

家庭でできる『ダンボールコンポスト』の管理方法



くにびきエコクラブ

家庭からでるごみの内、「もやせるごみ」が約8割を占めています。その中でも約4割が「生ごみ」であり、「生ごみ」を減らすことは、ごみの発生抑制に大きな効果をもたらします。

松江市では、その最も効果的な方法として、身近な素材であるダンボール箱を使った「ダンボールコンポスト」による「生ごみ」の減量化を推進しています。

■1.「ダンボールコンポスト」とは

ダンボールコンポストとは、ダンボール箱を利用した生ごみ処理容器です。

ダンボール箱内に入れる土などに含まれる微生物の働きにより、生ごみを分解し、「たい肥」を作ります。

■2.「ダンボールコンポスト」で「たい肥」を作る方法

- ①設置場所：日当たりが良く、気温が15℃以上になる雨の当たらない場所に設置してください。
- ②生ごみの投入：生ごみを入れる前に一度よくかき混ぜます。生ごみはできるだけ細かくし、水分を軽く切っておいてください。**基材（土）約28Lに対し、1日500g程度が目安です。**小型コンポストの場合は基材1Lあたり約20gを基準に計算してください。
- ③かき混ぜる：生ごみを投入したら、空気が入るようによくかき混せてください。生ごみを投入しない日でも、毎日よくかき混ぜることが大切です。
- ④水分調整：土が乾燥している場合は、土を軽く握って固まる程度まで水を加えてかき混ぜます。
- ⑤生ごみの状態：新鮮な生ごみを投入するよう心がけてください。放置された生ごみは虫の発生原因になります。
- ⑥分解の目安：白カビやコナダニの発生は、発酵が順調に進んでいる証拠です。問題ありません。
- ⑦分解期間：**順調に分解が進むと、基材（土）の温度が20~40℃になります。**3~6ヶ月程度で土の温度が上がらなくなったら、投入を終了します。

■3.「ダンボールコンポスト」に入れてよいもの、入れてはいけないもの

◎ 入れてもよいもの	✗ 入れてはいけないもの
<ul style="list-style-type: none">・野菜や果物のくずや芯・コーヒーかす、お茶殻（消臭効果あり）・炭水化物(ごはん、うどん、パンなど)・油(揚げ物に使用した油も可能)・加熱した肉や魚・発酵食品(ヨーグルト・納豆など) 	<ul style="list-style-type: none">・生魚、生魚（においの原因）・柑橘類（殺菌成分が発酵を妨げる）・玉ねぎ、とうもろこしの皮 (分解されにくい)・骨、貝殻（分解されない）・漬物や味噌などの塩分が強いもの・木の枝、雑草

■4. 日常の管理方法

①異臭が発生した場合

- ・空気が不足すると悪臭が発生するため、よくかき混せてください。
- ・生ごみの投入を一時中止し、様子を見ながら土(ピートモスやくん炭)を追加してください。
- ・**コーヒーかすを1~2杯分入れると消臭効果があります。**
- ・肉、魚の投入は避けましょう。

②虫の発生を防ぐために

- ・隙間をしっかり塞ぎ、防虫カバーを使用します。
- ・放置した生ごみを入れないようにしましょう(放置中に虫が卵を産み付ける可能性があります)。

③数日間、家を空けてコンポストの世話ができない場合

- ・雨の当たらない風通しの良い場所に移動させてください。
- ・放置後、温度は徐々に下がり休眠状態になります。
- ・再開時には土をよくかき混ぜてから生ごみを追加してください。また、乾燥している場合は水や土(ピートモスとくん炭)を適量加えてください。

④ 雨よけのためにビニール袋で覆うのは大丈夫か

- ・微生物の呼吸や水分の蒸発を妨げるため、基本的にはお勧めしません。
- ・どうしても必要な場合には、雨が降っている間だけ使用してください。

⑤ 温度が上がらず、生ごみが分解されない場合

- ・初期段階であれば、土を追加してよくかき混ぜ、様子を見てください。
- ・**使用済みのてんぷら油を約100mL追加し、よくかき混ぜてみてください。**
- ・数か月経過しても温度が上がらない場合は、生ごみの投入を終了します。

■5. 熟成方法

「たい肥」としての使用前に「熟成」が必要です。

1. 生ごみの投入を終えたら、1週間に1回程度水(500ml程度)を加えてかき混ぜます。
2. 夏季は約1ヶ月、冬季は2~3ヶ月の熟成期間が必要です。

「熟成」の完了は、生ごみの形がなくなり、水分を加えても温度が上昇しなくなった時が目安になります。完成した「たい肥」は「土3:たい肥1」の割合で混ぜて使用してください。

このチラシは、主に「ダンボールコンポスト」の管理方法について記載しています。
引き続きご利用されたい方は、詳細な作り方と管理方法を記載した資料を下記URL
でご確認ください。

https://www.shimane-ikiiki.jp/activity_reports/272

