



芦子小学校二年

岩井葉楠

もくじ

はじめに	1
ふしぎに思ったこと	2
よろい	3~4
いべがた	5
フリーズについて	6~8
くたがもののかねについて	9~14
かねはたにべらねるの	15~16
わかつたこと	17
つくってあつたこと	18~20
たべたかんえう	21
わかつたこと	22
生さんしめの方にインタビュー	23~28
たべたかんえう	29
わかつたこと、わがらないこと	30
のうやくについて	31~34
コンポストについて	35~40
まとめ	41
さんこうはんけん	42

しさいめに



しらべようとおもったきっかけ

わたしはくだものが大好きです。

あまくておいしいくだものが大好きです。

とくにぶどうが好きなのですが、

むらさきいろのきょうほうはかわも

むくのときみどりいろのマスカットは

かわをむかないでたべていることに

きがっきました。

かわごとたべるくだものとたべ

ないくだもの。なにがちがうのか

きになったのでしらべてみることにしま

した。

ふしぎに思ったこと

- ① くだものかわはたべられるの?
- ② くだものソフト、なにかがうの?
- ③ いちご、メロン、スイカはくだもの? やない?



① よそ う (わたしの考え)

かわまで
たべられる

さくらんぼ



ぶどう



りんご



いちご



ブルーベリー



かわごと[↑]にべたことがある。

かわが[↑]かたス

かわごとたべたこと

はない。

かわは
たべられない

レモン



びわ



パイナップル



マンゴー



メロン



スイカ



もも



なし



キウイ



バナナ



みかん



かき



ラフランス



いちじく



グレープフルーツ



②

- フルーツはとてもあまいもので、
くだものはほんのりあまいもの。

バナナ
メロン

- フルーツはカタカタでかくもので、
くだものはみずかたでかくもの。

りんご
ぶどう

③

- メロンとスイカはみずり、ほろいからやさしい
いちごはあかいから、くだものにちがい。

いち

- いちごメロンスイカは、木にならないうから、
やさしいではない。

しらべかた

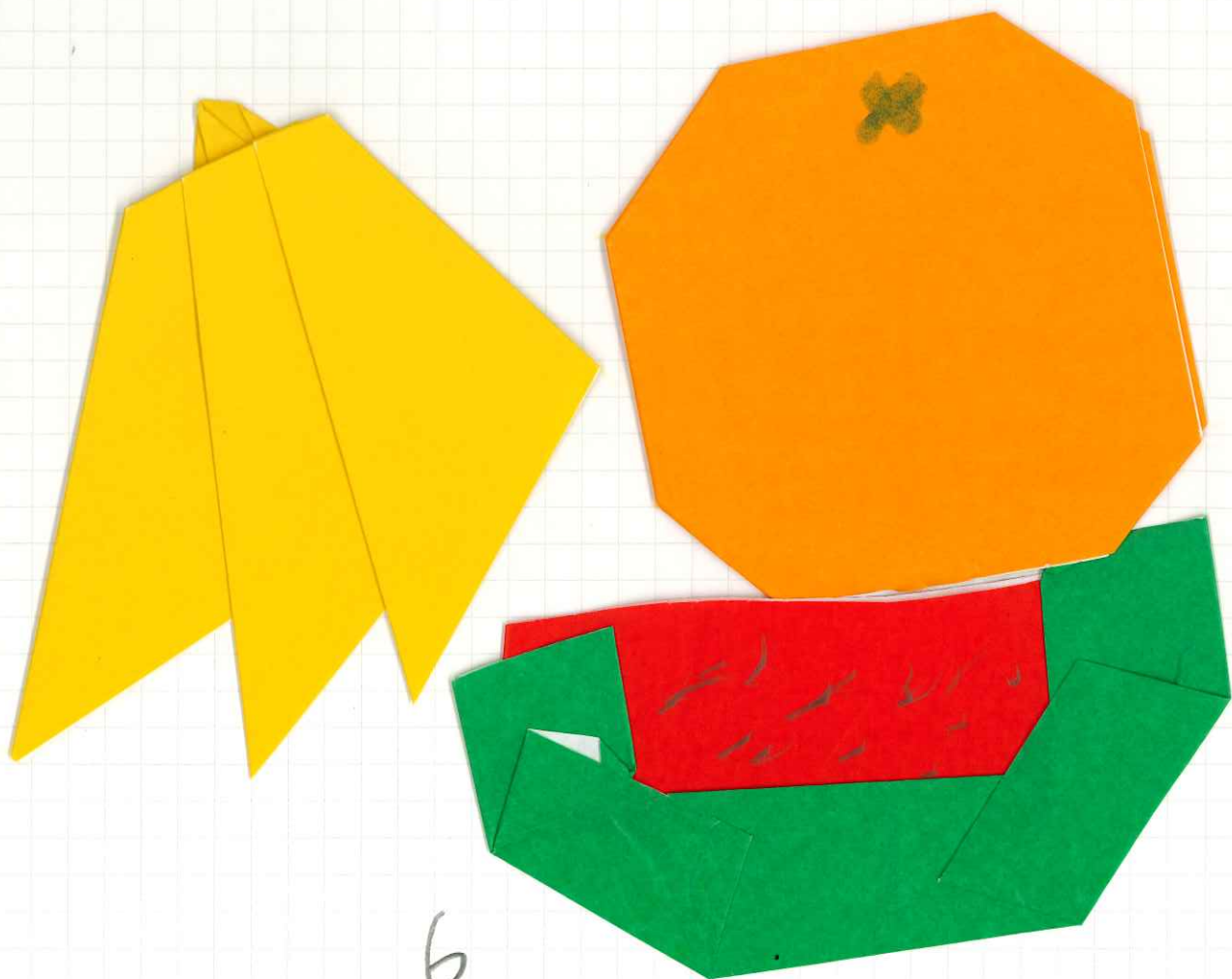
① としょかんで本をかりてよむ。

あじがよい本やよんでもあからないところは

大人といっしょによむ

② くわしい人にきいてみる。

フルーツについて



フルーツ・くだもの・果実のちがい

- レッパマンに「フルーツ・くだもの・果実」は、
「ナニ」のようなみえいでつかわれる。
- ナニナニ、コいきや日本にきにククノチ(木の米青)
というかみさまがでてくることから
- 「ナニナニ」は木もいみした
- ナニにへいあんいだいには
くだもの(木ナニ物)は、木にみえるはくよう果実
をしめしいちがやうリなどのくさみみえるはくよう果実は
草くだものとよんだ。

フルーツ? くたごもの?

