

ぼかしQ&A

ぼかし(発酵堆肥化促進材)について

- Q 1 ぼかしの有効期限はどれくらいか。保存方法は。また、カビが生えてしまった時は。
3ヶ月ぐらいを目安に使い切ってください。
それ以上保管をする時は、風通しのよい冷暗所で保管してください。通常の場合も、自分が気持ちよいと感じる程度の涼しい場所で、直射日光を避けます。嫌な匂いがしている場合や青カビが生えてしまった場合は、そのまま土中に埋め戻してください。袋の内側に水滴がついたり、水がかかったりしないように注意します。水分が多いと微生物が活性化しやすく、カビの出る原因になります。
- Q 2 ぼかしの表面が白くなったり、固まったようになった。もう使えないか。
ぼかしには、水分が含まれています。湿度の高い時期には水分含有量が増え、しっとりしたようになったり、ぼかし中の菌(放射菌)の活動が活発化して、白い固まりになることがあります。固まりをほぐし、乾かして使います。ぼかしが湿気を吸わないように保管してください。
また、袋が膨れた場合も、木綿針などで小さく穴をあけて、ガスを抜きます。いずれの場合も早めに使い切ります。

ぼかしの施し方について

- Q 3 腐敗させないで、作るコツは？
- 1 密閉容器(密度を高くする)を使う。
 - 2 生ごみの水をしっかり切る。
 - 3 大きな生ごみは、小さめに切る。
 - 4 出たごみは、その日のうちに処理をする。(鮮度の高いうちに)
 - 5 生ごみ全体に、ぼかしをしっかりと振りかける。(夏は多め)
 - 6 バケツの生ごみは、しっかり押さえる。(平らにする)
 - 7 直射日光を避ける。(勝手口、流しシンク下、物置)
 - 8 バケツの底に溜まった水(液肥)は、こまめに抜く。

野菜くず等は最初から水に濡らさない工夫をするのもオススメです

- Q 4 蓋を開けるたびに、臭い。匂いを少なくするにはどうしたらよいのか。
匂いには感覚の差があります。一般的に、ぼかしは臭くないと言われていますが、「悪臭ではない」ということで、「無臭」ではありません。本来のぼかしの持っているぬかの匂いや多

少のごみの匂いはあります。それが鼻をつくような悪臭である場合は、失敗です。

また、バケツの底に溜まってくる水（液肥）をこまめに抜くと、匂いを和らげることができます。生ごみの質によっても、匂いが違います。柑橘類がたくさん入ると、匂いがよくなります。

Q 5 量が減らないので、減量にならないのでは？

生ごみの減量といっているのですが、かさがすごく減るといった誤解をされますが、一杯になったバケツを1週間置いておいても減る部分はわずかです。形もほとんど変わらず、水分が抜けたようになるだけです。今までも土に埋めていた家庭では、減量と感じられないかもしれません。

しかし、いつも市の収集に出していた家庭では、ごみ袋の数や重さの違いが感じられるはずです。皆さんが、ぼかし堆肥として生ごみを利用した分だけ確実に減量となります。

「収集に出す生ごみ」、「ぼかしあえで堆肥にする生ごみ」とうまく使い分けてください。

Q 6 大きめの容器で作ったら、虫がわきました、大きさに関係があるのか。適当な大きさとは？

大きな容器の場合、初期の生ごみの量が少ない時は、その分空気が多いので、空気中の腐敗菌が生ごみについて、腐敗の原因となります。生ごみについての虫の卵等も湿度と温度の条件が揃うと孵化してしまいます。

一般の家庭（4人程度）では、10～15リットルが手頃だと思います。家族構成や生活状況の違いでも、生ごみの量は変わりますので、1週間ぐらいで一杯になるものを目安に選ぶとよいでしょう。

