

# 「段ボールコンポスト」を作ってみましょう

段ボールコンポストは、微生物の力によって生ごみをたい肥にするもので、ごみの減量化になります。

## 用意するもの

- ・ 段ボール箱（みかん箱程度の大きさ）
- ・ 基材（ピートモスとくん炭を3対2の割合で入れます）  
※ホームセンター等で販売しています。
- ・ 底上げ台（育苗ケースやブロックなど、段ボールの下に置き通気を良くします）
- ・ ガムテープ
- ・ 防虫カバー（通気性の良い素材のもの、着古したTシャツなどでも可）
- ・ スコップ

## 作り方

- ①段ボールの継ぎ目をガムテープで止めて、虫が侵入しないようにします。
- ②段ボールの底にもう1枚段ボールを重ね2重にします。
- ③雨が当たりにくい場所に設置します。底上げ台の上に置いて通気を良くします。
- ④基材を入れ、水をすこしづつ加えながら、よく混ぜます。
- ⑤生ごみを入れ、基材と混ぜ合わせます。一度にたくさん入れ過ぎると、生ごみが腐敗し虫や悪臭の原因となります。  
発酵が始まると、5～10℃ほど温度が高くなります。

### 入れない方がよいもの

- ・ 生肉や生魚
- ・ 塩分が多いものや酸味が強いもの
- ・ 玉ねぎの皮などの繊維質が多いもの
- ・ 動物の骨や貝殻など

分解されにくかったり、においの原因になります。



ガムテープで継ぎ目を止めます。

生ごみは適度に水切りします。



ブロックや育苗ケースなどの上に置き、通気を良くします。

### 虫の発生に気をつけましょう

- ・ 防虫カバーをかけ、虫の侵入を防ぐようにします。
- ・ 投入前の生ごみに卵を産みつけられていることがあります。
- ・ 虫がわいたら、食用油や米ぬかを混ぜたり、日光に当てるなどして、コンポストの温度を上げるようにして下さい。

- ◎生ごみを入れない日でも、できるだけ毎日かき混ぜるようにして下さい。  
空気が入って、発酵を促進します。
- ◎白いカビが生えることがありますが、問題ありません。分解が進んでいる状態です。
- ◎温度が上がらなくなったら投入を終了し、1か月程度熟成させます。



できたたい肥で花や野菜を育ててみませんか？