果実

たねやかあまふくむいしよくがっの実

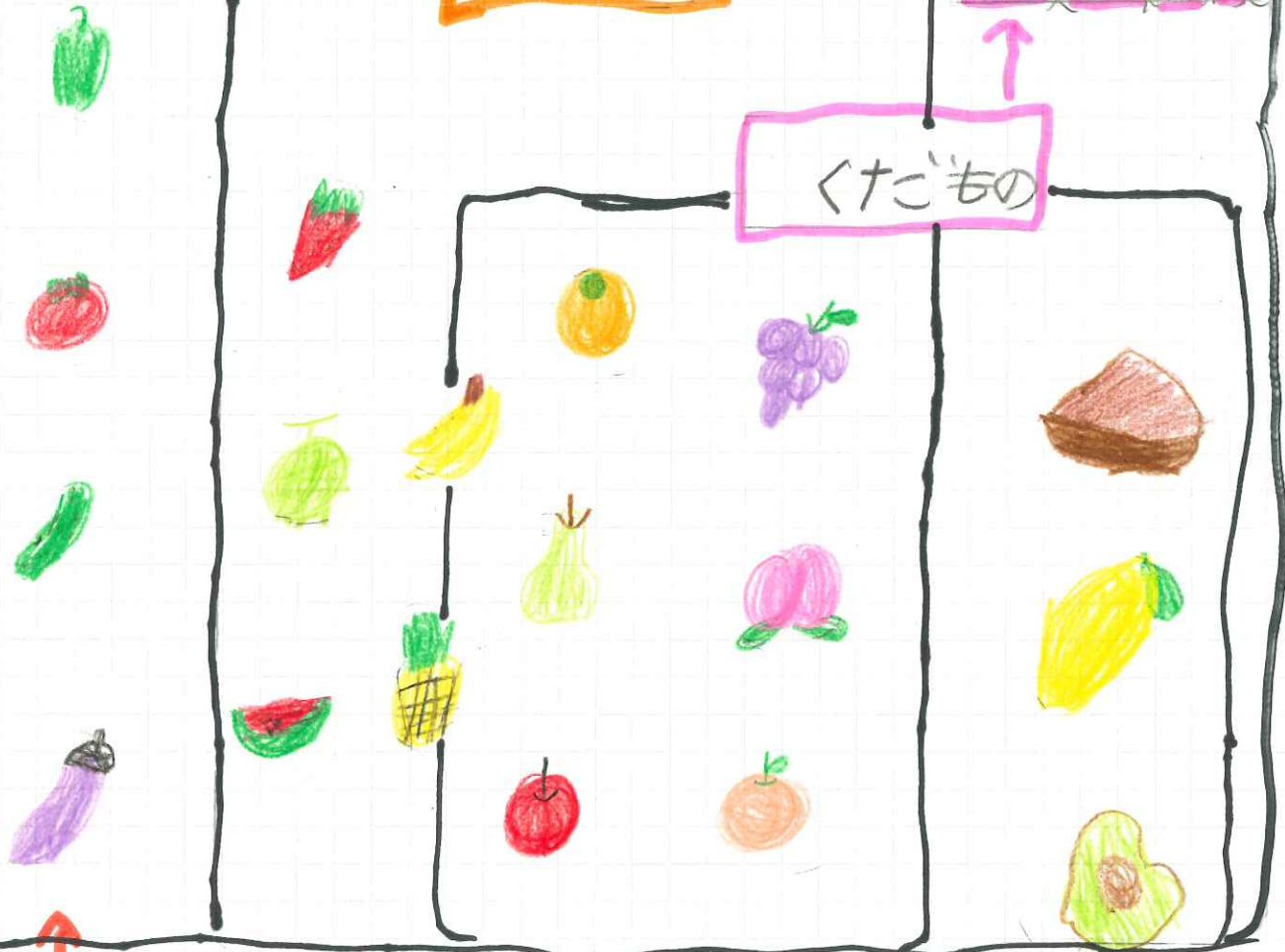
生食ができて、じゅくすとあまい

またはあますっぱい果

フレーツ

木に実る食用果実

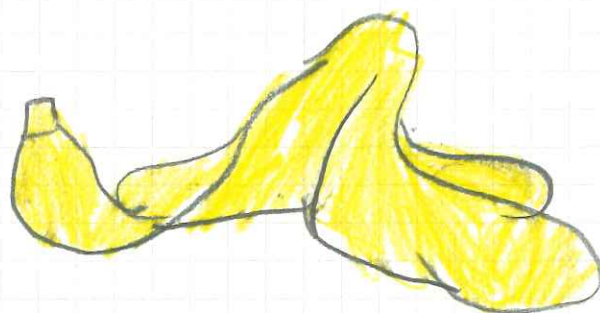
くたごもの



果実やさい

くさに実って、じゅくしてもそれほどあまくない。
またはあじゅくなものを食用とする果実

くだもののかわについて

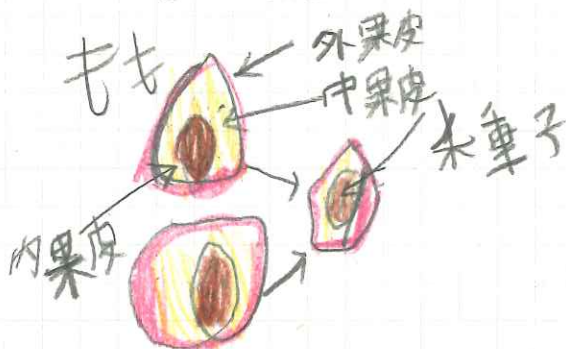


くだものかわは果皮といふ



①くだものたねをつつむぶん
内果皮・中果皮・外果皮の三つ
に分けられる。

②くだものひょうめんをおおう皮。



くだもの身は果皮

のぶんへんにえいよう

たまったものだが、かならずしも中果皮

のぶんがたべられる部分であるとは
がきらない。

果肉	びわ・りんごなし
外果皮	ぶどう・かき
中果皮	サクランボモモ、ミカン、スイカ、メロン
中・内果皮	バナナ

• くだもののかわはすいとむきやすくなったり、

かわごと食べられるようになったりする。

とくにぶどうでは、かわごと食べられ

るひとがメインになるいきおい。

かわごと食べられるゆにゆうぶどうも

多く目にする。

• みかん、かんきつ類ではかわがむきや

すく、中の小さいふくろがかわらなくて、ふくろ

ごと食べても気にならないひとがふえ

ている。

本にがられていたくだもののかみ せいせい



黄色、みがつよくなってきたころが食べごろ。



かみかみしてない。

すししがおとがきがあるものかみかみはいい。



かみのいろづきにむらのないものがよい。



かみせんたりにまんべんなくくづがはいて
いるものをえらぶ。



かみにきずか...なくいろがあざやかで
むらなくはりやつやかあるものをえらぶ。



かみにあみめが、あみめはあみめがこまかく
もりあかっているものがよい。



かみにははりがあつめづめんがフレーム

というしろこなのようなものにおおわれているものをえらぶ。



みじか、りけがはえている。かみせんたりに
くづががびっしりはえておやきずのないもの



かみにシュガースポットとよはれるくらいはんとん
