

生ごみ堆肥化 Q&A

Q1 どうして生ごみからコンポストを作るのですか？

生ごみは、可燃ごみ（燃やすごみ）の中で最も多く約30%（重さ）もあります。生ごみは有機物であり、作物の成長に必要なコンポスト（堆肥）にすることができます。家庭から出す生ごみを減らせれば、ごみの処理量を減らすことができ、ごみの分別も進みます。コンポストを使って、街に緑を増やし、花や野菜を作ってみましょう！

Q2 ダンボール式コンポストとは？

ダンボールでコンポスト容器を作り、市販されている「ピートモス」と「もみがら燻炭（くんたん）」を材料にしてコンポストを作る方法です。室内で手軽にできるため、県内でも取り組みが広がっています。

Q3 タカクラ式コンポストとは？

インドネシアなどの東南アジアで普及している「早い、簡単、安い」が特徴のコンポスト化手法です。開発者の高倉氏の名前にちなみ「タカクラ式」とよばれています。一般のダンボール式コンポストに比べると、より多量の生ごみを迅速に分解することができます。

Q4 コンポスト（堆肥）と肥料との違いは？

コンポスト（堆肥）と肥料はともに作物の栽培に必要なものです。肥料は作物が早く育つのに必要な養分を供給するのに対して、コンポストは作物が育つための土壌環境を改善しながら徐々に肥料成分を放出していきます。コンポストを常時使用することにより、土壌が改善され、養分の長期的な供給が可能になります。

Q5 生ごみなら何でもコンポストになりますか？

基本的には人が食べられるものであれば、容器中の微生物の働きによりコンポストにすることができます。

Q6 コンポストにできないものは？

- 天ぷら油、オリーブオイル（少量なら大丈夫です）
- たばこの吸殻
- たけのこの皮、たまねぎの外皮（殺菌作用があって分解しません）
- 市販の生花（農薬や除草剤がかかっています）

- ビニール・紙・金属・プラスチック（トレイ、ラップなど）
- バラン、醤油金魚、アルミカップなど（お弁当に使われます）
- 輪ゴム
- わりばし、竹ぐし、つまようじ、マッチ
- 腐った生ごみ（少量ならば大丈夫です）

Q7 分解しにくいものは？

- 貝類やカニの殻
- 剪定枝、枯葉、雑草
- 魚の骨（小さく砕いて下さい）
- とうもろこしの皮と芯
- 落花生の殻
- 果物の種

大量に入れるとかさが増えてしまうので、量を加減しながら入れましょう。

Q8 生ごみを入れる時に気を付けることは？

- ① 生ごみを小さくするほど発酵は早くなります。
- ② ご飯は塊になりやすいので、水でほぐしてから入れるのが効果的です。
- ③ 野菜には多量の水分が含まれるので、野菜くずが多い時は、発酵床の水分が少なくても問題はありません。
- ④ 発酵温度は 40～50℃に達することもあり、かき混ぜる時に蒸気が立ち昇れば良い状態です。
- ⑤ 生ごみが露出しないように、最後には種菌で被います。
- ⑥ 容器の中の不織布植木用バスケットを不織布シートで被うと、保湿効果と保温効果が生まれます。

Q9 コンポスト容器にダンボール箱を使わない理由は？

ダンボール箱でも十分に使用できます。しかし、ダンボールは有機物であるため、少しずつ分解されてやがては強度不足になるとともに、隙間から虫が出入りします。鳥取環境大学の場合は、通気性の高い不織布の植木用バスケットとジッパー付き洗濯ネットの組み合わせで使用して、虫の出入りを防ぐとともに長く使えるようにしています。

Q10 どうして毎日かき混ぜるのですか？

生ごみの分解には、呼吸する発酵菌（好気性菌）を利用しています。発酵菌が元気に

働くようにするためには、容器の中をかき混ぜて内部まで空気（酸素）を補給します。

Q11 生ごみがあまり分解しません。どうしてですか？

いくつかの原因が考えられます。

- ① 発酵菌を元気で働かせるためには、容器の中をかき混ぜて内部まで空気（酸素）を補給します。
- ② 水分が多いと温度が上がらずに分解も遅くなります。生ごみは十分に水切りしてから容器に入れましょう。
- ③ コンポスト容器に入れる生ごみのサイズが大きすぎませんか。小さくして入れると分解が速くなります。大きいままに入れ続けていると、かき混ぜること自体が難しくなります。

Q12 臭いで困っています。どうしたらよいですか？

コンポスト容器中の酸素が不足すると、容器の中が嫌気性となって臭いが発生しやすくなります。容器の中をかき混ぜて、全体に空気を入れましょう。底部や四角の部分は攪拌しにくいので注意が必要です。もし臭いが気になる方は、ダンボール式コンポスト用の材料である「もみから燻炭」を混ぜると、消臭効果がありますので試して下さい。

Q13 虫が飛んだり出入りして困っています。どうしたらよいですか？

虫が発生する原因としていくつかのことが考えられます。

- ① 容器に隙間があって、そこから虫が侵入して卵を産み付けた場合です。このため鳥取環境大学では、虫の侵入しにくい容器を使っています。
- ② 容器に入れる前の生ごみに虫またはその卵が入っていた場合です。発酵菌が働いて高温で分解しているときは虫が発生することはありませんが、攪拌せずに放置したりして発酵菌が働かなくなった時に、虫が発生する事例が見られました。生ごみは放置せずに、すぐに処理するのがよいと思います。
- ③ 生ごみになる前の食材自体に虫の卵が入っていた場合です。このような事例は多いので、発生を防ぐのが難しくなりますが、かき混ぜたりして発酵菌が働く状況を維持することは、発生を抑えるのに有効です。もし、発生した場合は、米ぬかなどを多量に入れて発酵菌の働きにより、容器内の温度を上げて死滅させるのが効果的です。

Q14 コンポストが増えてきたらどうするのですか？

生ごみ入れ続けるとコンポストが増えてかき混ぜにくくなってきます。混ぜにくいと感じたら、コンポストを容器から取り出します（目安は容器の50～90%程度）タカク

ラ式の場合、毎日 500g 位出しても、発酵菌が元気に活躍した場合は、コンポスト容器が一杯になるのは3か月から6か月後となります。

Q15 でき上がったコンポストはどのように使うのですか？

容器中のコンポストには、数か月前に入れた生ごみと前日に入れた生ごみが混在しています。容器から取り出したコンポストは、通気性のある容器に入れて2週間以上放置したものを使用します。土に混ぜて使う場合も、中の有機物を完全に分解するため、土に混ぜ込んでから2週間以上放置して落ち付かせたものを使用します。

これらの質疑応答の内容は、実際の取り組み現場から出てきたものです。その他のご質問がある場合は、以下のメールアドレス宛にご連絡下さい。

→ 鳥取県生活環境部循環型社会推進課廃棄物リサイクル担当

メールアドレス： junkanshakai@pref.tottori.jp