

4

良い発酵のカギは、水分とたんぱく質・脂肪

好気性微生物の連携プレー（7頁）による好気性発酵が順調に進まないと、栄養分が多いという生ごみのメリットが、悪臭や虫の発生、根に対する害作用などのデメリットに変わってしまいます。分かれ道はどこにあるのか、3タイプの堆肥で試験しました。

I区 好気性発酵コース

容器：ダンボール

材料：生ごみ15ℓ おがくず15ℓ
完熟堆肥3ℓ

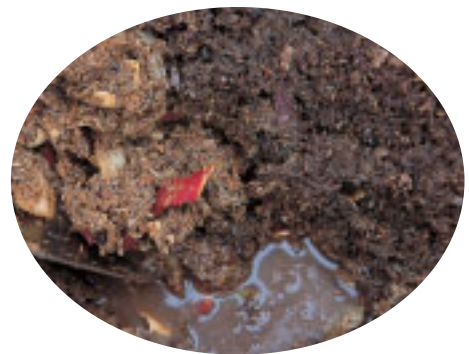


1カ月後 さらさらした堆肥に

II区 嫌気性発酵コース

容器：ポリバケツ

材料：生ごみ7.5ℓ おがくず15ℓ
キャベツ7.5ℓ 完熟堆肥3ℓ



1カ月後 水びたして発酵がすすんでいない

III区 たんぱく質・脂肪型の発酵コース

容器：ポリバケツ

材料：生ごみ7.5ℓ おがくず15ℓ
挽肉7.5ℓ 完熟堆肥3ℓ



1カ月後 肉などのかたまりにウジが見られる