かみでいるとあまくなっているサイン。



かみごととたべられると、いうことで人に
かみでいた。

くすもものかわはこんなことに使われる。

① の こりめめ

かき



岐阜県大垣市にある和菓子屋さんで「柿羊羹」を作る工程で出た柿の皮を使用。パールオレンジ色になる。



しよくざいののこりやう

いになった木ざい を使って

めもののいろをそめる。

ブルーベリー

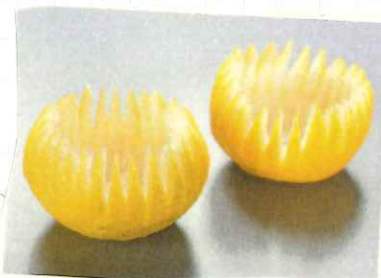
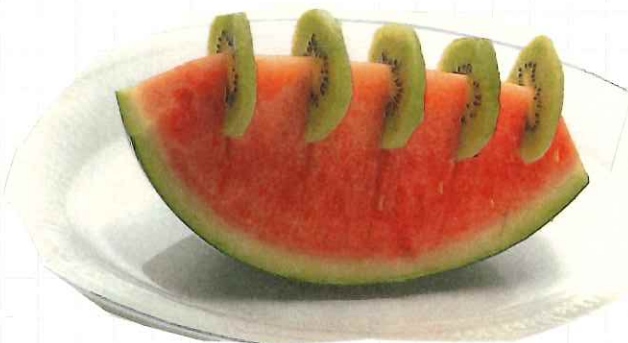
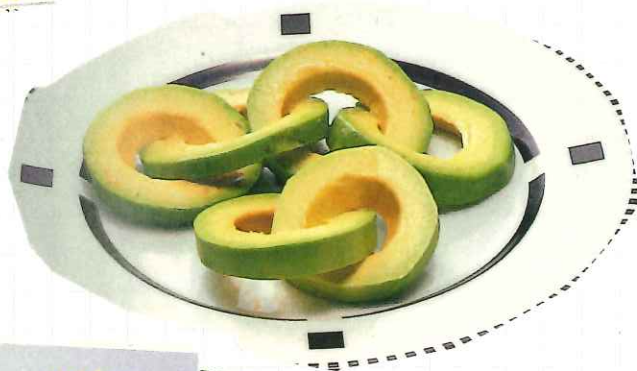
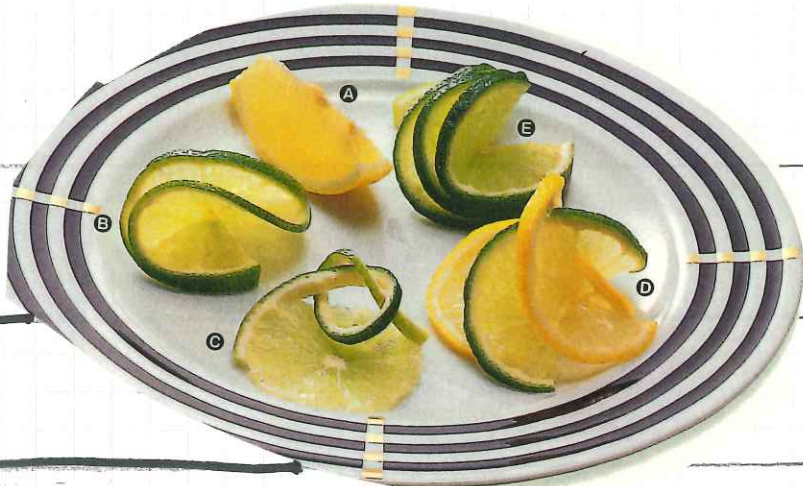


ブルーベリーの果汁をしぼったあとのしぼりかす。魅力的な深いブルー色になる。



② がざい切り

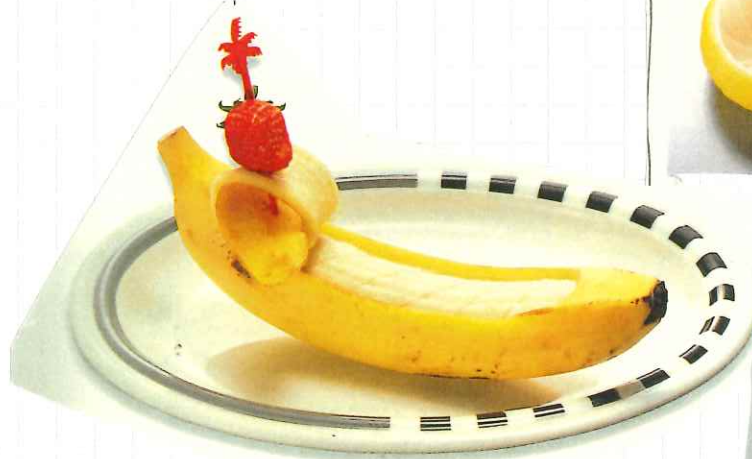
見た目にもうつく
しく、きくして切る



かぼすの割り山桐茶



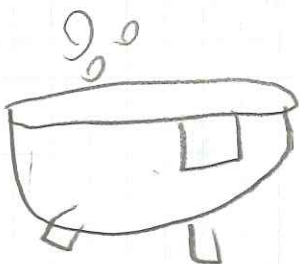
松葉ゆず。



松葉ゆず。

かわは食べられるの？

- かんきつ の うすかわは かねつするとかわが
かくなる。 ちやくきざめは スープのぐじゅいにな
る。
- グレープフルーツ、アマツ、ハッサク はにがいので
カレーやハンバーグのけうりに入れる。
- みかんかんえうさせてミキサーでくたづけは スィー
などのリョウリのしやくざいとして つかえる。
- みかんぶろネットにかわいたかわをいれる。



(白いぶん)

- すいか → サラダ・おろしるあさづけ・いためもの

(おどろぶん)

ぬかつけ・いためもの・きんいろ

- ぴあ → かねつすればすべがある。

- ぶどう → カレーとスーポ

- マンゴー → かねに かい。

- メロン → ぬかつけ・いためもの・きんいろ



これまでになかったこと

- くだものは木にみえる。
- フルーツはそのまま食べられてあまずっぱい。
- メロン、いちご、すいかはフルーツ。
- くだもののかみでたべづらくわかる。
- くだもののかみはかみっすれば食べられる。



