

THE COMPOST COLLECTIVE



ボカシ

はじめに

従来の堆肥とは異なり、ボカシ(ぼかし肥料)は粉末状の接種剤となるものを使用して、食品廃棄物を発酵分解します。この発酵で食品廃棄物は素早く分解されるため、腐敗がゆっくり進行することで生じる悪臭を防ぎます。

ボカシは無酸素または嫌気性の処理システムです。ボカシに使用するのは、2つのバケツ型容器を重ねたものです。上部の容器は食品廃棄物を保持し、気密性のある蓋で密閉され、下部の容器は上部の容器から排出される液体を集めます。

直射日光の当たらない暖かい場所に保管してください。

追加するもの

分解発酵の工程で、ボカシはすべての食品廃棄物を集めるようになっていきます。この食品廃棄物の中には、通常は堆肥化しないもの、またはミミズの餌にならない以下のような食品が含まれる場合があります。

- ・ 新鮮な果物と野菜
- ・ コーヒーの粉末とティーバッグ
- ・ パンやパスタなどの調理・加工食品
- ・ チーズ、卵、肉、魚、小骨などの高タンパク食品

追加してはいけないもの

以下ものはボカシに入れないでください。

- ・ 紙、ダンボール、またはガーデニングのゴミなどの炭素ベースの「ブラウン」
- ・ 乳製品、ジュース、油などの液体
- ・ 大きな肉骨
- ・ 食品用ラップフィルム



EcoMatters

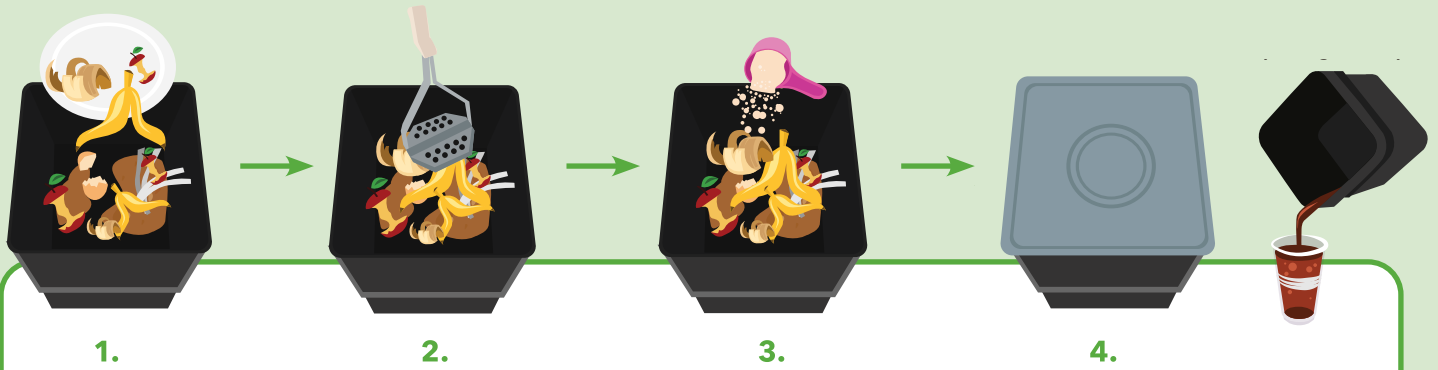


Kaipātiki Project
share in nature's revival



Auckland Council
Te Kaunihera o Tāmaki Makaurau

ボカシ



ボカシの作り方

食べ残しをゴルフボールサイズ以下に小さく切り刻み、卓上容器に保管します。

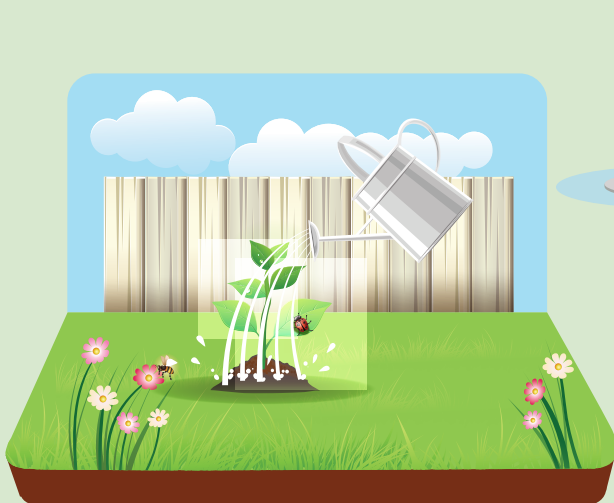
1. ボカシ用の容器に1日1～2回生ゴミを入れます。
2. 余分な空気を押し出すために、生ゴミをしっかり押しつぶしてください。

3. バケツ内の廃棄物6cmごとに粉末を大さじ1～2杯ふりかけます。

4. 使用後は容器のふたをしっかりと閉めてください。

下の容器から2～3日ごとに液体を排出します。

生ごみは漬物のようなにおいがし、上に白いカビが生えます。これは、工程がうまく進んでいるということです。



液体の処理について

希釈していない液体をトイレ、シャワー、またはシンクの排水口に直接注ぎ、清潔に保ちます。

液体を希釈するには、水5リットルごとに大さじ2～3杯の液体を加えます。これを土壌または植物の根元にまき、植物を健康に保ちます。

ボカシ液 大さじ3杯



5リットルの水



食品廃棄物の処理について

バケツがいっぱいになったら、密閉して10～14日間放置し、発酵を完了させます。液体は排出し続けます。

10～14日後、ボカシを処理する準備が整います。

庭にボカシ容器の2倍の深さの溝を掘ります。

発酵済み食品廃棄物をその溝に入れ、50～75 mm以上の土をかぶせます。3～4週間後、発酵済み食品廃棄物は堆肥に変わり、その上に直接植物を植えることができます。

スペースがない場合は、発酵済み食品廃棄物をコンポスト容器に追加できます。ボカシを「グリーン」の層として使用します。それを広げて、たくさんの「ブラウン」の材料をかぶせるだけです。



ブラウン

グリーン

グリーンの層としてボカシを使用する

サンドイッチ方式の堆肥
時間が経つと層が積み重なって堆肥になる

成熟したコンポスト

