

## プランターでキエーロの使用方法

### 1. 必要な機材

- (1) スコップ「植栽ごて」(100均で購入できます。)
- (2) ペットボトル水500ml (ペットボトルを再利用し水道水又は風呂の残り湯を充填して下さい。)
- (3) 生ごみを台所からキエーロまで運ぶ容器 (100均で購入できます。)

### 2. 使用方法

台所で発生する調理くずは、三角コーナーや台所流し用ごみカゴに2日から3日分貯めておき1.(3)の容器に生ごみを移し替えてキエーロの場所まで運びます。

#### (1) 穴を掘る

※スコップで穴を掘って下さい。

※20cmぐらいの穴を掘ります。(ポイント)

穴が浅いと害虫が発生したり、臭いのがしたりする原因になります。

#### (2) 生ごみを入れる。

※生ごみは、細かくしておく分解が早くなります。

特に根野菜の皮については、ある程度カットした方が分解は早いです。

#### (3) 生ごみと土をよく混ぜる

※スコップで生ごみと土を良く混ぜて下さい。

※生ごみの全体的に土が付けばOKです。

※この時に生ごみをスコップ刺すようにし細かくするのもコツです。

#### (4) 水分が少ない時は、水分を加える

※基本的に生ごみは、水切りしなくても大丈夫ですが、三角コーナーや流し用ごみかごに生ごみをストックするときに水分が切れます。

※毎回生ごみを投入時にペットボトルの水を半分又は、夏場は、3分の2ほど水を投入してください。

※生ごみを投入しない日でもペットボトル半分ぐらいの水を上からかけて下さい。

#### (5) 表面に乾いた土をかぶせる

※生ごみが見えないようにしっかりと土をかぶせて下さい。

※表面に乾いた土をかぶせる事によって、臭いの防止や虫の発生を抑制します。

#### (6) 埋める場所を変えながら繰り返します。

※分解は、夏場は約5日、冬場は約2週間かかります。

※日当たりが良い場所では、分解は早くなります。

※万が一害虫が発生した場合については、慌てずやかん等で熱湯を作り害虫が発生している場所に熱湯をかけて下さい。

## 「キエーロ」好き嫌い

※キエーロは、微生物の力で生ごみを分解しています。投入する生ごみで微生物が好きなものと嫌いなものが有ります。

### 好きなもの

#### 【大好き】

傷んだ野菜・果物、調理した野菜・果物、魚の内臓、生肉、脂身、ラーメン、味噌汁、カレー等調理品の残り物、賞味期限切れや傷んだ弁当や残飯・デザート期限切れのジャム・バター・納豆・お菓子、お茶殻・コーヒーかす、食用油（廃食油）、ドレッシング、焼き肉のたれ、飲み残しのお酒・ジュース、残った揚げ物等  
※食用油等の油が大好きです。（機械油はだめですよ。）

#### 【好き】

野菜くず、野菜の皮、果物（果肉）、果物の皮、パン、ごはん、麺類  
※果物の皮や野菜の皮については、ある程度細かく刻んで入れれば分解が早いです。

### 嫌いなもの

#### 【大嫌い】

貝殻、鶏肉などの骨、魚の骨、タケノコ・トウモロコシ・玉ねぎの皮、栗の皮  
かぼちゃ・梅干し・アボカド・ゴーヤ・桃などの大きな種

#### 【嫌い】

レモンなどの柑橘系の皮、トウモロコシ・ブロッコリー・カリフラワー等の太い茎、スイカや冬瓜の皮、魚の骨や頭、卵の殻、カニやエビの殻などです。

※工夫すれば処理が可能です。例えば野菜等の芯については、ある程度細かくしてから電子レンジで火をとうして柔らかくなれば投入が可能です。

根菜類の皮については、皮に付いた身については処理されるのですが皮自体は、処理できるまで相当な時間を要します。なお、身が無いので皮自体の臭気は発生しませんでした。