あまり大きな容器では、水抜きや持ち運びの作業をするうえでも重労働となります。大き過ぎる容器は、お薦めできません。

Q 7 早く発酵させたいが、よい方法は？

ビニール袋を使います。

バケツに袋を入れ、その中に生ごみを入れていきますが、さらに口を閉めるか砂利袋などで重しをするとよいでしょう。

また、生ごみを平らにして、空気を抜くように注意します。

Q 8 漬物などの塩分の多い残り物は、ぼかしあえにしてもよいのか。

漬物などの塩分の多い物もぼかしあえにできます。塩漬けの物ばかりを同じバケツに入れるわけではないので、大丈夫です。家庭で使う調味料程度の塩分は問題ありません。堆肥として使う時に気になれば、土と混ぜて埋めてみてはどうでしょう。

ぼかしあえにできない生ごみはありませんが、魚のあらや内臓などのなまものは、ゆで汁などの熱湯をかけたり、茹でておくと腐敗の匂いを抑えられます。

Q 9 三角コーナーの生ごみに石鹼水が飛んでしまった。洗わなければいけないか。

石鹼が直接ついた部分は、多少影響があるかもしれませんが、石鹼、合成洗剤ともに大きく

変化することはありません。触れていない部分から菌がまわり、容器全体としては十分、分解されます。気になれば、熱湯などをかけておくとよいでしょう。

Q 1 0 ぼかしの使用量は、季節によって違うのか。使い過ぎると何か害があるのか。

ぼかしの使用量は、気温などによって匂いの感じ方や腐敗率が左右されるので、常に一定というわけにはいきません。夏は冬より多く使用します。

季節に関係なく、最初の2・3日は少し多めに使い、その後は少なくしていてもよいでしょう。生ごみ全体に振りかけます。底にひと振りしておくのも効果的です。

使い過ぎによる害は、無いと思われませんが、花や植木の背丈が伸びすぎる場合があります。

Q 1 1 落ち葉や草にもぼかしは使えるか。

ぼかしを振りかけて使うこともできます。

ぼかしをそのまま振りかけて発酵させる場合は、落ち葉などが乾いていれば水分を補い、ビニール袋に入れ、口を閉めて、発酵させます。

しかし、この方法では、ぼかしが多量に必要となります。ぼかしあえにした生ごみと一緒に処理をする方法をお勧めします。生ごみ処理器（コンポスト）を使ったり、ぼかしあえを埋める時に底に敷いて混ぜるとよいでしょう。土の上にビニール等を被せると分解が早く進みます。

Q 1 2 あさりやしじみ等の貝殻はそのまま入れてもよいか。卵の殻はどうか。

貝殻や卵の殻は良い有機肥料なので、活用したいものです。

そのまま入れたのでは、なかなか分解しません。できれば細かく砕いて入れることを薦めますが、貝殻の表面の微小な無数の穴が微生物の住み家となり、徐々に分解されていくので、そのままの形で残っていても大丈夫です。

液肥について

Q 1 3 バケツに溜まった水をうまく抜く方法は。バケツは洗わない方がよいのか。

バケツの底に「ザル」や「蒸し器のさな」などを敷き、ビニール袋を使います。Q 7の答のように生ごみの上部には、砂利袋などの重しをしたり、鍋蓋や皿でしっかり押さえるとより効果的です。ビニール袋ごと持ち上げて、水を抜きます。バケツの下部に液肥の取り出し口がついたものも市販されています。

空バケツは、その都度洗い、匂いや腐敗の原因を取り除きます。容器の種類も様々ですが、バケツ全体がきれいに洗える容器を選びましょう。

Q 1 4 液肥の匂いが気になります。溜まりだしたら、すぐ抜いて使ってもよいか。

液肥は溜まりだしたら、いつ抜き取っても構いません。こまめに抜くとぼかしあえの匂いも和らぎます。

夏は液肥の匂いも強くなります。抜き取ったらできるだけ早く使い切ります。

Q15 液肥を肥料として使う場合、何倍に薄めたらよいか。
500倍以上(500~2000倍)に薄めます。
ジョロで10日に一度くらい追肥として、花や野菜に直接かからないように根元に撒きます。
葉にかかりやすい場合などは、若干薄めに希釈して使います。

