

(注1) 水切りの基本「生ごみを最初から濡らさない」とは！

- 流しの、水のかからないところに「生ごみ入れ」を準備します。
- 「生ごみ入れ」は不要になったビニール袋・ボール・ざる・鍋など。
- 直接、その中に調理屑など堆肥化できるものを入れます。
- 野菜などは、皮をむいてから洗います。



(注2) 「コンポスト容器の中を、結露しないように使う」とは！

- 堆肥化に必要な水分は60%程度ですが、野菜などの水分は、80～90%以上もあり、その差が水分過剰になり結露します。
- 水分が多くなると空気が通らなくなり腐敗していきます。
- 発酵によって生じる水分を逃してあげると上手くいきます。

- コンポスト容器は密閉容器なので、フタを浮かせ、虫がこないように、雨が入らないように、仕掛けをすると、楽に使えます。
ただし、風の強い日は、購入時のフタを使用し、飛ばされないようにします。



(注3) 「コンポスト容器の中を切り返す(かき回す)」とは！

- 生ごみは、空気を好む微生物によって分解されます。かき回すことで、中に空気が入っていきます。
- 生ごみを入れる度に、混ぜ合わせると良いです。

★ワンポイントアドバイス★



コバエがわいた時

- コンポスト容器の中に、米糠500g～1kg程度を全体に混ぜ、生ごみの上にお布団をかけるように新聞紙をかけ、フタをして3～4日、そっとしておきます。中は50℃以上に温度が上がり、コバエなどはいなくなるはずですが。
- **注意すること2点。**
 - ①米糠は固まりやすいので、後でほぐしてあげる。
 - ②発酵により水分が出るので、結露ないように蒸気を逃してあげる。