



青木のり子さん（U-ネット山梨県世話人）の生ごみ堆肥化の取り組みが、山梨日日新聞9月8日（土）付朝刊で大きく取り上げられました。これほど大きく掲載されると、今後ますます励みになりますね。

# 家庭で簡単 EMボカシ

## 甲府の青木さん作り方紹介

### 発酵は積算600度／天日乾燥で長持ち

生ごみの減量と植物の肥料に役立つEMボカシ。基本を覚えれば、家庭でも簡単に作れるといえます。NPO法人地球環境・共生ネットワーク技術委員で、関東EM普及協会インストラクターの青木のり子さん（甲府市）に作り方を教えてもらいました。

〈窪田あずみ〉



EMと糖蜜の希釈液を染み込ませたくん炭（下）を米ぬかと混ぜ合わせます。ゴミ袋など大きなビニール袋に入れば、周りに飛び散りません



くん炭と米ぬかは、手で握ると団子状になり、つつく割れる程度になるまで混ぜ合わせます

青木さんによると、EMボカシは、乳酸菌や酵母菌などの有用微生物群であるEMを、米ぬかなどと混ぜて発酵させたもの。「EMは25〜40度の温度で発酵に活動するので、今の時期はEMボカシ作りに適しています」と言います。

#### 密閉容器で保管

まず、希釈液（水960リットル、EM20リットル、糖蜜20リットル）を作ります。鍋に水200リットルを入れ火にかけて、糖蜜を溶かします。1リットルのペットボトルに残りの水、煮溶かした糖蜜を入れ、人肌温度になったらEMを加えます。ふたを閉めて3日ほど置き発酵させます。水の代わりに米のとぎ汁も使えます。

#### 災害時も役立つ

密閉容器は直射日光が当たらず、気温15〜40度の場所に置いて発酵させましょう。発酵は積算温度600度が目安。平均気温20度の場所なら30日間となります。

「積算温度が600度になるとフルーティな香りがします。さらに発酵させて酒のような香りになったら、直射日光に当てて乾燥させておくと、保存が利きます」

EMボカシが完成したら、生ごみを加えます。容器に新聞紙を敷き、EMボカシ150リットル、生ごみを入れます。生ごみは水切りして小さく刻んでおくのがポイントで、満遍なく混ざり合うようにEMボカシを足します。発酵させ、白いカビが生えれば堆肥として使えます。

青木さんは「EMボカシは堆肥としてだけでなく、災害時の仮設トイレの悪臭改善にも役立つなど活用できます。将来の子ども、地球のためにも、環境に優しいEMボカシを試してほしいですね」と話しています。

EMボカシは密閉容器に入れて発酵を促します。「EMボカシは土にも優しいので、環境のために活用してほしい」と話す青木のり子さん（甲府市城東5丁目）

EMボカシは密閉容器に入れて発酵を促します。「EMボカシは土にも優しいので、環境のために活用してほしい」と話す青木のり子さん（甲府市城東5丁目）

- ◆ 善循環の輪 滋賀の集い in 高島  
【日時】10月20日（土）10時30分開演  
【場所】白浜荘アネックスホール（滋賀県高島市安曇川町近江白浜） 【お問合せ】U-ネット事務局
- ◆ 善循環の輪 栃木の集い in 宇都宮  
【日時】10月27日（土）13時00分開演 【場所】ホテルニューイタヤ（栃木県宇都宮市大通り 2-4-6）  
【お問合せ】U-ネット事務局