

生ごみで 長期熟成漬け物を 作ってから 畑に入れる方法



1 生ごみが新鮮なうちにボカシと混ぜて密封容器に移す。

できるだけ雑菌が入らないように、生ごみは新鮮なうちにボカシと混ぜて、密封容器に素早く入れてすぐフタをします。満タンになるまでそれを繰り返します。毎回、生ごみを入れた表面にさらにボカシまたは塩をふりかけます。



シール容器にボカシと混ぜた
生ごみを入れて密封する

※食べられるくらいにいい漬け物を作る必要がある
ので、そのためには高品質のボカシを購入または
作って下さい(16ページ参照)

「菌ちゃん野菜づくり」のコツは、有機物をいかに腐敗させないで発酵させるかということにつきます。生ごみは元来分解しやすく腐敗しやすい。でもだからこそ、それをうまく発酵分解させることが出来れば、生育に有害なアンモニアや硫化水素も出ないだけでなく、たくさんの二酸化炭素が急激に土の中で発生するため、酵母でパンがふくらむように、土が急速にふかふかに変わります。

前ページまでの方法は、腐れやすい生ごみを土の中に入れたとき、なんとか良い発酵状態で分解するように、様々な工夫をしているわけです。

このページでは、生ごみをとて腐敗し難い状態に変えてしまってから、土に入れる方法を説明します。この方法なら、土に入れたあと、野菜を植えるまでの間の作業は不要となります。

容器に対して生ごみの量がまだ少ない時は、皿などで重石をするといいです。



満タンになるまでは重石を使う。

密封容器は、5ページに掲載している容器を使ってもいいし、ホームセンター等に売ってあるシール容器でもかまいませんが、1週間以内に生ごみがいっぱいになるくらいのお勧めです。ひとり暮らしであまりゴミが出ないなら、手頃な大きさのタッパーがお勧めです。

※肉、魚の頭や内臓など、腐敗しやすいものは、経験を積み自信がつくまでは入れない方がいいでしょう。

2 満タンになったら、しっかりフタをして、1か月以上、温度変化の少ない場所で密封保管します。



数日で満タンにする
(適度の大きさの容器を選ぶ)

1か月以上
密封したまま
にする。

- 3 十分漬かった、食べたいくらいに美味しそうな漬け物の臭いがします。



(写真の漬け物容器は密封できないので中にポリ袋を入れて密封しています)

※寒いときは発酵がかなり遅くなるので、1か月間の密封では十分熟成しない可能性があります。数ヶ月密封したままにしてください。

※暑い時期は過発酵になりやすいので、生ごみとボカシを混ぜる際に、腐敗や過発酵防止のために塩も加えるといいです。(目安は生ごみの重さの3%)

- 4 土がやや乾き気味の日を選んで、生ごみ漬け物を土に十分混ぜ合わせます。土に対する生ごみの量は6ページ②で説明しているとおりです。腐れる可能性がないので深くまぜた方が深い部分の土までふかふかになります。



- 5 台形に整地し、黒のポリマルチを張り、1か月程度寝かせます。その間に生ごみ漬け物は、腐敗せずにゆっくりと分解されていきますから、途中混ぜる必要はありません。



- 6 植えつけ 苗を植える場合やタネを点まきする場合は、黒マルチを張ったまま穴を開けて植えます。この方法だと除草が楽になるだけでなく、雨で栄養成分が流れ出ることがないので、環境に負荷をかけず、追肥不要で育ちます

ニンジンや小松菜、ホーレンソウなど、すじまきしたい場合は、マルチを取り除いて種まきます。そうする場合は、⑤の作業で黒マルチを張る前に、土の表面のデコボコをしっかりとなくして下さい。そうするとマルチと土が密着するため、夏場は太陽熱で土の表層2~3センチの部分の草のタネが死にますから、種まき後の除草がびっくりするほど楽になります。表層以外の土はそれほど熱くならず、微生物はますます元気になり、土はフカフカになります。

※5~6月に夏野菜のタネや苗を植えたあと、晴天日だと黒マルチは異常に高温になり、苗がダメージを受けます。マルチの上に草を乗せるなどして直射光が黒マルチに当たる量を減らして下さい。または植えた穴の周りのマルチに土を乗せることで、マルチの下の熱すぎる熱気が漏れ出ないようにすれば大丈夫です。