

キエーロ



の使い方



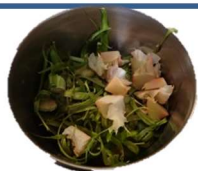
はじめる前の準備

まず黒土とシャベルをご用意ください。

水を補給する為のじょうろやバケツ、生ごみをためておく為のふた付きの容器もあると便利です。土は市販の黒土がおすすめです。粘土質や砂の多い土は適しません。生ごみはふた付きの容器に3～4日ためてから埋めるようにすると、より効果的です。

(腐りやすいものは、ためずにそのまま埋めてください。)

基本の3ステップ



分解にかかる目安は、夏場で1週間程度です。
(気温が15℃以下になると、分解速度が著しく遅くなります。)



穴を掘り水と生ごみを投入

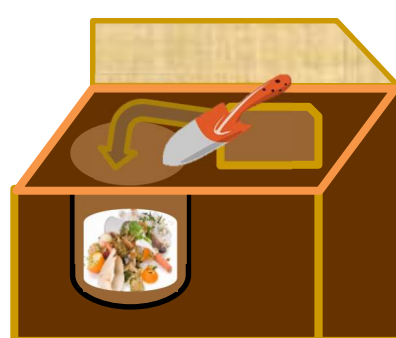
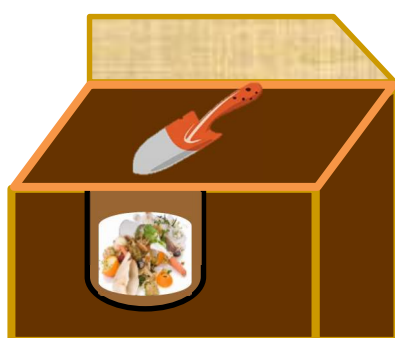
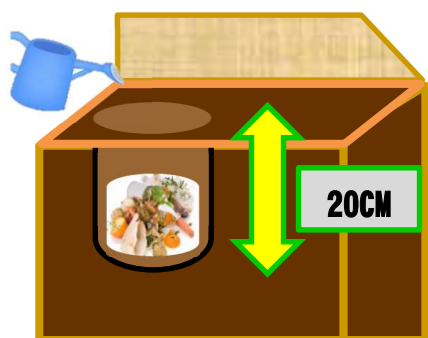
埋め方が浅いと虫の発生や臭いの原因になります。深さ20cm程度の穴を掘り、分解を進めるために水を入れましょう。

土とよく混ぜる

生ごみは土と触れることで分解されるので、土とよく混ぜてください。生ごみが細かくなるよう、シャベルでザクザクと混ぜましょう。

乾いた土をかぶせる

表面に乾いた土をかぶせることで、臭いや虫の発生を防ぐことができます。表面に生ごみが出ていないかチェックしましょう。



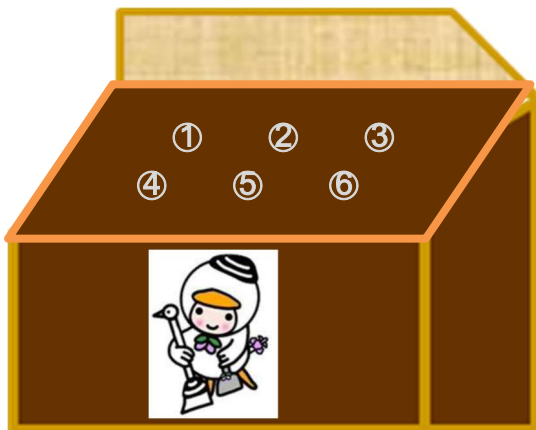
ワンポイント♪

冬場はいつもよりよく混ぜる

気温の低い冬は微生物の活動が鈍くなるため、分解が遅くなるだけでなく、土も冷えて固くなりがちです。底の方から土を掘り返すなどして、全体的に空気を入れて混ぜてあげることが大切です。生ごみが表面に出ていないかのチェックも忘れずに行いましょう！

数箇所埋める

埋める場所を3箇所以上に分け、ローテーションで埋めていくと満遍なくキエーロを使用できます。複数個所に埋めることによって、土全体の温度が上がり、分解速度があがります。



生ごみを数日ためてから埋める

ふた付き容器の容器に生ごみをためて、ある程度熟成させてから投入すると分解が早まります。特に野菜類はこの方法で投入した方が、分解しやすくなります。

継続的に生ごみを投入

生ごみの分解中は、土の中の温度が高くなりますが、埋めるのをやめると温度は下がってしまいます。少しずつでも継続的に生ごみを投入し、土の温度を保つことで、順調に分解を続けられます。

野菜くずは小さくカット

生の野菜くずは特に分解に時間がかかります。そんなときは、小さくカットすることで、土なじみやすくなります。調理時に削った、下ゆでの残り湯にしばらくつけておくのもよいでしょう。



分解のスピード



分解の早いもの

残飯、魚の内臓・煮汁、生肉、脂身、お茶がら、コーヒーかす、食用油（廃油）、火や湯を通した野菜やくだもの、味噌汁やカレーなど調理品の残り物



分解の遅いもの

みかんなどの柑橘類の皮、枝豆のさや、キャベツなどの野菜の芯、スイカの皮、ごぼう・にんじんなどの根菜類、昆布、ブロッコリーの太い茎、魚の頭や背骨、貝殻