



養分を多く含んでいますが、ご飯や肉の食べ残しが入ると、炭水化物や脂肪、たんぱく質がさらに高くなります。野菜などには水分がタップリ含まれています。

● 食べ残しやくずを「宝の堆肥」に変える微生物の働き

人の体は食べものを消化酵素の働きで吸収し、エネルギー源や体づくりに使います。いっぽう、食べ残しや食品くずは、土壤微生物が「宝の堆肥」に変えてくれます。その働きを見ると、微生物はまず、分解が容易なご飯などに含まれる炭水化物を食べて、そのエネルギーで肉や魚などのたんぱく質を分解して植物が吸収できる窒素、ほかの無機養分に変えます。続いて繊維分などを分解しますが、最後に分解されにくい腐植の形となって残り、微生物とともに土に供給されます。これが土の通気性・保水性を高め、根が元気にのびる環境をつくり、また土の微生物相の安定と土壤病害の軽減に役立つのです。

だから、生ごみのもつ特徴 たんぱく質や炭水化物・脂肪が多く、水分も多いことを上手にコントロールして微生物の活動しやすい環境をつくってやると、楽しく宝の堆肥をつくる道が開けます。



生ごみにまず取りついて分解するかび