

保存版

? Xgf ~Xa]bl ~



ベランダdeキエー口

高さ79cm×幅94cm×奥行47cm

キエーロの設置方法

土の表面が乾いていることで臭いや虫の発生が抑えられます。
設置する際には、日当たりと風通しが確保できる場所を選びましょう。

土中のバクテリアが生ごみを分解します。このバクテリアは太陽の光と酸素が大好き。活性を保つためには、最低でも2～3時間以上の日当たりが確保できる場所にキエーロを設置することが必要です。

ベランダdeキエーロを柔らかい土の上に設置する場合には、脚が沈み込んで底面の空気穴をふさがないようにレンガなどの敷石をしてください。



スタート前の準備 ① 備品の購入

スタート前に備品の準備をしましょう。

まず、土(黒土)とシャベル、生ごみをためるフタ付き容器を用意します。

土は市販の黒土がおすすめ。粘土質や砂の多い土は適しません。
準備する土の量は、ベランダdeキエーロでは約100リットル(14リットル入り7～8袋)です。シャベルは片手で扱う移植ごてタイプのものではなく、両手で使えて作業性のよい柄の長い小ぶりのシャベルを用意しましょう。

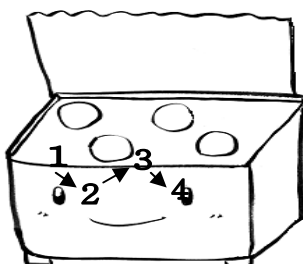
生ごみは、フタ付きの容器に3～4日ためてから埋めるようにします(腐りやすいものは、ためずにそのまま埋めてください)。



スタート前の準備 ② 埋め穴の設定

あらかじめ生ごみを埋める穴の数を想定しておきましょう。

順番を間違えないように、作業を終えたら目印を置いておくのもグッド!



ベランダdeキエーロなら3～4カ所の埋め穴の想定が可能です。順番に埋める場所を変えて、これを繰り返します。一巡して元に戻るころには最初の生ごみは分解され、消えてしまいます(灰色の塊になったらOK)。

失敗しないための4つの基本

準備ができれば、さあ、始めましょう!!
キエー口を上手に使うための大切な4つの基本作業です。
“コツ”をつかんで臭いや虫発生のトラブルを回避しましょう。

1 「深さ20cmぐらいの穴を掘ります」



20cmぐらいの深さが最もバクテリアの働きがよい場所になります。

2 「生ごみと水を投入」



水分量の目安は土を握ったらだんご状の形が残る程度

生ごみは毎日投入せず、3～4日容器にためてから投入します。土が生ごみによく付着するよう、必ず水分を補給してください(廃油や米ぬかの投入もこの段階です)。

3 「生ごみと土の見分けがつかなくなるまでシャベルでザクザクする」



この作業が大切!!
しっかりと混ぜてね。

生ごみをザクザクと出来る限り小さく砕きながら、土をよく絡めるようにします。

4 「乾いた土をたっぷりかけてフタをする」



土のかぶせ方が浅すぎても虫が来ちゃうよ!

最後に乾いた土で穴を埋め戻します。表面の土が湿っていると、臭いが上がってきて虫を呼び寄せてしまいます。表面の土は常に乾いた状態を保ってください。

ご注意

1回の生ごみ投入量はベランダdeキエー口で三角コーナー1杯(約500g)程度にしてください。分解には夏場で4～5日、冬は2～3週間を要しますので、それに見合った投入間隔を教えてください。

バクテリアくんの好き嫌いリスト

大好き	好き	苦手 (細かければOK)	嫌い
傷んだ野菜	刻んである野菜くず	レモンやグレープフルーツなどのかんきつ類の皮	貝 殻
傷んだくだもの	くだもの(果肉)	とうもろこしの芯	鶏 の 骨
火や湯を通した野菜	じゃがいもなどの野菜の皮	たまねぎの皮	タケノコの皮
火や湯を通したくだもの	ナシ、リンゴ、ブドウなどのくだもの皮	枝豆のサヤ	トウモロコシの皮
魚の内臓・煮汁	火を通した魚や肉	スイカの皮	栗 の 皮
生肉、脂身	パ ン	冬瓜の皮	カボチャの種
ラーメン、みそ汁、カレーなど調理品の残り物	ご 飯	キャベツなどの野菜の芯	梅干の種
傷んだ弁当や残飯、デザートなど	麺 類	ごぼう、人参などの根菜類	アボガドの種
期限切れのジャム、バター、塩辛、菓子		ブロッコリーの太い茎	ゴーヤの種
お茶がら、コーヒーかす		昆 布	モモの種
食用油(廃油)		魚の大きな頭や小骨	魚の大きな骨
飲み残しのお酒、ジュース		たまごの殻	
残った揚げ物		カニやエビの殻	
もみがら、米ぬか	※「大好き」は分解しやすく、「嫌い」に近づくほど分解しにくくなります。		

