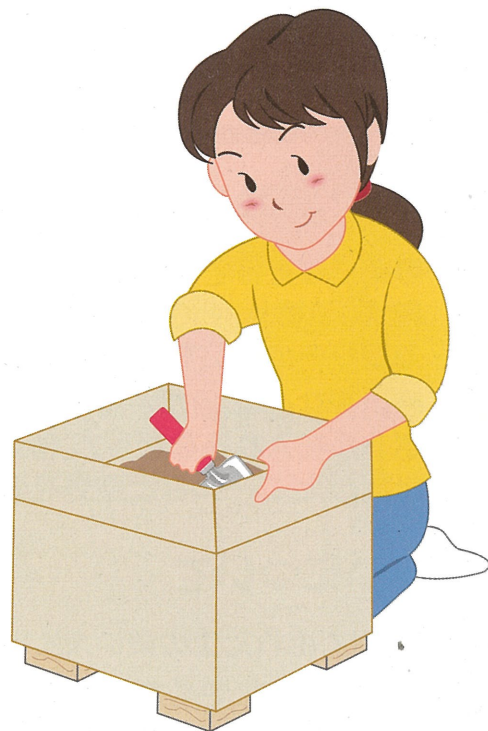


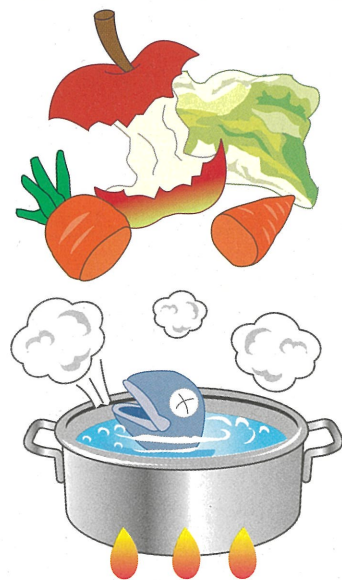
4. 毎日の管理

- ①生ごみを入れるたびに、よくかき混ぜてください。
- ②大きい生ごみは、小さく切って入れると分解が早いようです。
- ③開始してしばらくは内部の温度は上がりません。
投入して1週間ほどたつと、自然界の好気性微生物が増え、生ごみの分解が始まります。
- ④内部の温度は、30℃前後が上手くいっている目安です。
さらに分解が盛んになると、40℃近い高温になります。
- ⑤3か月～6か月後、基材がべたついたり、かたまりが多くなったり、分解しづらくなってきたら、生ごみの投入を終了します。熟成させるために1か月以上寝かせてから、堆肥として使用してください。
- ⑥再度新たに始める場合は、新しい基材の中に、上記⑤でできた生ごみ堆肥を1kgほど混ぜ込むと早く分解が始まります。



投入のポイント

- 野菜くずなどは、水分を切らずに、そのまま入れる。
- 魚や肉を入れるときは、生のままでは臭いがきつくなるため、ゆでるなど、火をとおしてから入れる。（火をとおすときは、ほうれん草のゆで汁や、米のとぎ汁などを利用するとよい。その際使用した湯も、2日に1回・200cc程度であれば、一緒に入れてしまってよい）
- 卵の殻はつぶしてから入れる。
- 蟹の甲羅は乾燥後、ビニール袋に入れて踏みつけるなど、細かくしてから入れる。
- お茶のパックは、パックを切って中身のみ入れる。
- カレーやシチューの残りは米のとぎ汁で割れば入れてもよい。
- 芋の皮は芽を取り除いてから入れる。



入れないほうがいいもの

- 貝類（しじみの貝殻など。）→分解しません。
- 腐ったもの→臭いの原因となります。
- ぬか漬けのぬか床など、塩分の強いもの→塩の殺菌作用で微生物が死んでしまいます。（食べ残しのみそ汁、煮付けの汁程度ならよい）
- かぼちゃや、すいかなどの固い種→分解する前に芽が出てしまいます。（入れる場合は、1つずつ割ってから入れるとよい）
- 輸入もののレモン・オレンジ等の皮、パインの皮→皮に防腐剤や防かび剤がついているため。（キウイ、バナナの皮は大丈夫。ただしバナナの軸は入れないほうがよい。）

