



密閉容器

嫌気性発酵を促しながら生ごみを一時保管する容器です。容器の中では堆肥はできず、土に戻し好気性発酵により堆肥になります。

《設置場所》

台所、ベランダ、軒下など
直射日光の当たらない場所

《必要なもの》

- ・ 密封容器
- ・ 発酵促進剤（ボカシ）
- ・ 新聞紙



- ① 生ごみの水をしっかり切り、細かくして容器に投入します。
※容器の中に、新聞紙を敷いてから、生ごみを入れると容器も汚れず、澄んだ液肥が出ます。
- ② 発酵促進剤（ボカシ）をひと握り分（20～30g）ふりかけ、和え物をつくる要領でなじませます。
※ボカシは惜しまずに入れる。特に夏場は多めに入れましょう。
- ③ しゃもじなどを使って、生ごみを上から押さえ、生ごみの間にある空気を押し出し、バケツの蓋をしっかりと閉め、空気が入らないようにします。
- ④ 生ごみが出るたびに、①～③の作業を繰り返します。
- ⑤ 発酵が進むと、バケツの底に発酵液（液肥）がたまってくるので、こまめに抜きます。
液肥は、500～1,000倍ほどに薄めて庭木の水やり等に使えます。
- ⑥ 容器が一杯になったら、そのまま1～2週間ほどねかせて、発酵を完了させます。
2個を交互に使うと効果的です。
- ⑦ 畑やプランターなどに返します。5倍ほどの土とよく混ぜて、その上に土をかぶせ、シートをかけて、3週間ほど熟成させます。