Q & A コーナー

Q1. 使っていくうちに土の量は増えていかないの・・・

A. 生ごみはエネルギー物質や二酸化炭素などに分解されてしまうので、土の増減はほとんどありません。

Q2. 黒土の代わりに腐葉土や培養土は使えないの・・・

A. 腐葉土や培養土ではバクテリアの密度が低くなり分解能力が落ちてしまいます。徐々に黒土も肥えてきて堆肥代わりに使えますので、普通の土と混ぜてお使いください。

Q3. 生ごみが消えないんだけど・・・

A. 使い始めの時期や気温の低い季節はバクテリアの活性が低く、分解に時間がかかります(次ページ参照)。そんなときは米ぬかや廃食油と一緒に混ぜると分解が早くなります。

Q4. コロコロの土の塊が残っていてもいいの・・・

A. 2~3週間すると、生ごみはコロコロした灰色の塊に変わります。これは分解がうまくいっている証拠なので安心してください。塊を切り崩しておくと、次に生ごみを入れるときに使いやすくなります。



灰色の土の塊は
分解順調
のサイン!

Q5. 土の表面に虫がいっぱい発生しているんだけど・・・

A. 生ごみが土の表面に露出していませんか? 少しだけ深めに埋めて乾いた土をたっぷりかけてください。

Q6. 土の中に虫がたくさんいたのですが・・・

A. 投入時に生ごみと土をよく混ぜましたか? 生ごみが塊になっていることが原因です。塊をくだき、その上に土をかけて放置してください。生ごみが分解されればいなくなります。また、熱湯をかけても退治できますが、かけすぎると土がドロドロになってしまうので注意しましょう。

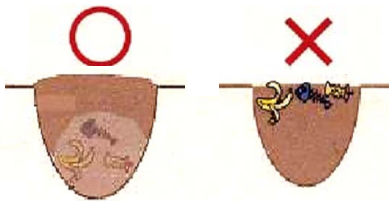
冬を乗り越える 5つのテクニック

気温の低い冬はバクテリアの活動も鈍く、分解が遅くなります。
寒い冬を乗り越えて、快適なキエーロライフを送るには…

冬テク
1

いつもより土をよく混ぜるのが基本

冬は土も冷えてかたくなりがち！ 分解中の塊をほぐすだけでなく、シャベルを刺すようにして全体的に空気を入れ、ふかふかの土を保つことが大切です。生ごみの分解がすべて終わった頃を見計らい、一度底のほうから掘り返してみましょう。空気の入った土は作業も楽で、分解も早まります。新たに生ごみを投入したら、生ごみが表面



に出ているかのチェックも忘れずに!!

冬テク
2

屋内に数日置いてから埋める

いらなくなったお鍋などフタ付きの容器に生ごみをためておくと、分解しやすい状態になります。屋内に置いてても臭いが気になりにくい冬ならではのコツ。

特に野菜類は、置いておく方が分解しやすくなります。長めにため、容器が一杯になるか、臭いが気になってくるのを目安に埋めるのが◎



冬テク
3

使い終わった油が分解を早める



使い終わった食用油はバクテリアの働きを活発にし、分解を早めます。廃油を容器にとっておいて、野菜くずをたくさん埋めるときなどに一緒に混ぜると効果的です。

冬テク
4

生の野菜くずは小さくor熱を通す

特に時間がかかるのが生の野菜くず。小さくきざむか、調理時に出た下ゆでの残り湯にしばらくつけておく。または、使い終わったフライパンに水を足し、余熱を利用して軽く火を通すのも◎。マメな方にはおすすすめの方法です。

余熱を使えば
フライパンの
汚れも落とせて
一石二鳥！



冬テク
5

埋めるものと、可燃ごみに出すものを分ける

「工夫しているのに消えるのが遅い…」。そんなときはムリして全量埋めるのではなく、いくらかはごみの収集に出すのも手。消えにくいもの（前ページの好き嫌いリスト参照）は可燃ごみの収集に出し、魚や肉など臭いの出やすいものを中心に埋めるなど、キエーロに無理をさせないのも上手く使うコツです。



●●●●●●●● 生ごみは土の温度を上げる ●●●●●●●●

生ごみの分解中は土の温度が10～20度ほど高くなりますが、埋めるのをやめると土の温度は下がってしまいます。少しずつでも継続的に生ごみを入れ続けたほうが土中の温度が保たれ、順調に分解を続けることができます。

ご質問やトラブルなどございましたらお気軽に環境課までご連絡ください。

寒川町役場 環境課

電話：74-1111（内線434.436）

Eメール：kankyoutown@town.samukawa.kanagawa.jp

※メールの場合は、お名前とご住所の入力もお願いいたします。