

# グリーンアドベンチャークラブ

～ Green Adventure Club ～



## グリーンアドベンチャークラブ

とは？

鳥羽市では、家庭で衣装ケースを利用した生ごみのたい肥化実験を約 140 世帯で行っています。まず、家庭で約 1～2 ヶ月の間で一次処理していただきます（下の写真参照）。そして、完熟されたたい肥にするために、回収して、約 3 ヶ月かけて 2 次発酵させて、完熟たい肥となります。

そして、現在、そのたい肥を利用して、市園芸センターの畑で野菜を栽培し、たい肥として良質であるかどうか実験しているところです。

そこで、その活動団体を「グリーンアドベンチャークラブ」と名付けて、市職員や市民の方々と取り組んでいます。



## 1. 家庭での 1 次処理



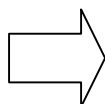
衣装ケースに空気口を空けて、中にもみながら、米ぬか、土、落ち葉を混ぜて作った「床材」を入れて、微生物の働きによって分解、減量します。



生ごみたい肥化勉強会を開催しました。



太陽の光に当たる場所に、少し傾けて設置します。



生ごみは腐らずに、水分が蒸発して乾燥します。

## 2. 2次処理



家庭から1次処理したたい肥を回収します。



一箇所に集めて2次処理をし、完熟生ごみたい肥にします。



週に1回程度40℃以下になるまで4、5回切返しを行います。



約3ヶ月間で完熟たい肥が完成します。

### ○ 2 次 処 理 の 目 的

2次処理では発酵温度が60～80℃にもなります。この高温を利用して生ごみの1次処理の病原菌などの問題点を解決します。

- 1 病原菌・大腸菌を死滅させる
- 2 野菜の種子を死滅させる
- 3 うじ虫などの害虫を死滅させる
- 4 植物に吸収されやすいたい肥に変える
- 5 扱いやすい水分にする。また悪臭がなく、不潔感なくなる
- 6 均質なたい肥ができる

## 3. 生ごみたい肥を使用した野菜づくり



6月4日に鳥羽市松尾町園芸センターで生ごみたい肥を利用して野菜づくりを行いました。



ピーマン、ナス、甘とうがらし、きゅうり、とうもろこし、にがうり、枝豆、かぼちゃを植えました。

## 4. 野菜の栽培



6月30日の畑の様子です。野菜もしっかり実をつけて順調に成長していました。

## 5. 収穫



7月1日には収穫することができました。かたちはバラエティーに富んでいますが、味はおいしかったです。今も野菜は毎日のように収穫できるくらい実っています。

～ 最後に・・・ ～

家庭からの生ごみを有機肥料として再利用して、できた肥料で野菜を作る。これぞ「資源循環」です。生ごみのたい肥化は、ごみの減量化だけではなく、可燃ごみとして焼却処理しないことで、二酸化炭素等の地球温暖化ガスの抑制にもなり、また、有機栽培で作った野菜を食べることで健康にもなります。鳥羽市ではこれからも研究を重ねて市内全戸で実現できるよう取り組んでいきます。



※このパネルは古いポスターを再使用しています。