

## ●よくある質問とその回答

Q：使用期限はありますか？

A：特に決まった期限はありません。およそ1年から2年程度は継続して使用できると見込んでいます。継続的に使用しているものであれば容器内にバクテリアが繁殖しているのので、それを種菌として半分くらい残して、残り半分はホームセンターで販売しているピートモスを投入することで生ごみ処理を継続できます。

Q：生ごみの分解を繰り返した母材は肥料として使えますか？

A：肥料として使ってもらって構いません。落ち葉や他の土と混ぜて数日休ませてから使用するようにしてください。

Q：母材の追加購入は出来ますか？

A：浜当日にあるさば節製造業者にて直接購入することが出来ます。

小石安之助商店（浜当日 2丁目 6-7） TEL628-2472 1袋(2kg)約1,000円

在庫が無い場合もあるので事前に電話して確認してください。

なお代用品として、ホームセンターの園芸コーナーで販売しているピートモスを入れても生ごみを分解出来たという報告もあります。（継続的に使用している母材には生ごみを分解するバクテリアが容器内に大量に繁殖していてそれが種菌となるから）

## ●数多く寄せられた意見

・思ったよりも手間がかかる。

→「過去に使用した生ごみ処理容器の中で最も使いやすかった」という評価をいただいた一方で、細かく刻むこと、1次保存する事に手間を感じた方も多かったようです。

アンケートを集計すると、自分に合ったやり方を見つけて、楽しみながら生ごみ処理をした人の方が、生ごみ処理がうまくいっている人が多い印象を受けました。

## ●虫対策

・水切りをして水分の無い状態で容器に投入した方が良いと感じた。

（乾燥させる必要は無い）

・夏は、上フタと中フタの間で蚊取り線香を炊いたら虫が寄ってこなくなった。

・虫が発生した時、フタを外してビニール袋で包んで炎天下に放置したら中の虫は全滅していた。

・フタの裏側に防虫剤を貼った。

・出来るだけ深く埋めるのが一番の虫予防だと感じた。

・油や米ぬかを混ぜて母材の温度を上げて、中フタを外して上フタで密閉することで容器の中の温度が上がりやすくなり、虫が高温で死滅した。

### ●使い方のコツ

- ・定期的にスコップを突き刺して塊をくだき空気を入れるようにする。(週2回程度)
- ・100円ショップのフタ付き容器を買ってきて1次保存している。
- ・生ごみを空のヨーグルトパックに入れて冷蔵庫で保管。パックの中が一杯になったら容器に投入を繰り返している。
- ・ミニステーション利右衛門で配布している EM ボカシを 20g 程度投入したら分解が早くなった。
- ・生ごみの野菜などを細かく刻むのが手間なので、刻まずに容器に入れて混ぜるときに、スコップである程度砕くようにした。
- ・投入時に、生ごみと母材を出来るだけよく混ぜた方が良い。しっかり混ぜることで発酵しやすくなる。
- ・分解しづらいもの(玉ねぎの外皮、卵の殻、枝豆のさや、バナナの皮等)は生ごみ処理容器に入れず燃やすごみとして処理するようにした。肉、魚も燃やすごみにしていた。(肉、魚は量が少ない割に虫や臭いの発生リスクを高めるから)
- ・生ごみを埋める所を左右2か所と決めて、ローテーションで埋めるようにした。

### ●その他意見

- ・外見がもっと良くなると、外に置くときの置き場所に少し困らなくなると思う。
- ・廃油やドレッシング等を処理してくれるのがうれしい。
- ・使い始め前にてんぷら油の廃油を入れたら母材の温度が上がり分解が早くなった。ただし、油の入れ過ぎで母材がベタベタにならないように注意が必要。油でベタベタになった母材は数日間放置したら元の状態に戻った。
- ・肉と魚を入れなければ虫の発生リスクは少ないと思う。
- ・これまで生ごみは畑に埋めていたが、楽になった。
- ・それほど日当たりの良くない所に置いていたけれど、きちんと分解してくれた。
- ・バクテリアにエサを与える感覚で使用すると手間が少なく感じる。「ツッチー」と名前を付けて家族で面倒を見ている。
- ・皮は細かくしないと分解が遅い。火が通った物の方が分解が早いけれど、わざわざ茹でるなど火を通すのは面倒。
- ・家族の人数が多いので生ごみが大量に発生する。もう1つ容器が欲しい。  
→今回の容器は少人数家庭向けの生ごみ処理容器として市民に案内をしています。人数が多く生ごみが大量に発生する家庭には「キエーロ」をお勧めしています。
- ・茶殻は分解できないと思っていたが分解出来た。
- ・上フタをしていれば普段の雨で水が容器の中に入る事はなかったが、警報レベルの大雨の時は屋内に避難させていた。