

EM容器ってどんなもの？

空気を嫌う微生物(EM)の働きを利用して、生ごみをたい肥化

コンポストよりも分解速度は遅くなりますが、狭い庭やベランダ、キッチンの隅などに設置して利用することができます。たい肥作りを成功させるコツは、

- 乳酸菌や酵母菌などの微生物が活動しやすい温度を保つこと
(参考：夏は25℃、冬は28℃が目安)
- 容器内に酸素がない状態を保つこと です。



たい肥化できるもの

- 調理くず、食べ残し
(私たちが食べてもおなかをこわさないもの)
- 魚の骨
- 卵の殻、茶殻、コーヒーがら

たい肥化できないもの

- 食べ物以外のもの
(金属、プラスチック、ゴム、ガラス、木など)
- 貝殻
- 肉の骨
- 腐敗した生ごみ

利用方法

1

「EMぼかし」を入れる

バケツの底にぼかし(または米ぬか)をさっとまきます。



細かくした生ごみを入れて・・・

2

生ごみを入れる

よく水を切った生ごみをバケツに入れ、ぼかしをふりかけます。

(生ごみ1kgに対して50g程度)

和え物をつくる要領で、その日のうちに馴染ませましょう。

3

空気を押し出す

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ます。

中ふたをして、バケツの蓋をしっかりと閉めます。



EM菌をふりかけ、軽く混ぜて密閉

2

利用方法

4

毎日の管理

毎日、2・3の手順を繰り返します。
発酵が進むと、バケツの底に**発酵液**が溜まってくるので、**こまめに取り出します**。



水分は下の栓から抜けます

5

直接日光のあたらないところに置く

生ごみが容器の8分目くらいになったら、蓋をしたまま直接日光のあたらない場所に**1～2週間**置きます。漬物のような匂いになれば成功です。

6

2次処理をし、たい肥として使う

できたものをプランターなどの別の容器に移し、土とよく混ぜましょう。
できたものと土との割合は**1：5程度が目安**です。



利用者にインタビューしてみました！



神島在住
Iさん

「庭も家族も同じものを食べて
全部が土に返ると思うと、うれしくなります。」

- 使用歴 : 約10か月

「葉の色がきれいで、植物が病気にならないんですよ」
というIさんの庭は、緑と花がいっぱい。

**40日ほどで容器がいっぱいになるので
2基を交互に使っています。**

2カ月で生ごみは土になり、
途中で抜く水分は液肥になります。

ごみの減量と良い土づくりの一石二鳥。
ごみを分けて刻んでいると、
家族が1日に食べたものを復習できるそう。
少々の手間はいとわず、
楽しんでいる様子うかがえます。



プランターで熟成させた土



よくある失敗例と原因・改善策

失敗例

- うじ虫がわく
- 悪臭がする
- どろどろになる

改善

- 新鮮な生ごみを新鮮なうちに処理する
- しっかり水を切る(水に濡らさない)
- 生ごみを小さく切る
- ふたをしっかり密閉する
- ぼかしを惜しまずに入れる

原因

- 生ごみが腐敗(酸化)しているものを処理
- 水切りが足りない
- 生ごみが大きいままで、ぼかしがまぶしにくい
- EMぼかしの量が少ない
- 処理を始めてから日にちが経ちすぎている
- 土に処理しないで放置している など