つくってみた。

かわをつかっただけより、フルーツ

イ作って見た ラフランス



キンピラ作リ

パイ作リ



① フライパン に ごま油 を
いれる。

② かき油 を いれこめる。

③ たじろい、わさび、みりん
をきせいたものをくねる。

④ いすこめる。

① クッキー グラシートのグラ
ーをひく。

② ① に バター を のせる。

③ バター の 上 に くだものをのせ
る。

④ パイ キ じ を のせる。

⑤ フォーク で すみをあさ
る。

⑥ と き た ま ご を ぬる。

⑦ オーブ 200℃ 15分



パイナップルジュース



→パイナップルジュース

① かきをよくあらう。

② かきをきる。



③ なべにパイナップルのかき
と、氷をいれて中火にかける。



④ ふっとうしたら火をよめて

あくをとりながら、15分～20分
にこむ。



⑤ シロップをこす。



シロップをたしんでおける。

パイナップルジュース

作ってみたレモン



① かきをよくあらう。

② おきりにする。

③ コップには ちみつとレモンをいれて

おゆをすく。



作ってみたスイカ×口。

きんぴら作り

① かきをよくあらいうすくき。

② かきをいためる。

③ ちみつりょうをくおえて
いためる。



たべたかんそう

	ハナ	父	母
ラフランス 皮	ちゅとがにーい はの中1にのこる		りんじみたい
きんぴら	なみりょうのあじがする	ラフランスのか おりがする	みにあじか しみてゐる
パイ	あのかんじはちゅい りんじのほうかスキ		あのかんじはほとんど じやなくところであじ い
パイナップル 皮	さいはすいおい かたきる		みをとあしても かたい
ジュース	おいしい		パイナップルのあじ がしておいしい
レモン皮			にがい
ジュース	おいしい		おいしい
すいか 皮	かたい		かたい食べべら ない
きんぴら	ふつう		おいしくない
メロン 皮	かたい		かたい食べべら れない
きんぴら	おいしくない		おいしくない

これまでにわかったこと

- ハイハイフォルジェスはおいしかったけど
ほとんどがちょりしてもあまりおいしくない。
- かねつすればかれはやあかく なる にかいて
あったけれど かながった。

かれをそのままごとくたぐものも 食べることは
できないのだろうか？



くわしい人に聞いてみよう！

生さんしめの方にインタビュー

小田原市内にあるくたもののがきさん
にきいてみた。



はじめましていあい はなです。

かあま でたべられるくたものど

たべないくたものかあてきになつて

しらべています。しつもんさせてくたさい。

① くたもののかあはたべられますか？

② どのようにして たべられるのですか？

③ おすすめのけやうりはありませんか？

びわのうかさい



① たべられる。たべたことない。



たべてくれた。

かおかーロにのこるけど

たべられる。

② そのままたべる。

③ びわの葉はくずりになる。

かわいあかいてんかいでていたら

かんじゅくのよう。

みかんのう かさん



① 食べられるけど"のう"くち"から

いるから食べない。

② 食べない。

③ 山口けん = みかんをかあ

ごと"つかうみかんなべ"というも

のがある。



みかんのかわはさとうで"に"たべ"る"ことも
ある。

お風呂に入れる。

スイのうかし



① 食べられる。

よくみずで飲むと

しつかいとれて食べられる。

② そのまま食べる。



③ かき氷とミキサーに入れて

ジュースにする。

おすすめはそのままかき氷と

食べること。ジャムにするにしても

かわいく。

バナナのつかさん



① たべられるけどおいしくない。

タイのくにの人でもかわはたべない。

② オープン つかあごいとやいてたべ

る(かわはアルミホイルがわす)

③ リょうり ではない。け

じ、かわのうらをはたごいにぬる

としっとりします。



↓

やってみて

たしか 1 つ るる になっ た。

かきのうかさ



① かきのままにべられる。

② そのままにべる。

③ フレージー、サラダ

かきをむいてたべるか、すべ^てないか
は、かていのかんきょうによるので^はな
い^ですか。なんでもむいてたべるかていは
その子どももおやになつたときにかきをむいて
たべる。とおも^えやさしいにしてもかきを
にわとり^のえさにして、ふん^をた^ているにする。
(ひりょう) コシ^のポ^ストにするのもいい^で
すね。





なしのうかさん

① たべられないう。

② しょうかいあるいので たべないほうがいい。

③ はたどのよあ いんは かあ で 手が あって

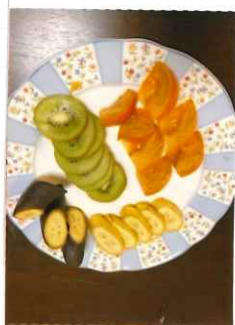
しまることがあるか わたつが た りょうり は

きいたことがない。



ナベナカンソウ

	ハナ	父	母
バナナ	おいしくない	食べられる おいしくない	おいしい
キウイ	食べられる いおかんなし	食べられる いおかんなし	食べられる いおかんなし
かき	皮がかたい	皮がかたい	リンゴのがお と同じで食べれる
みかん	なべがからが たのびナベなし	おいしくない	皮はにかい い食べられる
びわ	皮がかたい		食べられる



山口けんのみかんナベ
おとりおせしました

これまでにあかったこと

- くだものほとんどが"か"かあご"と食べられる。
ちょっぴり 食べるときもそのまま食べ方がおい
しかった。でものうやくをつかっているくだものは
かをむいて食べ方がいろいろいい

まだわからないこと

- のうやくってなに?
- コンポストってなに?

のうやくについて



のうやくとは

びょうきやがい虫をへらすためにつかう

すり。



かみきり虫
コガね虫

2023年 はカメシカが 全国できこ大はせい

インタビューしたのうかさんにも

カメシカのいしをきいた。

カメシカのいし		
なし	あり	ほこぼこになる。
バナナ	なし	バナナは虫があまりつかない。
みかん	あり	のうやくをつかってくじ。
キウイ	あり	かわをむくと点はとまながあいている。
かき	少ない	



• 木下一ツのかおりに「のうやくが」の コリがすい。

ゆまいや かゆみ、ほきけ などをおこす人もいる

• 「のうやくはこわい虫とおもわれているから」

かおをたべない。」とかきのうかさんがおし

えてくれた。



「のうやくをつかうのはがよい虫

いがいいにもスーパーで はんばいして

もらうとき、スーパー 1 にならべでもら

1 にはきかくにあつたものをつくら ない

とうれにくい。たごからきあいてかたち

のいいものをつくるためにこのうやく

をつかう。」ともおしえてくれました。



• いっぱんにフ ルーゼン はかにくよりかわが
えいようがが高い。

• のうやくのりょうについてはけんさがあこ
なわれているけどとらないにこしたことは

ない。



のうやくをとる1エツほう

① 水あらい。

② かわをぬく。

③ ほたてパウダーをつかう。

④ アル コールスプレーをつかう。

⑤ じゅうそうをつかう。

家でかわと食べたときは⑤をつかった。
インタビューしたのうかさん1はみかん、ガビいもの
やくでした。

コソボ スト: ついて



コンポストとは

たいむ (comPost) やコンポストをつくる

ようき (comPosTeり) のこと。

生ゴミをかていでいかす方法として

ダンボールコンポストというのがある。



ダンボール箱^ケにふお土^ケこめぬかなどの

きざいに生ゴミをいれてまぜる。

きざい^ケにすみ^ケついているむせい^ケごつ^ケか

生ゴミをたべて生ゴミのりょうは十分の一

にへる。その後2-3カ月じゅくせいさせると

かんぜんたいむ^ケになる。


ひりょうのこと 36

できあがったナニもをプランターや花だん。

はナニナニに使う、きれいな花、おいしいやさい

がえだつ。



メリット

- だいじょうぶの生ゴミをも やさずりにへらせる。
- お金がかからない。
- 電気エネルギーを使わない。
- さむくてもつかえる。

デメリット

- 生ゴミを分べつする手間がかかる。
- うまくかんりしないといやなにおいや虫がでる。
- 生ゴミをいれ そのたひまぜる手間がかかる。

ダンボールコンポストにちょうせん

小田原市役所 かんきょせいとくかに

セットをとりつけてスタート



ポイント

① 生ゴミの量は

1日500グラムまで

(キャベツ半玉くらい)