Q16 トイレの消臭に使えるか。
汲み取りトイレの場合は、ぼかしまたは液肥をそのまま流します。その後、ぼかしはそのまま、液肥は200~500倍程度に薄めて、1・2週間おきに流します。台所の流しや風呂場等の排水口から勢いよく流してもパイプ全体にいきわたり、嫌な匂いが和らぎます。

堆肥化途中について

Q17 カビが生えました。失敗ですか。
目安は、匂いです。悪臭がなければ大丈夫。密閉度が悪かったりするとカビや悪臭等が発生しやすくなりますが、もう一度ぼかしを振って様子を見ます。生ごみを投入中の場合は、投入を止め、土に埋めます。

黒カビ、青カビの場合は、失敗です。早く土に入れて、しっかりぼかしを振りかけて、厚めに土を被せ、踏み固めます。

なお、粉砂糖を振ったようであれば、むしろ大成功です。

Q18 肥料としてできあがったという判断は何か。熟成させる期間や場所はどのような所がよいか。
匂いで判断します。ぬか漬けのような酸味のある甘酸っぱい匂いになれば、できあがりです。
期間の目安としては、熟成を始めてから、1週間から10日くらいです。夏、冬で違いがあります。日にちが経っていなくても甘酸っぱい匂いや白カビが生えれば大丈夫です。
熟成場所は、直射日光を避け、通気のよい所に置いてください。適度な温度も必要で、発酵もスムーズになるようです。朝日だけが当たる場所がよいという事例もあります。

Q19 蓋が飛んで、ガス漏れ警報機が鳴った。
生ごみが、微生物によって分解を始め、ガスが発生したことによるものです。蓋が飛ぶ場合は、水抜き同様にガス抜きも時々行います。蓋の噛み込みが深いバケツを選ぶか、ビニールを噛ませてみるのもよいでしょう。
なお、ガスに危険性はありません。

Q20 しょうじょう蠅がわいてしまった。
密閉が、しっかりされていないか、生ごみの鮮度が高いうちにぼかしをかけなかったことが原因として考えられます。糖度の高い果物は、特に好んで卵を生みつけます。
そのまま、土に入れて、しっかりぼかしを振りかけて厚めに土を被せます。

Q 2 1 絶対に熟成してからでないとい埋めてはいけないか。

熟成させてから埋めるのが最適ですが、未熟成のまま埋める場合は、植物の根に直接触れないように遠ざけて埋め、しっかり踏み固めます。植え付けも10日以上置いた方が無難です。これは、土中の微生物が分解を始めると同時に繁殖が始まり、この最初の段階で活動する微生物(腐敗菌)や発生するガスが、植物には害になる場合があるからです。

堆肥として使用する場合について

Q 2 2 酸性が強いと聞いている。石灰を入れて中和させる必要があるか。植え付けの時期はあるのか。

酸性が強いのは、埋めた当初1週間程度で、あとは土になじみ、中性になっていきます。石灰は使用しなくてもよいでしょう。

植え付けの時期としては、1週間から10日程度待ち、直接根があたらないように植えます。

また、ぼかしあえは、1か月ぐらいで土に戻ります。骨や卵などの硬い物は、日数がかかりますが、植え付けには差し支えありません。

Q 2 3 埋めた所から、雑草以外の芽が出てきた。生ごみの中のスイカやカボチャの種だと思うが、種は堆肥化しないのか。

ぼかしあえの中の種は、未加熱の場合生きています。EM菌の作用も効いて、発芽したものと思われます。ぼかしによる発酵方法は、味噌やぬかみそを作る時と同じで、醸造発酵と考えてください。

