

作り方

【準備するもの】

1. 段ボール（厚く丈夫なものが長持ちします）
2. くん炭
3. ピートモス
（上記2と3を同じ容積分、混ぜ合わせます。
目安は、段ボールの高さ7～8割程度まで）
4. 木製しゃもじ 1本
5. 水 約1ℓ（上記2と3を段ボールに入れ、水を加えて均等に混ぜ合わせれば出来上がり）
6. まず手始めに、米ぬかを1ℓほど入れてよく混ぜ合わせます。
（翌日～翌々日には表面が白カビ生えたようになれば、準備万端です）



【供用開始】

下記「管理上の注意点」を見ながら「入れてよいもの」を参考に少しずつ、出来るだけ細かく切って、混ぜ合わせます。

段ボールコンポストと会話しながら、決して入れすぎない様注意する。

【最後に「ふた」の準備】

- ・コンポストより一回り大きな段ボールを「ふた」のように切って、取っ手をつける
- ・古布や不織布シートを「ふた」のように覆う など



堆肥づくり

堆肥は混合すれば既に堆肥ですが、肥料度がしっかりするには2～3か月生ごみを入れ熟成させる必要があります。先ず、コンポストからショベル等で別の容器に必要量を取り出し2～3か月寝かせておく。又、コンポストには取り出した分を補填してそのまま供用する。この繰り返しを続けていければ一人前の職人です。

1年ぐらいたつと、段ボールも大分くたびれてくるので、新しい段ボールや、くん炭・ピートモスを更新していきます。

又、この堆肥はpH6（酸性）前後なので、野菜によっては石灰などで中和する必要があります。例えばハウレンソウやエンドウ等、トウモロコシ・ジャガイモ・大根はかえって酸性の方が良いのです。

管理上の注意点

A. 入れてよいもの

- 生野菜・果物は殆どOK.
- 肉類・生魚（イワシなど小魚頭骨含む）OK
- カニ、エビの甲羅、殻OK
- お茶葉、コーヒー豆カスOK
- 米糠、ごはん、残り油（少々）OK
- あまり麦粉、そば粉、天かす（少々）OK

B. 入れてはだめなもの

- 調理済み残渣
- 貝殻、卵の殻
- 乾燥した野菜
（例えば玉ネギの茶色になったもの）

C. 管理上の注意点

- 毎日、混ぜ合わせる（新たに入れたとき よく攪拌する）
- くん炭・ピートモスの混合態は何時も湿らせておく
- 分解が遅く、匂いが強くなったら休ませる
- 2～3割程度の入れ替えをする（所謂堆肥として取り出す）
- 夏場はコバエが来るので蓋をしっかりとるか、目の細かいネットで覆う
- 堆肥は酸性度がやや強いので、野菜によって使い分けが必要
- 最後に、毎日面倒見ていると、可愛くなり会話してあげてください。



（エビの殻を攪拌中）