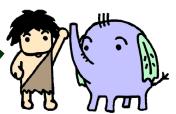
EM菌生ごみ処理容器の使い方

EM菌の働きで生ごみを発酵させ、良質な肥料が作れます。畑や庭などで安全で美

味しい野菜を作ってみましょう♪

生ごみは新鮮な うちに入れよう♪



生ごみの処理方法

準備

- EM ボカシをファーマーズセンターなどで購入します。(半年ぐらいは保管可)
- ・底に新聞紙を敷き、EMボカシを底が見えなくなるまでたっぷりとまきます。
- ① しっかりと水切りした生ごみを容器に入れます。生ごみは細かく切ると、さらに良いですよ。
- ② EM ボカシを**たっぷりと**ふりかけて、追加した分の EM ボカシと生ごみだけをかき混ぜましょう。 ※臭いが強い場合は、ボカシを多めに!
- ③ フタをしっかり閉めましょう。
- ④ 発酵液がそこに溜まったら、蛇口を開けて**ごまめに**取り出します。◎発酵液の活用 500~1000倍に希釈して散布します。※濃すぎると栄養過多で枯れてしまう恐れがあるので、気をつけてください♪



⑤ 1~4を繰り返し、生ごみが容器の8分目ほどになったら、**しっかり**密封して1週間(夏)・2週間(冬)ほど発酵させましょう。(この発酵させている期間は、もう一つの容器を使用しましょう。)目安は、<u>ぬか漬けのような発酵</u>臭です。また、白いカビが発生する場合もありますが、このカビは良い菌で完成の目安です。











上手に活用するコツ

- 容器は直射日光が避けられる場所に置く。
- ・生ごみはその日のうち、新鮮なうちに入れる。
- 分解が早く進むので、生ごみは小さく切る。
- しっかりと水切りする。 (最大の)

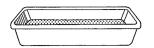


(最大のポイント! 水分が多いと臭いの原因となる)

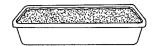
- 塩分が多いものを入れない。
- EM ボカシを惜しまず、たっぷりとふりかける。 (特に、夏場は多めに!)※三角コーナー1杯の生ごみ500グラムに、少なくてもEMボカシ20~30グラム (大さじ2~3杯)ほど
- ・発酵臭ではない、嫌な臭いが出始めた場合は、ボカシを多めに入れる。または、砂糖を大さじ1杯入れる。
- 肉類や魚類を入れる場合は、ボカシを多めに入れる。
- EM ボカシと生ごみを混ぜたら、古いしゃもじなどで上からギュッと押して空気を抜く。
- 空気に触れないほうが良いので、フタはしっかり閉じる。
- ・量が少ない始めのうちは、接する空気の量が多くなり、嫌な臭いの原因となる。その場合は、生ごみの上にビニール袋を敷いて、その上に重石などをのせて中蓋の代わりにする。
- ・虫が発生した際は、ボカシを増やし、均等に混ぜる。

プランター栽培の場合

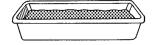
①プランターの底に赤玉土や鉢底石を敷き、容器の 1/3 ほどの土を入れる。



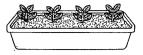
③その上に土を入れる。(沈んでくるため、 少し盛り上がるくらいに)



②できあがった EM 処理した生ごみを 1/3 ほど入れる。



④そのまま、1~2週間たってから、種や苗を植える。(直ぐに植えると発育に障害がでることあり)

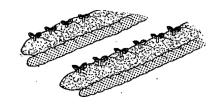


家庭菜園の場合

①畑の畝(うね)の間に穴を掘り(深さ20cm 程度)、EM 処理した生ごみを入れ、その 上に土をかぶせる。(野菜などから30cm 以上離す)



②なるべく均一にしてから土を 10 cmかぶせ、 1~2 週間たってから種や苗を植える。





※動物に荒される場合は、波板などで通気性を確保しつつ、フタをしてください♪

EMボカシ菌の作り方(上級者向け)

準備するもの ビニール袋(50L程度、厚めのもの) 収納容器(空気の遮断が出来るもの)

ボカシは売っているけど、 安く手に入れたい人は作っ てみよう♪



材料	量(容積)	量(重量)	備考
EMボカシ	1 L	約300g	2回目からは自作EM菌で可
米ぬか	3 L	約900g	
もみ殻	5 L	約600g	
お湯	200cc	約200g	50℃以下で使用
砂糖水	大さじ×3		三温糖でも可

作り方



EMボカシ



米ぬか



もみ殻











①50℃以下のお湯に 砂糖を入れる。



②収納袋の中で混合し、 砂糖水を加え、よく混ぜる。



③収納袋中の空気を出し、 口を閉じる。



④収納容器に入れ、太陽光、風雨 の当たらない場所、温度変化の 少ない場所に設置する。

⑤1か月半ほどで、甘酸っぱい香りがすれば完成です! EMボカシ菌ができます。この量は2~4か月分の生ごみ処理に使用可能です。 EM菌の残量がある状態で、この作業を繰り返せば、継続で使用できます。コスト◎