② 生ゴミの水分量は

水分50から60パーセント

(手で握ってみればと二つに分かれるくらい)

③ 箱の中のおんど 40〜60度

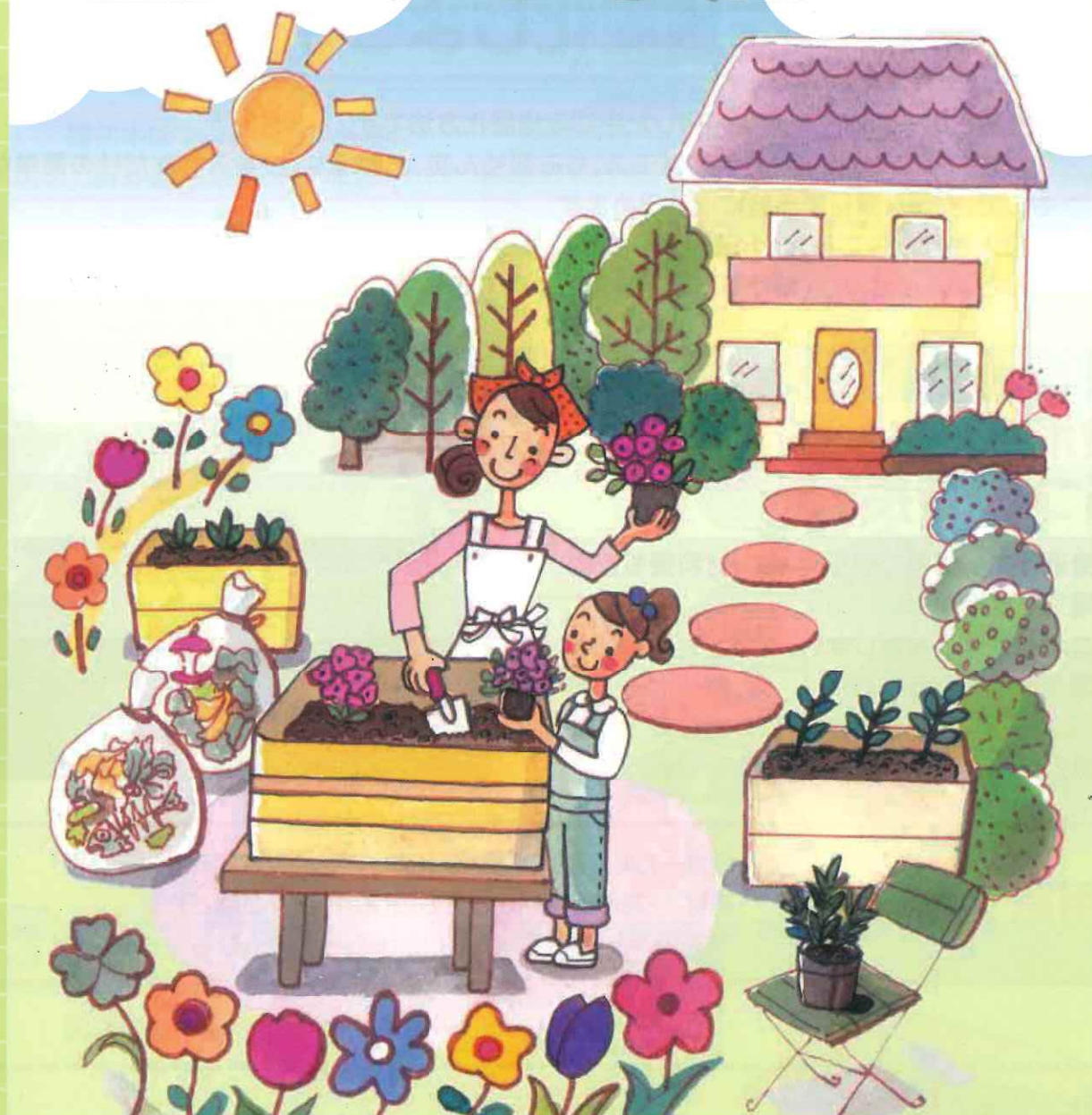
(くだものばかりではおんどがあがらない。魚肉1:やさいくだもの20がベスト)

④

十分なさんそ

よくかきまぜる。

段ボールコンポストで 生ごみを堆肥に！



皆様のご家庭から出される生ごみは、燃せるごみの中でも大きな割合を占めています。水分の多い生ごみを焼却処分するには大きなエネルギーを消費しますし、二酸化炭素の大量排出により温暖化の原因となったりもします。

捨ててしまえばごみですが、少しの手間をかければ、野菜やお花作りに必要な堆肥として有効な資源に生まれ変わることができるのです。あなたも身近なところから環境にやさしい行動をはじめませんか？

■ 段ボールコンポストの原理

秋になると広葉樹の葉は枯れて地面に落ちますが、この落ち葉は地面の微生物によって分解されて見えなくなり、地面の栄養分となります。

このような自然界の営みを段ボールの中で効率よく再現するのが段ボールコンポストです。

■ 段ボール箱を利用して生ごみを堆肥化しよう!!

身近にある段ボール箱を利用した生ごみ堆肥化方法です。

段ボール箱の中に基材(ピートモス、もみ殻くん炭、おが屑など)を入れただけの簡単なもので、安価な素材で手軽に取り組めます。

投入された生ごみは、土壌微生物の力によって分解されるため、毎日投入しても量はほとんど増えませんが、続けることで愛着もわいてきます。

段ボールコンポストの5つの特長

- 身近にある材料で取り組めて、材料費も安価
- 電気を使用しない。
- ニオイがほとんどしない。
- 置き場所をとらない。
- 燃せるごみを減量できて、ごみ出しの負担軽減



用意するもの▶

- ・段ボール箱(縦35×横40×高さ35cmくらい、ミカン箱程度)
- ・基材 ・箱の底を浮かせるもの(木片、スノコなど)
- ・温度計 ・シャベル ・虫よけカバー ・ゴムひも ・布テープ

◆ピートモスとは？

ミズゴケ、シダなどが数千年にわたって分解・堆積した泥炭を採掘し、乾燥・粉碎したもの。通気性・吸水性に富み、園芸用土、もしくは土壌改良剤として用いられる。

◆もみ殻くん炭とは？

もみ殻を炭化させたもので、微生物の住み家となる微小な穴をたくさん持っている。

段ボールコンポストを始めよう!!

