

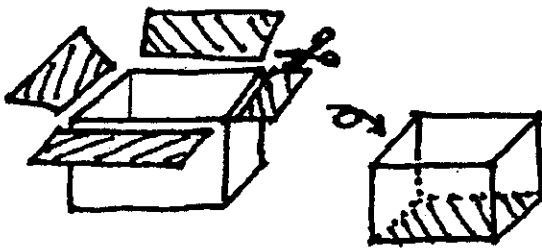
ダンボールコンポストの作り方

◇用意するもの

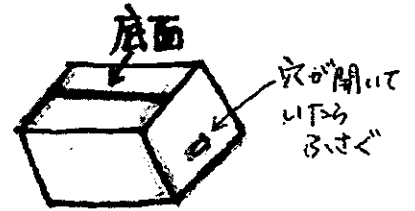
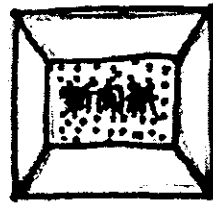
- ・厚めのダンボール箱(リンゴ箱など)
- ・新聞紙(1日分)
- ・ガムテープ
- ・ピートモス(15ℓ)
- ・もみ殻燻炭(10ℓ)
- ・スコップ
- ・苗かご等ダンボールの下に敷くもの
- ・カバーとなる古布、洗濯バサミ
- ・米ぬか(あると便利)
- ・温度計(あると面白い)

◇ダンボールコンポストを組み立てる

①段ボール箱のふたの部分を取り取り、底に敷きます



②箱の底に新聞紙を敷き、ガムテープで張る
③ダンボールのふちもすべてガムテープを張る



④基材となるピートモスともみ殻燻炭(3:2の割合)を入れ、よくかき混ぜる

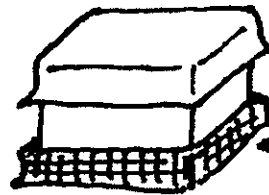
◇置き場所を決める 雨に当たらない、風通しと日当たりのいい場所(ベランダや軒下)に置く

- ①苗かごを逆さにして敷いた上などに箱を載せる(レンガなどでもOK)
- ③外からの虫の侵入を防ぐため、布でカバーをする

苗かご(新聞紙が糊がはいりど丈夫)



角材、レンガなど



◇生ごみを入れる

- ①始めは水500mlくらい入れます(米のとぎ汁など) ☆水分量の目安は基材を握って形が残る程度
 - ②1日の投入量の目安は500g(三角コーナー1杯分)くらい
 - ③生ごみに米ぬかをまぶして入れると発酵が進みやすい
 - ④生ごみは小さく切った方が分解が早い
- ☆投入して2-3日おけばもろくなるので、その時にスコップでかき混ぜながら砕くと楽です

分解しやすいもの	分解されないもの
<ul style="list-style-type: none"> ・鶏や豚などの大きな骨 ・シジミ、アサリなど貝殻 ・トウモロコシの芯 ・玉ねぎの外皮 ・塩辛や漬物など塩分の多いもの ・桃などの大きな種 	<ul style="list-style-type: none"> ・腐ったもの ・食品以外のもの (ラップやアルミホイル、箸、タバコなど)

☆味が濃い食べ残しは一度水やお湯をかけ水切りしてから入れるといいです
☆グレープフルーツの皮など防腐剤が気になるものは洗い流してから入れます
☆あまり神経質にならず、入れて分解しなかったらその都度取り出して可燃ごみとして捨てましょう

これ大事！

◇お手入れについて

- ①生ごみを入れなくても1日1回はスコップで全体をかき混ぜて空気を入れる
- ②乾燥気味になるので、米のとぎ汁など少し足すと水分調整できる
- ③温度が上がらず発酵が進まないときは米ぬかや、使用済み油(コップ1杯程度)などを入れる
☆米ぬかは新しいものを入れましょう。古いと虫がわきやすいです

◇生ごみの投入終了

- ①全体が黒っぽくなり、分解が進まなくなったらそろそろ終了です(かき混ぜると重い感じ)
- ②期間の目安は4人家族・1日500g投入×3ヶ月程度ですが、生ごみの種類や量によって差があります

◇堆肥として熟成

- ①終了後、2～3日は時々かき混ぜる
- ②畑などがある人は穴を掘って土と混ぜると1か月程で熟成します
- ③ダンボール箱のまま熟成する場合は、10日に1回、水を500ml位入れてよくかき混ぜる(水の入れ過ぎに注意)と、約2ヶ月程で熟成します
- ④新しく始めるときは、前回の基材を3分の1程度残して混ぜるとよい

◇トラブル解決法

★虫がつかないために…

- ・コバエなどが寄り付かないよう、必ず布でふたをします
- ・入れる生ごみはその日のものをその日のうちに。ためておくとその間に卵を産み付けられることも

50度位に
上がります

★もし、虫が発生したら…

- ・使用済みの油を入れ、基材の温度を上げます
- ・それでも死ななければ、ビニールでダンボールを覆い、1～2日放置すると高温と酸欠により死にます
→死んだ虫も分解されて栄養になるので取り除く必要はありません

★悪臭が発生したら…

- ・生ごみが多すぎたりしてよくかき混ぜないと水分の多い固まりができて悪臭が発生することがあります
→虫の発生原因にもなります。毎回よくかき混ぜましょう
- ・魚の内臓などを多く入れると強いアンモニア臭が出ることがあります
→基材を2～3割増やしよくかき混ぜましょう。もみ殻燐炭は消臭効果もあります
→コーヒーかすも消臭効果があります

★白カビが発生した！

- 糸状菌という、分解が始まったしるしの微生物なので、心配ありません。ただし、カビアレルギーのある方は注意してください。