

なんでも堆肥になるの？

料理をするときさまざまな種類のごみが出るため、台所の三角コーナーやシンクには、プラスチック製の小袋やアルミホイルなど、食べ物以外のごみも混ざりがちです。これらは堆肥化には適さないもので、混ざらないように注意しましょう。

この冊子で紹介しているどの方法も、処理できるものはほとんど同じです。分解しないものは後で取り出せば良いのであまり神経質になる必要はありませんが、腐敗した生ごみや生魚のアラ、イカゴロを入れると悪臭が発生するので注意してください。

堆肥化できるもの

- 調理クズや食べ残し
(私たちが食べてもお腹をこわさないもの)
- 魚の骨
- 卵の殻、茶殻、コーヒー粕



堆肥化できないもの

- 木串、竹串、バラ、ペーパーフィルター、ティーバッグなど食べ物以外のもの。
- 豚骨や貝殻、果物の大きな種などの硬いもの。
- 腐敗した生ごみやペットのフン



どんな方法があるの？

堆肥化にはさまざまな方法がありますが、大きく分けると、「微生物分解(バイオ)型」と、「乾燥型」の2つになります。

「微生物分解型」は、たんぱく質や炭水化物などの生ごみの有機成分を微生物の力を借りて分解する方法で、「乾燥型」は、8~9割が水分である生ごみに熱を加えて乾燥し減量する方法です。

「微生物分解型」はさらに、酸素がある状態を好む「好気性微生物」による「好気発酵」と、酸素がない状態を好む「嫌気性微生物」による「嫌気発酵」に分かれます。

「好気発酵」は分解速度が速く、有機物が水と二酸化炭素に分解されて目に見えて減量していきませんが、「嫌気発酵」は分解速度が遅く、乳酸菌等の働きで漬物のような状態になります。

それぞれの特性がありますが、「好気発酵」だけでなく「乾燥」も「嫌気発酵」も、土と混ぜてさらに「好気発酵」することによって、はじめて熟成した「堆肥」となり、使用できるものになります。