1 段ボールを組み立てる

■箱を組み立て、箱の隙間や底を布テープでしっかり目張りしましょう。

■箱の底に新聞紙や段ボールを敷いて補強します。

基材が落ちにくく、また、段ボールの底が湿気で濡れて抜けてしまうのを防ぐことができます。

■初めはフタの部分は外側に折り返し、布テープなどでとめておきます。



2 基材を入れる

■基材を段ボール箱の半分程度投入します。

■余った基材は、水分調節等に使用します。

ピートモスともみ殻くん炭は
ホームセンターなどで購入することができます。
⇒市役所4階環境政策課でも基材の販売を
行っています。

値段など詳しくは環境政策課まで

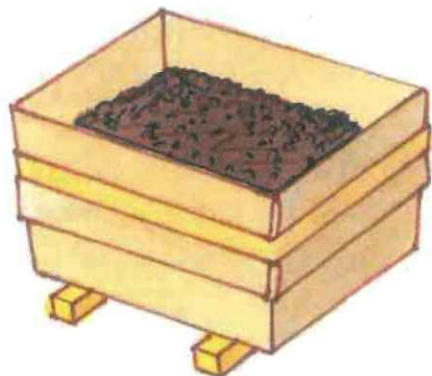
☎0465-33-1471



3 通気性を良くする

■通気性を良くするため、段ボールの下に木片やスノコを置きます。

■ゆっくり混ぜながら、少量の水を加えましょう。
(注:水分過多厳禁! 段ボールを傷ませる原因になります。水を入れすぎた場合は、乾燥した基材を入れて調整します。)



4 生ごみを入れる

- 水分は特に切らなくても大丈夫です。
- 大きいものは、小さくしてから入れると分解が早まります。



5 毎日の管理

- 一日500g程度の生ごみを投入することができます。
- 生ごみを入れたらよくかき混ぜ、空気を取り込みます。



6 堆肥として使う

- 2ヶ月～6ヶ月くらいが終了の目安です。
生ごみを入れ続けるとべトついて混ぜづらく、塊が多くなり、分解も進まなくなります。
段ボールがいっぱいになったら、途中でも堆肥として使うことができます。
- 生ごみの投入をやめる前日まで生ごみが入っていますので、終了後2～3日は基材を攪拌しましょう。
- 出来た堆肥は1～2ヶ月寝かせてから使いましょう。(詳しくはP.10参照)



段ボールコンポストQ&A集

1. 基本編

Q1 上手く続けるコツはなんですか？

A

好気性菌(空気が好きな微生物)の働きで生ごみを分解するため、

①全体をよく混ぜる(空気を入れてあげる)ことと、②ある程度の水分量を保つことがコツです。
菌の働きが活発になると温度が上がってきます。

Q2 入れてはいけないものはどのような物ですか？

A

基本的に生ごみであれば何でも大丈夫ですが、鶏の骨や貝殻などは分解されにくいので、
長い間かたちが残ってしまいます。

(分解しづらいもの: 貝殻、動物の骨、トウモロコシの皮、玉ねぎの外皮、アボガドの種etc)

Q3 生ごみはどのくらい投入できますか？

A

毎日の生ごみの投入量はおよそ0.5~1kgまでが目安です。

また、大きいものは小さく切ってから入れると早く分解されます。

Q4 食べ残しは投入して大丈夫？ 塩分は大丈夫ですか？

A

食べ残しや塩分の多いものでも通常の家庭の量であればほぼ大丈夫です。

Q5 段ボールコンポストはどのような所に置けば良いですか？

A

雨がかからなければ屋外でも屋内でもどこでも設置可能です。

日当たりの良い所の方が温度も上がりやすいので理想的ですが、日当たりの悪い所でも
特に問題ありません。(冬場は寒いので屋内の方が良いようです。)

Q6 段ボールの底板のほかに新聞紙を敷いた方が良いですか？

A

底板の上に新聞紙を敷いた方が隙間に基材が落ちにくくなり、補強にもなります。
基材をかき混ぜる際は、段ボールの底を破らないように注意してください。

Q7 段ボールのフタは外に折り返した方が良いですか？

はじめは外に折り返した方がかき回しやすいので便利です。

A

基材の量が増えた時には、フタを立てて四隅を布テープでとめて使うこともできます。

Q8 旅行に行きたいので、1週間以上お休みしたいのですが。

2〜3日でしたら問題ありませんが、長期間家を空けるような場合には、雨の当たらない風通しの良いところに置きます。少しずつ温度が下がり、休眠状態になります。

A

再開するときは乾燥していますので、水分や米ぬかを加えてよく混ぜてから再開しましょう。

Q9 どのくらいの期間使い続けられますか？

投入する生ごみの量にもよりますが、2〜6ヶ月が目安です。

ベトついて混ぜづらくなってきた、温度が上がらなくなってきたなど、今までと違うサインが現れたら基材を更新しましょう。

A

次の段ボールコンポストを始める際には、前回の堆肥を1/4程度加えて始めると最初の時よりも早く分解が始まります。

段ボール箱は、使用状態によっては1ヶ月くらいで取り替えた方が良いでしょう。二重の丈夫な段ボール箱を使えば、かなり長持ちします。

2. 水分

Q10 水分はどのくらいがよいのでしょうか？

水分の目安は、基材を握ってみて、塊になるかバラけるかのぎりぎりのところ(水分量60%といわれています)が最適です。

A

お団子が完全にできてしまう場合は水分が多すぎるようです。

Q11 基材が乾燥しているようですが、どうしたら良いですか。

水分調整が必要です。内部がしっとり湿り気を保っている状態が最適ですが、水を加える際は一度に多量に加えず、少しずつ加えるようにしましょう。

A

Q12 基材がベタベタ水っぽくなってしまいました。

温度が上がらない時は、水っぽくなっていることが多いです。ひどい時は基材や米ぬかなどを加えて水分調整してください。

A

温度が上がるとどんどん蒸発して基材が乾燥していきますので、全体をよく混ぜてなるべく良い状態を保つようにしましょう。

Q13 設置場所によって水分量は変わりますか？

A

たとえば、乾燥しやすい場所(風通しのよい屋外など)と湿りやすいところ(密閉した小屋の中など)では基材の状態は変わってきます。
基材の状態と生ごみの量のバランスなどを観察して水分調節していきましょう。

3. 温度

Q14 温度計は必要ですか。

A

微生物の活動状況は目で確認出来ませんが、段ボール内の温度を測ることで確認することが出来ます。活動が活発になると温度が上がってきますので、分解具合を測る目安として有った方が取り組みやすいです。

Q15 基材の温度が上がリません。

A

よくかき混ぜることが大切です。最初の2、3週間はなかなか温度が上がリませんが、20℃前後でも分解はゆっくり進んでいます。早く温度を上げたい場合は、廃てんぷら油など油分が多いもの、米ぬか、魚などのタンパク質を入れると良いでしょう。
一回り大きい箱を用意して、箱を二重にするのも外気の影響を受けにくく保温され効果的です。

