

EM 法での作り方

1

準備物

- ・容器(攪拌用)
- ・ポリ容器(バケツ等)
- ・EM発酵資材(EMぼかし)
(・もみがら ・米ぬか)
(・水 ・EM菌 ・糖蜜)

EMって何？



EMとは、^{有用な}Effective ^{微生物群}Microorganismsの略語で、
生ごみを発酵分解する有用な微生物群の集まりです。



EM発酵資材(EMぼかし)を作ってみよう！

必要なものは…

- ①もみがら …………… 5ℓ (600g 程度)
- ②米ぬか …………… 15ℓ (4kg)
- ③水 …………… 1ℓ (ぬるま湯が良い)
- ④EM 菌 …………… 5cc(キャップ 1 杯)
- ⑤糖蜜 …………… 5cc(キャップ 1 杯)

EM発酵資材(ぼかし)は
お店で購入できるよ！



▲EM 菌と糖蜜



ポリ容器に水1ℓを入れ、その中に糖蜜(5cc)を溶かし、次にEM菌(5cc)を入れます。



容器にもみがら(5ℓ)を入れ、①で作った溶液を混ぜ合わせる。



よく混ぜ合わせ、米ぬかを入れてさらに混ぜ合わせる。



完成品は、300gで17～18袋程度できます。



4～5日発酵させてから、紙の上に広げ1～2時間程度日光にあてる。そのあと、風通しのよい日陰に4～5日乾かして完成です。

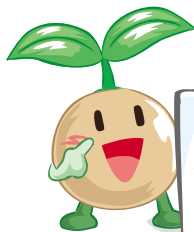


手で握ってパリパリと崩れる程度の固さになったら、ポリ容器に移して、しっかりふたを閉める。

EM 法での作り方 2

準備物

- ・密閉バケツ(容器)
- ・EM発酵資材(EMぼかし)



酸素が「嫌い」な菌もいるんだね!

EM法での堆肥作りでは、酸素のない状態を好む文字どおり「嫌気性菌」を使います。空気にふれさせないことが、成功の秘訣です!

密閉容器に生ごみを入れる

ステップ 1



▲生ごみは水分を取り除き、投入する

直射日光の当たらない
場に容器を置く

ステップ 4



▲ガスで容器が膨れてきたら、ガスを抜く。容器の底に液肥抜きがある場合はコックを開いて液肥を抜いてください。

EM ぼかしを均等に入れる

ステップ 2



▲EMぼかしは10g～20gが目安で、夏場は多めに入れる。

フタをしっかりと閉める

ステップ 3



▲ふたの真ん中を押さえながら、空気が入らないようにしっかりと閉めましょう。

※容器がいっぱいになったら、夏場は1週間～10日間程度、冬場は2週間程度熟成させると堆肥として利用できます。



MEMO (堆肥化の過程と液肥の利用)

密閉容器で発酵させた生ごみは分解されますが、形なくなる訳ではありません。形が残っていても、土に返すことで、土の中の微生物に分解されて肥沃な土になります。漬物のような臭いがするのは活発に発酵しているからです。

密閉容器から取り出した液肥は肥料に利用できますが、濃度が濃いため、用途によって500倍～1000倍に薄めて使います。



▲液肥が取り出せるコック付の密閉容器