

段ボールコンポストの作り方

用意するもの

(1日に約500gの生ごみを入れる場合)

◆段ボール箱(30cm×40cm×30cm程度)

※厚手のものがおすすめです

◆基材

・ピートモス(15リットル)

・くんたん(燻炭)(10リットル)

※どちらもホームセンターや園芸店で購入可

◆新聞紙

◆ガムテープ

◆洗濯ネット(目が細かいもの)

◆段ボールの土台(右図の黒いカゴやビールケースのような通気性があるもの)

◆ゴム手袋またはスコップ(かき混ぜるため)

(あると便利なもの)

◆温度計(基材の温度確認用) ◆人工芝(通気性向上のため)

◆緩衝材等のビニール(レジ袋でも可)

◆不織布、いらなくなったバスタオル等

◆洗濯ばさみ



段ボールコンポストの準備

①段ボールを組み立てる

隙間が開かないよう、ガムテープでしっかり貼り合わせてください。側面に取っ手の穴が開いている場合は、ふさいでください。



←底は特にしっかりと!

②段ボールの底に新聞紙を敷く

底が濡れるのを防ぐために新聞紙を敷きます。新聞紙の下に下図のようなビニールの緩衝材(レジ袋でも代用可)を敷くと、さらに効果的です。



新聞紙の上に人工芝を敷くと、通気性アップ! →



③基材を洗濯ネットに入れ、よくかき混ぜる

ピートモス15リットルと、くんたん10リットル(3:2の割合)を入れ、よくかき混ぜます。洗濯ネットの目が粗いと基材が漏れ出る可能性がありますので、新聞紙の上か、段ボールの中で作業を行ってください。

※基材が空中に飛散しないよう、ゆっくり入れましょう。



準備完了!

生ごみの処理の仕方

①生ごみは1日500グラム程度投入してください。細かい方が、分解が早くなります。投入した後は、しっかりと空気が入るように混ぜてください。生ごみが分解されると、温度が上がってきます。



！ 注意点！

◆以下の生ごみは投入しないでください。

・硬いもの

貝殻、鶏肉などの骨、とうもろこしやたけのこの皮、玉ねぎの皮、卵の殻など

・腐ったもの

・塩分が多いもの

・生ごみでないもの

◆肉類や魚介類も分解できますが、臭いやすいので、大量に投入するのは避けましょう。
※コーヒーや茶がらを入れると臭いが軽減されます。

◆使用済みの食用油をいれると、分解が促進され温度が上がりやすくなります（入れすぎには注意しましょう）。

◆白カビは分解がうまく進んでいる証拠です。

②生ごみを投入し、かき混ぜたら、フタをして不織布やバスタオル等で包みます。こうすることで段ボール内の温度を保つほか、虫の発生を防ぐこともできます。



防虫や防臭のため、フタはできるだけしっかり閉めてください。

③通気性を高めるため、直接床に置かず、右図のような網目のある台に置いて保管します。角材等を敷いても大丈夫です。



堆肥としての利用

1日約500グラム投入するとして、2～3ヶ月間生ごみを処理することができます。次のような兆候が見られたら、投入をやめてください。

- ・分解が遅くなる（温度が上がらない）
- ・基材がべたつき始める

投入をやめた後も、約1週間かき混ぜてください。その後、段ボールに入れたまま1ヶ月程度寝かせて熟成させます。熟成が終わると、堆肥として利用が可能になります。土に混ぜて利用してください。