Q16 温度はどのくらいまで上げれば良いのでしょうか？

A

温度が低くても分解はゆっくり進んでいます。20℃前後でも大丈夫ですが、30℃から40℃になると生ごみの分解も早くなるようです。
廃てんぷら油を入れた場合などには60℃を越えることもあります。

Q17 油はどのくらい入れれば良いのでしょうか？

A

油は冷めてから200CC(以下)くらいを目安に入れてください。

Q18 冬場は温度が上がリませんが大丈夫でしょうか？

A

温度が低くても分解はゆっくりと進みますが、やはり真冬はつらいようです。
温度がなかなか上がらない場合には次の手段が有効です。

- ・屋内に入れる。段ボール箱を二重にする、毛布などで包んで保温する。
- ・ペットボトルにお湯を入れ、基材に埋める(何日か続ける)。
- ・トロ箱(発泡スチロール)にしてみる(手間がかかります)。

Q19 虫がわいてしまいました。

除去する場合には殺虫剤よりもなるべくアルコール消毒剤などを使用した方が好ましいです。生ごみには流して虫が卵を産んでいることもあり、虫の発生を防ぎきれない場合があります。カバーや箱のつなぎ目に隙間があると、中に虫が侵入・産卵し繁殖します。テープでよく目張りして、布カバーでしっかり覆いましょう。なお、虫がわいても害はない場合が多く、虫が食べるということで生ごみの分解を助けてくれることもあります。

A

Q20 ダニのような白い小さな虫が表面に発生しました。

乾燥気味で温度が上がらない時に、ダニが発生する事があります。人間には無害といわれておりますので心配はありませんが、発生した時には、温度を上げて虫が成育できないようにすることができます。それには、生ごみを多めに入れるか、廃てんぶら油、米ぬかなどを入れ、温度を上昇(60℃くらい)させる事で虫を死滅させることができます。

A

Q21 ウジ虫のような虫が大量に発生してしまいました。

これはアメリカミズアブの幼虫で、かなり手強いので完全に退治するのは難しいかもしれません。ただ、そのままにしておいても刺される心配はなく、堆肥化にも問題ありません。放っておくと、冬前にはいなくなってしまうますが、かなり大量に発生するので、気になる場合にはその時点で生ごみの投入を終了し、基材を交換するののもひとつの手です。(終了した基材は丈夫なビニール袋に入れておき、完熟させます。)

A

Q22 アメリカミズアブの幼虫の退治方法を教えてください。

殺虫剤はあまり使いたくありませんので、基材ごと黒いビニール袋に入れて炎天下にさらす、炎天下の自動車(高温)の車中に入れるなどが有効なようです。

A

Q23 虫の発生を防ぐにはどうしたら良いですか？

箱に隙間がないようテープでしっかり目張りし、布カバーをきちんと取り付け虫の侵入を防ぐことが大切です。

A

Q24 白いカビが発生しました。

基材の表面に白いカビが発生する事がありますが、これは分解を助けてくれるものですので心配いりません。堆肥の中へ混ぜ込みましょう。

A

Q25 ニオイが気になります。

高温になった時やお魚などの動物性タンパク質を入れた時は、ニオイがきつくなります。消臭効果のある炭やもみ殻くん炭などを入れても良いでしょう。お魚のアラは熱湯をかけてから入れるとニオイを抑えることができます。どうしてもニオイが気になる場合は、雨の当たらない風通しの良い所に設置しましょう。

Q26 出来た堆肥はすぐに使えますか？

種や根に直接触れないようにすればすぐに使用できます。不安な場合は1ヶ月程度熟成させてから使うほうが良いでしょう。箱のまま熟成させる時は、たまに水を入れて全体を混ぜてください。熱が上がらなくなったら完成です。段ボールコンポストからすぐに使いたい場合は、プランターの底に生ごみ堆肥を入れ、上に黒土など普通の土を敷き、そこへ種を撒くというやり方が良いでしょう。

Q27 段ボール箱を使うのは何故ですか？

段ボールという素材は、水分を外に逃がし、保温性もあるなど、生ごみを分解してくれる微生物の生息に適した環境を整えてくれる素材であり、また、身近なところで安価に手に入れることができるためです。

Q28 段ボール箱の欠点は何ですか？

段ボールという素材は水分調節を行ってくれる非常に良い素材ですが、耐久性に関しては少し弱いところがあります。特に温度が上がっているときなどは弱くなりがちです。布テープで補強したり、金網やプラスチックの通気性のある枠の中に入れたり、または、大きさの違う段ボール箱を二重にする方法などがあります。基材を洗濯ネットに入れて使用したり、内側にカーテンなどのレース生地を貼って補強する方法もあります。

Q29 雨よけのため段ボール箱をビニール袋で覆っても大丈夫ですか？

段ボール箱をビニールで覆うと水分を外に逃がすことができなくなってしまいますので、どうしても必要な場合には雨の間だけ上にかけるようにして、普段ははずしてください。

Q30 木箱やトロ箱(発泡スチロール)でもできますか？

水分調整が難しいので、管理に手間がかかるようになります。ただし、1日に2回かき混ぜたり、手間をかけられる場合には、丈夫で保温性が高いなどのメリットがあります。

アメリカミズアブの発生について

夏場になると、アメリカミズアブの発生が多く報告されています。発生を完全に防ぐ事は困難ですが、予防策としては、「虫よけカバーをしっかりとる」「生ごみを投入したらよく攪拌する」などがあります。

もし、発生してしまったら、廃食用油を入れたり、あるいは基材をビニール袋に入れ日光に当てると、温度が上がるので虫が死滅します。退治するのが困難なときもありますので、そのような場合には無理をしないで、その時点で生ごみの投入を終了し、基材を交換してしまいましょう。



成虫



幼虫

段ボールコンポストで作った生ごみ堆肥を使ってみよう!!

段ボールコンポストは2ヶ月から6ヶ月使って、生ごみ50～100kg程度投入すると、基材交換の時期が来ます。4分の3は取り出して堆肥として利用し、残りの4分の1は新しい基材と混合して使いましょう。

1.

取り出した堆肥は、すぐにでも使えないことはありませんが、1ヶ月ほど熟成期間を置くと、より安定した堆肥になります。

2.

取り出した堆肥は、乾燥させると肥料成分が結晶化して効果が出にくくなります。

乾かないようにビニール袋に入れて日陰で熟成させます。10日に1回ほどかき混ぜると良いでしょう。

3.

畑に入れる場合は、種や苗が直接触れないように、深めに土と良くなじませてください。植木鉢やプランターでも同じです。

4.

