

EMボカシで 花や野菜を作きましょう！

(公社)宝塚市シルバー人材センターでは、生ごみの減量化、資源化のため、EMボカシの普及を進めています。

【EMボカシについて】

「EM」とは有効微生物群の略称で (E f f e c t i v e = 有効 M i c r o o r g a n i s m s = 微生物群) 酵母菌や乳酸菌など80種類以上の微生物が含まれています。「ボカシ」とは、これらの菌に糖蜜や米ぬかなどをまぜあわせ発酵させたもので、生ごみに、この「EMボカシ」をかけて堆肥をつくります。

EMボカシの特徴

EMボカシは、発酵堆肥促進資材とも呼ばれています。これを生ごみかけると、普通は腐敗する生ごみが発酵して悪臭を放ちません。同じ発酵作用を利用したものに醤油、味噌などがあります。つまり醤油や味噌ができるのと同じ過程を、生ごみで行っているのです。

EM生ごみ堆肥のつくり方

用意するもの

● コンポスト容器

ポリエチレン製で上部に密封できるふたが付き下部にガス板があり、下部の外側にガス板の下に溜まった液肥が取り出せるコックが付いているもの

● EMボカシ

有効期間は、約6ヶ月と言われていますので、なるべく早く使用するとともに、不用に買い置きしないようにして下さい。

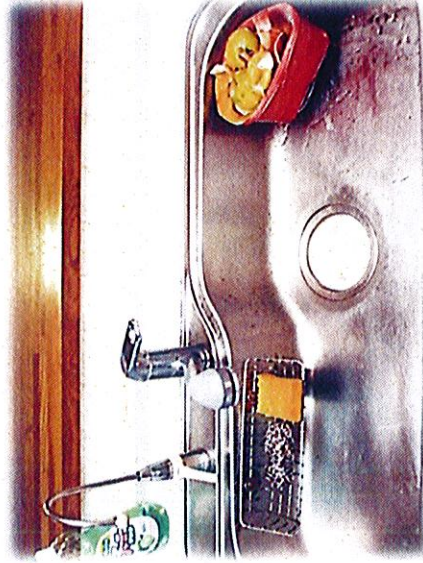
● 生ごみ

残菜、食べ残し、卵の殻や貝殻《割って、細かくつぶして入れる》、肉や魚《骨も可》果物及びその皮など。

コンポスト容器(左) EMボカシ(右)

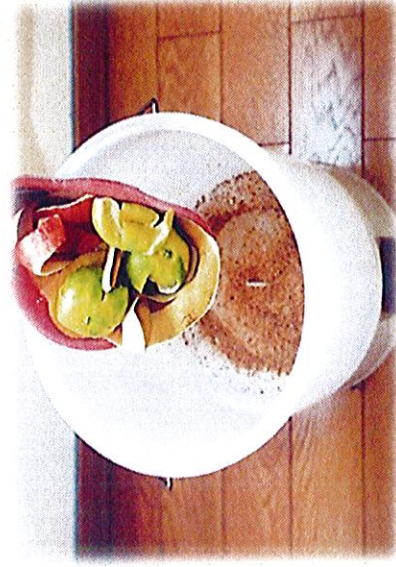


①



三角コーナーは蛇口から離れたところに置く。生ごみに水がかからないようにし、処理はその日のうちにする。

③



よく水を切った生ごみを投入。乾いた生ごみは三角コーナーに溜めず、直接入れる。

②



バケツに初めて生ゴミを入れるときは、EMボカシをコンポスト容器の底にさっとまく。

④



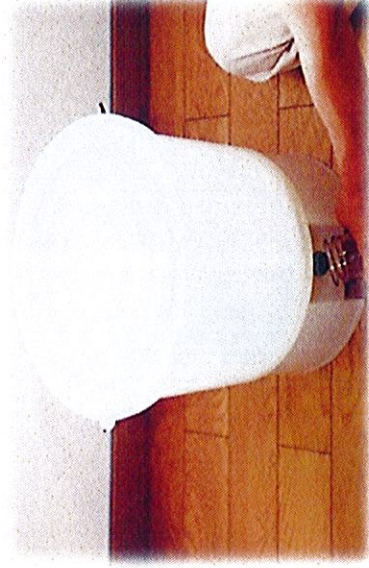
生ゴミを入れるたびにEMボカシひと握り分ふりかけて、生ごみと混ぜ合わせる。

⑤



バケツのフタは、しっかり閉める

⑥



発酵液がたまったら、その都度取り出す。腐りやすいので、溜めないでその日のうちに使う。

⑦



容器がいっぱいになったら直射日光の当たらないところに1~2週間置く。

⑧



又カ漬けのような発酵臭になれば成功です。これを土に埋めます