

「土」づくりプロジェクト解説 コンポスト始めてみませんか

先日、コンポストの始め方についての「そもそも」の質問がありましたので・・・
これまで実践を含めて、これまで得た「知識」と「経験」から「そもそも」をまとめておきます。

コンポストとは、英語の「compost」からきており、「堆肥・堆肥にする」という意味です。

捨てれば「ごみ」になるものを、コンポストを使って土の栄養（堆肥）に変え、さらにその堆肥を使って野菜や花を育てる。

この小さな循環を目指して、ちょっと豊かな生活を・・・「環境」にも「心」にも優しい取組です。

コンポストのつくり方

○ まずはコンポストの種類から

- ・ 機械式コンポスト（乾燥式・バイオ式）
- ・ 空気が嫌いな菌を主に活用したコンポスト（密閉容器）
- ・ 空気が好きな菌を主に利用したコンポスト（設置型、木枠型、ダンボール型、バッグ型）

分類すると上記のような種類になるようです。本校では・・・

「空気が好きな菌を主に利用したコンポスト（枠型）」を実践しています！

○ 具体的な作り方（本校が実践している「空気が好きな微生物」を利用の場合）

① 容器と微生物の住処を準備する

容器となる設置型（プラスチック）や木枠などと、中に入れる微生物の住処（落ち葉や腐葉土など、生ごみを受け止める基材）を準備します。

※ 落ち葉がない場合、園芸店で腐葉土などを購入することでも可能だそうです。

※ 分解を速めたいときはネット販売等で「コンポスト」で検索をかけると分解促進剤などもありますのでスタート時はブースターとして添加する方法もあります。



本校では木枠を自作してスタートしました。
単なる枠だけで底なしの状況に「ふた」をつけたものです。
下は地面そのものです。



スタートは「落ち葉」ではなく大根栽培に利用した「麻袋」
分解を速めるために微生物が多く住んでいる「ボカシ」肥料を添加。
普通の「土」も一緒に入れて微生物の住処づくり完成です。



給食の野菜クズの投入をスタートすると木枠のサイズが限界となり
プラスチックの大型枠「堆造くん」を導入しました。
給食からは1日1kgほどの野菜クズが出て、入れています。

② 微生物のエサ（野菜クズ等）を準備する

最初は分解しやすいように大きなものは細かく切ることがポイントです。そして忘れてはいけないのが「水分」です。適度な湿り気が必要です。微生物の大好きな「米ぬか」を入れると分解が速くなります。匂いが気になるときは「コーヒーのかす」を入れると効果抜群です。（本校は猿田彦珈琲さんとコラボ）

毎日、微生物と対話しながらエサを調整していきます。

（学校の場合、シュレッダーゴミや雑草なども・・・）



③ 「切り返し」とにかく混ぜる

エサを入れたら、しっかりと混ぜる。エサを入れない時も週に1度は混ぜる必要があります。とにかく混ぜ混ぜ。徐々にエサ（野菜クズ等）が分解され、土の色になり見えなくなっていきます。

本校では杵を外して耕運機を利用して混ぜることもあります。
(普段はスコップ等での手作業です。)



④ 熟成させる

③を2~3ヶ月繰り返して、エサをいれるのをやめたあと1~2ヶ月熟成させます。熟成とは、残ったエサ（有機物）を分解させる過程のことです。熟成中も週に一度は「切り返し」。



最後に完熟堆肥をフルイにかけると肌理の細かい堆肥になります。
これで堆肥の完成！



⑤ 堆肥と土をよく混ぜ合わせる

できた堆肥は、土とよく混ぜ合わせて使います。土と混ぜたあと、すぐに使うのではなく、1~2週間くらい寝かせた方が良いとのこと。



☆ コンポストを運営するということは、**微生物が活動しやすい条件を人間が整えて、合理的に分解させていくこと**のようです。さまざまな条件によって分解の速度や、臭いは変わります。コンポストにエサ（野菜クズ等）を入れていくと、微生物がどんどん分解してくれます。微生物の数が増えて分解が順調に進んでいくと、温度がポカポカあがり・・・自然のチカラを実感できます。

コンポスト始めてみませんか・・・

本日の原宿外苑コンポスト



今週は定期考査で給食が無く・・・エサが無く、温度が低下中。それでも27度をキープです。

キャベツ・大根（葉を含む）・人参・玉ねぎ（給食2日分です）みじん切りにして大量に投入です。投入後は切り返し！



次回、本プロジェクトの集合作業日は**12月4日(月)15時から**になります。

興味のある方は、汚れても良い服装で本校コンポストスペースまで！ だれでも参加可能です。