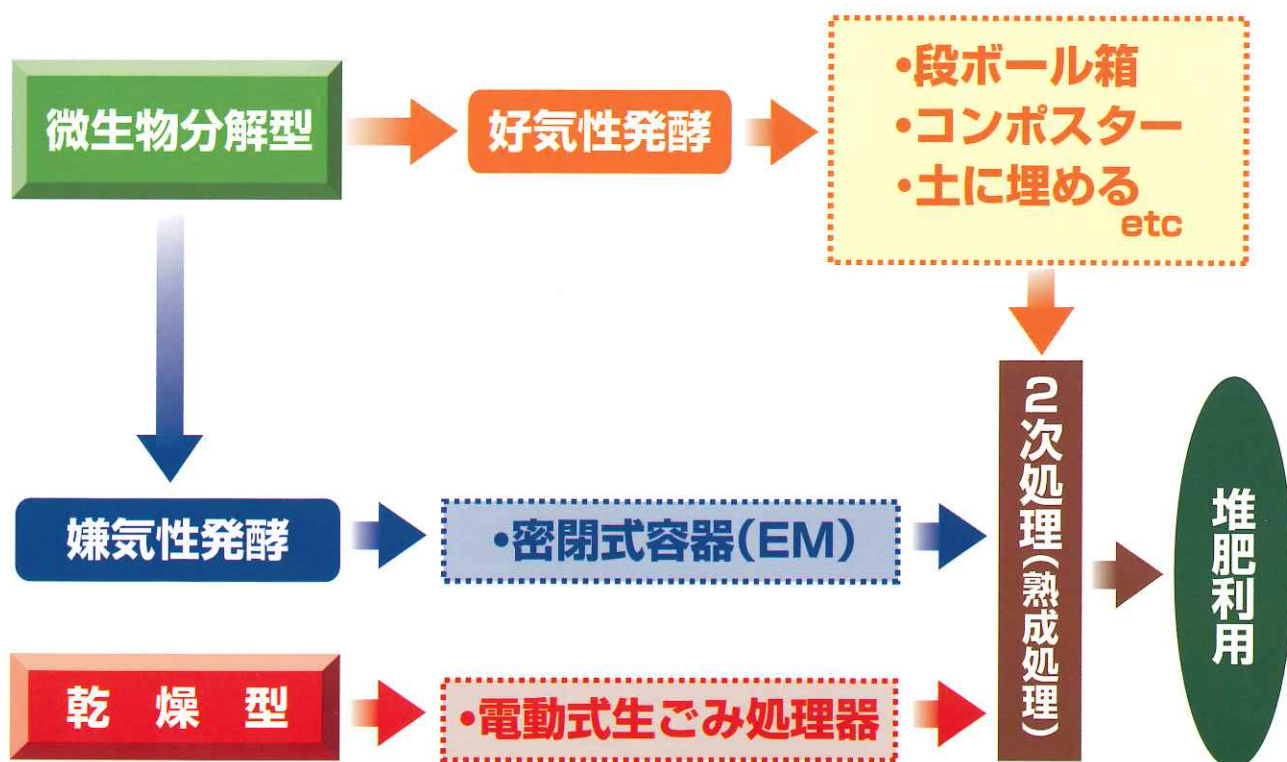
生ごみ堆肥の使用量は、土と半分程度まで可能ですが、4分の1程度が病害虫のことなど勘案すると安全です。

苗の例

たねまきの例



生ごみの堆肥化の分類



好気性発酵とは？ 空気(酸素)のある状態で活動する微生物の働きで有機物を分解し、発酵させるもの。

嫌気性発酵とは？ 空気(酸素)に触れない状態で活動する微生物の働きにより発酵させるもの。



小田原生(いき)ごみクラブ事務局

小田原市環境政策課 (☎33-1471)

• 2023年12月～2024年3月まで
毎日生ゴミを入れてました。

• 毎日まぜるのはとてもたいへん。

(お母さんがいはいしました。)

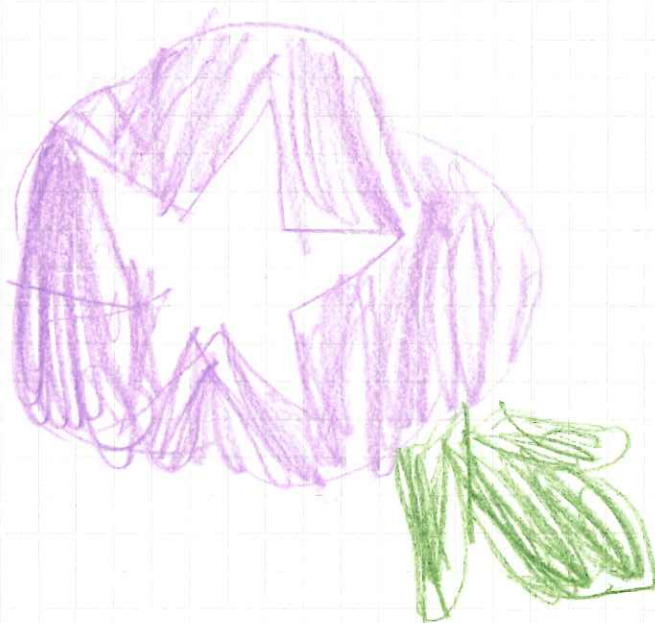
• 冬にやったのでコンポストのおん
じがあがらなくて、なかなか生ゴミ
が小さくならなかった。

• 虫やにおいはきにならなかった。

• 一ヶ月じゅくせいさせてあさがおのたねを
つかってコンポストのひりょうがあるものとな
もので成長がかわるかじいけんしてみた。

あさか おのせいちう

	5/4 ~ 8/31	
コニホミストミ	なし	あり
めかてるはわさ	かわら	ない
つる	のびない	よくのびる
サ 化	1.8	3.2
9=ね	2	12
1と2に2にいい。はらさけに かいお	1	6



まとめ

・くたじもののかわはたべられる。

・キウイはかわつきでたべたい。

・かわごとたべるならのぶやくをつかっていない。

・くたじものがいいのでのぶかさんのところに行って話を

きいてからたべようとおも。

・コンポストはお花を育てるにはいいけどたいへん

たじからやめておく。

・くたじもののかわはたべなかったときりょうりして

おいしいしょうもろいおをみつけた。

参考文献

書名	著者名	出版社名	出版年	図書館名
果物図鑑	滝口直樹	株式会社マイナビ出版	2021.8.20	小田原市立東口図書館
捨てない贅沢	アズマカナコ	株式会社けやき出版	2011.3.3	小田原市立けやき図書館
くだもの どこを食べているの？	藤田智	株式会社汐文社	2023.3	小田原市立東口図書館
食材の切り方大図鑑	鈴木哲	講談社	2013.3	小田原駅けやき図書館
やってみませんか ダンボールコンポスト 生ごみを土に還してやさしい生活	上野良治	合同出版株式会社	2016.6.20	小田原市立中央図書館
自然農薬のつくり方と使い方	農山漁村文化協会	農山漁村文化協会	2009.6.30	小田原市立かもめ図書館