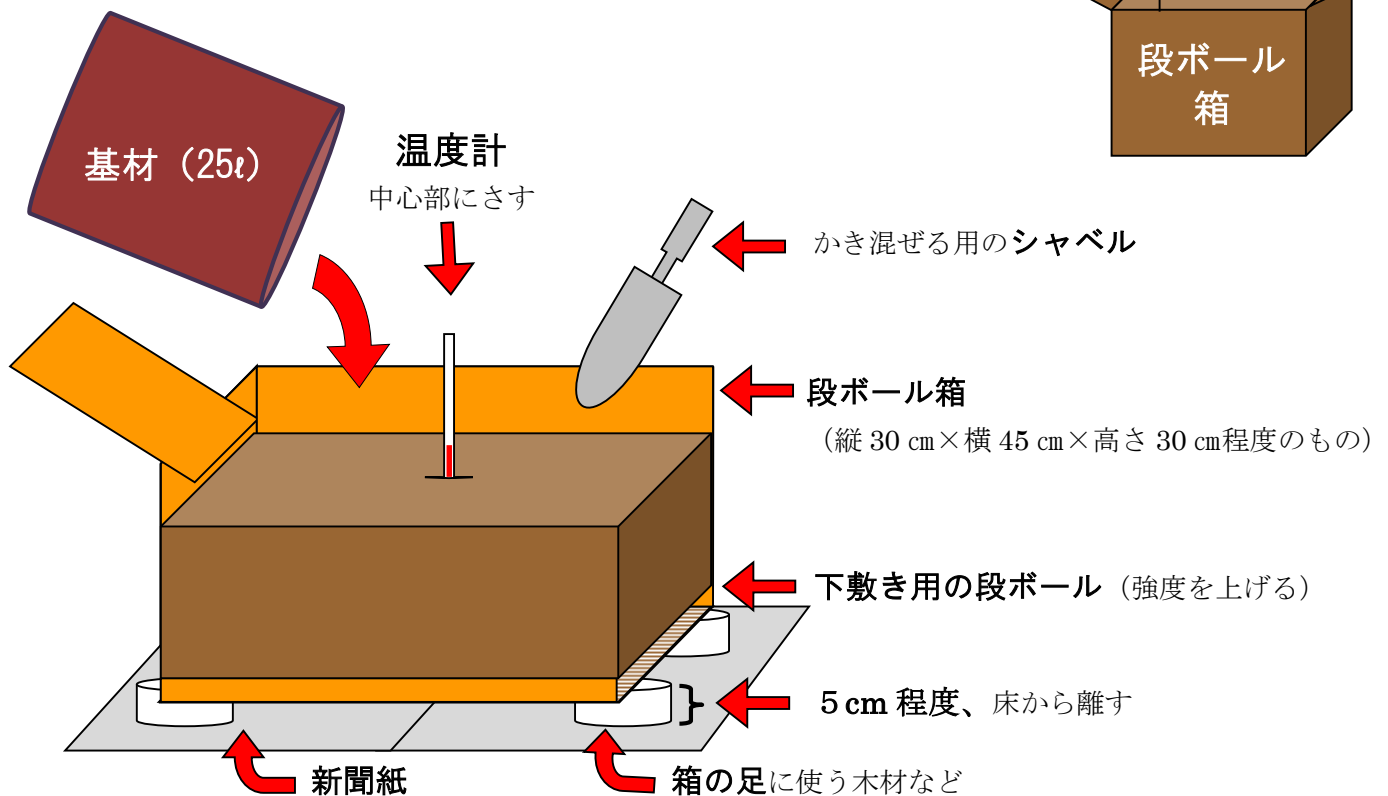
段ボールコンポストの作り方

用意するもの

- 容器・・・段ボール箱（縦 30 cm×横 45 cm×高さ 30 cm程度のもの）
- 基材・・・もみがらくんたん、ピートモスを混ぜ合わせたもの（25ℓ）
- 箱の底に引く下敷き用の段ボール
- 箱の足用に使う木材4つ、またはガムテープの芯など 5 cm幅のもの5つ
- 新聞紙（床が汚れないように敷く）
- 道具・・・シャベル（かき混ぜる用） 温度計（生ごみ分解温度の確認用）

作り方

- ①段ボール箱の底から土が出ないように隙間をガムテープでふさぐ（取っ手の穴もふさぐ）
- ②箱の底に段ボールを1枚入れて底を二重にする
- ③温度が 15～20℃位の場所で、床に高さ 5 cm 程度の木材など箱の足となる物を置き、その上に段ボール箱を置く
- ④基材を中に入れて、よくかき混ぜる
- ⑤生ごみはネットなどで水気を切ってから一日 500g 程度を入れる
- ⑥生ごみを入れる際に、全体に空気を入れるようによくかき混ぜる
- ⑦温度計を基材の中心にさす
- ⑧防虫・防臭・保温のため、生ごみを入れるとき、かき混ぜるとき以外はふたをする



うら面もご覧ください。

発酵分解とは？

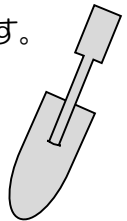
生ごみが土になるのは段ボールの中の菌が働くからです！

つまり菌の働きやすい環境を作れば、発酵と分解をしてくれるという事です。

それは、通気性が良く一定の温度が保たれた場所です。

段ボールコンポストに有効な活動をする好気性細菌の好む温度は約20～70度です。

まず、通気性を良くするためには1日1回シャベルなどで土をかき混ぜて空気を入れることが重要です!! (生ごみを入れなくても1日1回はかき混ぜましょう)



発酵分解は、すぐには始まりません。1～2週間、生ごみを入れてかき混ぜていると温度が上がってきます。発酵が始まり段ボールから水分が発生してもビニールなどの空気を通さない物で覆わないでください。水分が溜まりカビの繁殖や発酵臭の原因となります。

次に、一定の温度を保つ方法ですが、温度が上がらない時は使用済みのてんぷら油(200ml程度)や、油かす、米ぬかなどを入れると効果的です。

また、段ボールにタオルを掛けておくと温度が下がりにくくなるでしょう。



臭いや虫への対処方法

魚やイカの内臓を多く入れると、強いアンモニア臭が出る事があります

対処法：ピートくん(土)を2～3ℓ加えて混ぜたり、防腐剤の使われていないかんきつ類の皮やコーヒーかす(少量)を混ぜても臭いが和らぎます。



暖くなると小バエが発生しやすくなるため必ずふたをして重しとして新聞紙などをふたの上に置いて下さい。

4～5日以上、生ごみを入れなかったり、かき混ぜないとダニが発生する事があります。その場合は使用済みてんぷら油などを入れてよくかき混ぜ温度を上げるとダニなどの虫は死にます。

発酵分解を良くしましょう

生ごみを入れる時は……生ごみは小さくするほど発酵分解が早いです。

トウモロコシの芯・玉葱の皮・鳥の骨は分解されにくいので入れないほうがいいでしょう。料理の残り物は味が濃いのでお湯をかけ水切りしましょう。



できるだけ水切りを

一日の生ごみ投入量が500gだと3ヶ月くらいは生ごみを処理出来ます。

土のかたまりが多くなり、さらさらではない状態になったら生ごみを入れるのはやめて1週間くらいかき混ぜてください。

同量の土と混ぜ、1ヶ月ほど寝かせると“たい肥”として使えます。