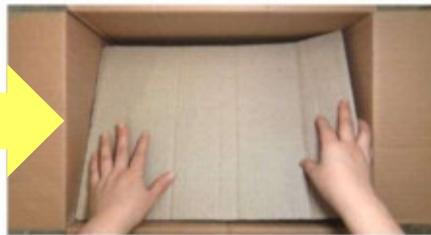


段ボールコンポストの作り方

用意するもの

<p>段ボール箱 (約 40ℓ) (1辺 35cm 程度)</p> <p>中敷き用 段ボール × 防水加工</p>  <p>(二重構造のものなら1箱 一重構造のものなら2箱)</p>	<p>クラフト テープ (紙製粘着 テープ)</p> 	<p>基材 (土壌改良材)</p> <p>ピートモス 15ℓ (ココピート15ℓ) (ホームセンターなどでそれぞれ500円程度)</p> <p>くん炭 10ℓ</p> 	<p>温度計</p> 
<p>スコップ</p> 	<p>覆い布 (古着・古布 など)</p> 	<p>風通しのよい設置台 (カゴ・すのこ など)</p> 	<p>霧吹き</p> 

作り方

	
<p>虫が入り込まないように、クラフトテープで段ボール箱の隙間をふさぎます。</p>	<p>箱の底に中敷き用段ボールを入れて補強します。</p>
	
<p>基材 (ピートモス/ココピート : くん炭 = 3 : 2 の割合) を箱の6分目くらいまで入れて混ぜ合わせます。</p>	<p>コンポストに虫が入らないように、スコップは箱の中に入れて保管し、布で覆いましょう。</p>



保管場所

- 風通しのよい場所
 - 雨に濡れない場所
- 可能であれば・・・
- 日当たりのよい場所
 - 適温は20～25℃

※ 床などに直に置くと箱の底が湿ってしまうことがあります

生ごみの入れ方



【1日目】

基材の真ん中に掘った穴に生ごみを入れ、基材をかぶせます。

【2日目～約2ヶ月間】

前日に入れた生ごみと基材を混ぜ合わせ、また真ん中に掘った穴に生ごみを入れ、基材をかぶせます。

【量の目安】

1日 200～500g

生ごみは、なるべく細かくしてから入れると、分解されやすくなります。

分解が追いつかず、生ごみを入れない日も、発酵に必要な空気を取り込むため、かき混ぜるようにしてください。

乾燥している場合は、霧吹きで水を加え、手で強く握ってかたまりができるくらいにしましょう。

順調に発酵が進んでいると、20～40℃程度まで温度が上がります。

白カビが発生する場合がありますが、発酵が進んでいる証拠ですので、問題ありません。

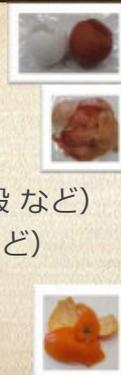
入れられるもの

- 炭水化物（ごはん・パン など）
- 肉・魚（加熱したもの）（魚の小骨も○）
- 油（食品から出た油も○）
- 発酵食品（納豆・ヨーグルト など）（味噌は×）
- 野菜や果物の皮や切りくず（水切りは不要）
- 茶殻・コーヒーかす・ハーブ（消臭効果あり）



入れない方がよいもの

- においがきついもの（生肉・生魚 など）
- 水分が少ないもの（乾物 など）
- かたいもの（果物の種・肉の骨・貝や卵の殻 など）
- 抗菌作用があるもの（玉ねぎや筍の皮 など）
- 酸性が強いもの（柑橘類の皮 など）
- 塩分を多く含むもの（漬物・味噌汁 など）



熟成



生ごみが分解されにくくなり、基材にべたつきを感じるようになったら、生ごみを入れるのをやめ、熟成に移ります。

未熟な堆肥を使用すると、土の中で発酵が進み、植物の根を傷めてしまうことがあるため、必ず熟成させましょう。

約1ヶ月間、1週間に1回程度、霧吹きで水を加え、かき混ぜます。

水の量は、手で強く握ってかたまりができるくらいが目安です。

生ごみが分解され、水を加えても温度が上がらなくなったら、熟成完了です。

できあがった堆肥は、土：堆肥 = 3：1程度の割合で混ぜて使用してください。