

吉野産材

木製コンポスト「キエーロ」

キエーロとは？

キエーロとは、神奈川県葉山町在住の松本さんご夫婦が開発した黒土と風と太陽を生かし、電力を使わずに生ごみを土の力で完全に分解する消滅型のコンポストです。分解に必要な素材を交換せず継続して使用できます。よって、堆肥を使用しない家庭やマンション等のベランダで利用することができます。

(1) 準備するもの

I キエーロ本体

本体の材質は、吉野産材の「杉」間伐材を使用しています。



前 面



背 面

*幅 約 92cm
*高さ (前面) 約 60cm
(背面) 約 71cm



通気口

側 面



*奥行 約 61cm

天面はポリカ波板

天 面



内面はスタイロフォーム貼り

内 面



見えませんが底板の内側は防腐塗装済み

II 素材（黒土）



*中に入れる黒土です。
(ホームセンターなどで購入できます)



*今回は、黒土を約112L入れました。

生ごみを入れる5カ所に印をしました。

III その他



先のとがったシャベル（穴を掘るため）



生ごみの重さを量る時や、乾いた土を取り置きするのに使用する容器です。
無くてもOK

(2) キー口の使い方

1、「穴」を掘ります。

生ごみが頭を出さない程度の深さの穴（約 20cm 程）を掘ります。



★20cm 程度の深さが最もバクテリアの活動が良いらしいです。

II、「生ごみ」と「水」（廃食用油でもOK）を投入します。

1 回の生ごみの量は 300g～500g が適量です。目安として台所の三角コーナー1 杯分ぐらいです。また、土とよく付着するよう、必ず水分もしくは廃食用油を補給して下さい。



★水分量は土を握るとだんご状の形が残る程度です。

★生ごみは出来るだけ細かくしたり、生の野菜くずは熱を通すと早く分解します。

III、「土」とよく混ぜます。

生ごみと土の見分けがつかなくなるまで、空気を含ませながらシャベルでザクザクして下さい。



★この作業が重要！しっかり混ぜることで分解を促進します。

IV、「乾いた土」で覆います。

混ぜた生ごみが表面に出ないように、乾いた土を 5～6cm かぶせます。



★表面の土が湿っていると、臭いが上がってきて虫を呼び寄せてしまいますので、常に表面は乾いた状態を保ってください。

V、埋める場所を変えて、これを繰り返します。

夏場と冬場では、分解のスピードは違いますが1週間～10日ぐらいを目途に掘り返して下さい。



★天地をひっくり返すように、空気を含ませながら混ぜてあげましょう。

- ① 月曜日、
- ② 火曜日、
- ③ 水曜日、
- ④ 木曜日、
- ⑤ 金曜日

の順番で、生ごみを埋めます。
次の順番が来るまで放置します。



*セット完了です。

(3) バクテリアの好き嫌いリスト

大 好 き	好 き	苦 手 (細かければOK)	嫌 い
<ul style="list-style-type: none"> ・傷んだ野菜 ・傷んだくだもの ・熱を通した野菜 ・熱を通したくだもの ・魚の内臓・煮汁 ・生肉・脂身 ・ラーメン、みそ汁、カレーなど調理品の残り物 ・傷んだ弁当、デザートなど ・期限切れのジャム、バター、塩辛、菓子 ・お茶がら、コーヒーかす ・廃食用油、米ぬか ・飲み残しのお酒、ジュース ・残った揚げ物 	<ul style="list-style-type: none"> ・刻んである野菜くず ・くだもの(果肉) ・じゃがいもなどの野菜の皮 ・ナシ、リンