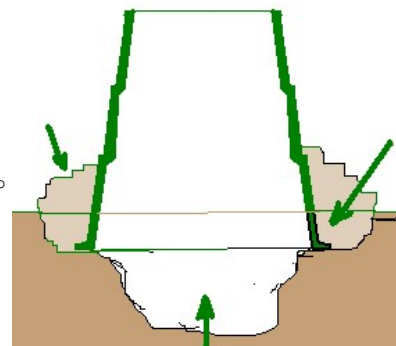


## <コンポストをお使いの皆さんへ>

### ・利用に当たってのポイント

○日当たり、水はけ、風通しのよいところに置きます。  
自然に水分が抜けるようにしないと腐敗菌で土が腐ってしまいます。



○生ごみの水分を切る。

(含水率60%「ごみを握ったときに手に水分を感じる程度」が好気発酵に最適)

○スイカやメロンの皮は細かく。

※スイカやメロンの皮は水分が多いので、細かく切ると発酵分解が早く、みかんの皮、玉ねぎの皮は発酵分解に時間が掛かります。

○生ごみ投入後は土を入れてよくかき混ぜる。

(乾いた土を入れて、どンドンかき混ぜて空気を入れる。)

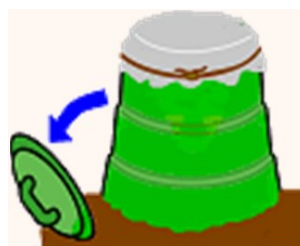


○コンポスト容器内の水分を外に逃がす。

(天気の良い日には、ふたを開けて風と太陽の光を入れる。)

○完熟堆肥の見分け方

完熟すると黒茶色になり  
生ごみは分解され、悪臭も  
しません。



強いアンモニア臭  
や腐ったような臭  
いがする場合

成熟が不十分

### ・トラブル対策

○悪臭・・・発酵が進むと炭素（微生物のエサ）が少なくなり、微生物が窒素と結びついてアンモニアを作ります。これが悪臭の元になります。

(対策 ⇒ 炭素が多く窒素分の少ない枯れ葉、枯れ草、細かい紙くずなどや発酵促進剤を入れることで、微生物のエサを補給し、水分調整もでき悪臭を緩和することができます。)

○虫・・・コンポスト容器内は水分調整をしても

ジメジメします。こまめにかき回し、乾いた土や枯れ草、紙くずなどを入れ湿り気を少なくすることで効果があります。