芽が出たら抜くか、生ごみの分別の時点で除去してください。

Q 2 4 毎回、埋めないでそのまま土の上に置いても効果があるか。

できあがったぼかしあえは、土に埋めるか、生ごみ処理器(コンポスト)へ入れてください。そのまま土の上に置いておくと、空気中の雑菌がつき、腐敗を始めてしまうからです。

Q 2 5 生ごみ処理器(コンポスト)と併用する方法はどうか。

バケツで熟成したぼかしあえを生ごみ処理器でさらに熟成、保管することができます。

ぼかしあえを生ごみ処理器に投入したら、その都度、落ち葉、草、土など入れて空気に触れにくくします。一杯になるまでこの作業を繰り返します。投入を止めてから、しばらくの間、放置(3週間以上)します。

そのまま堆肥として使用したり、広げて陰干しをして、水分を抜き保管することもできます。生ゴミ処理器を使うと、毎回穴を掘る手間が省けて保管がしやすいこと、枯れ葉や草と混ざっていることで、良い肥料となること、熟成がされた生ごみと混ざっているため従来より早く堆肥になることなどの利点があげられます。水分を枯れ草や土で吸収させたり、発酵しやすい条件にすることが大切です。また、蓋が密閉性を保つように工夫をしてください。

Q 2 6 プランターで使えるぼかしあえの良い利用方法は。

プランターで使う場合は特に、しっかり熟成をさせます。大きさにもよりますが、3分の1を目安に入れます。ぼかしあえと土を混ぜ合わせてから入れることもよいです。どちらの場合もさらに上からビニール袋で1週間程度覆うと水分過剰を防ぎ、早く土に戻せます。

土作りの場所（発泡スチロール箱等でも可）を設け、土に還元されてから使う方法もあります。1週間から10日後に植え付けをします。

Q 2 7 掘り起こしてみたらウジがわいていた。

ぼかしあえにした生ごみに、バケツの中で腐敗菌などが繁殖していたことが考えられます。例えば、魚の内臓、卵の殻の裏に菌や卵が付着していた等です。また、埋めた前後に雨が降っていたために、土中が水分過剰だったことも考えられます。

いずれにしても、もう一度ぼかしを振って、土を厚めに被せEM菌を繁殖させます。こうしておくと、虫は孵化しにくいようです。

Q 2 8 ぼかしあえを堆肥とすれば、他の肥料は必要ないか。

肥料成分は生ごみの種類によっても異なるので、一概にいえません。花壇の草花や植木には、ある程度の量が入っていれば、これだけでもよいと思います。

この堆肥のききめは一般的な肥料と比べればゆっくりなので、追肥と考えて使用してください。

葉の物の野菜の成育は良かったが、実の成りが悪いとか、小さいが虫がつきにくいという事例もあります。

Q 2 9 畝に埋める場合と1か所にまとめて埋める場合での違いは。

畝に埋めた方が無難です。植物の根が直接あたって枯れたりするような害が少なくなり、掘り返す作業も少なくて済みます。土は多めに被せた方がより良いです。

まとめて埋める方法は、庭木の間などに利用します。畑などでまとめて埋める時には、土と混ぜ合わせてみたらどうでしょう。上からさらに土を厚めに被せれば、効果的だと思います。

Q 3 0 埋める庭が少ないし、生ごみ処理器もない。プランターにも数に限りがある。それでも土を作る方法。

深めのバケツを用意します。Q 2 9の生ごみ処理器での堆肥化と同様に行います。雨水や虫が入らないようにプラスチック板などで蓋をします。ビニールで覆ってから蓋をすることもよいことです。1か月ぐらい放置し、できあがった土をプランター等で使います。

ポリバケツに入れる土は、プランターなどで不要になったものをごみを取り除いて使えば土も還元されます。

容器については、米袋でも野菜が作れます。厚手のビニール袋、ト口箱などの廃物を利用してはどうでしょうか。