



副資材の役割

● よい発酵の判断—温度、容積重、pH、発芽率

発酵温度は、仕込んだ翌日には40、50 に上がり、50、60 で1週間から10日経過し、そのあと急速に下がって、15~20日後には外気温に近づくのが理想的です。温度上昇期にはかび 高温期には放線菌 安定期には細菌と、好気性微生物の連携プレーが順調に進んでいる証拠です。温度が上がらないか、すぐに下がってしまうのは嫌気性状態です。切り返しによる空気補給、水抜き、水分を吸収する副資材の混合などが必要です。いつまでも外気温に近づかず悪臭発生が続くのは、たんぱく質の多い生ごみ堆肥で見られます。

分解・発酵中に水分・酸素状態のよしあしをみるには、容器にとって、容積重 (= 重さ ÷ 容積) を調べるのが有効です。容積重0.6が好気性発酵が順調に進むめやすです。完熟するとさらに乾くので容積重0.5~0.4まで下がります。

以上から、安心して使えるときのめやすは、温度が外気温付近に下がり安定すること、容積重が0.5くらいに下がること、黒っぽくさらさらとし、悪臭がないことです。このとき、堆肥のpHは8以上に上がり、発芽試験をすると100%の発芽率となります。仕込みから15~20日でこの状態になるのが良い堆肥づくりです。一方、嫌気性発酵では、30日、50日たってもpHは上がらず3とか4で、発芽試験では0~数%という極めて低い状態です。



安心して使える堆肥のめやす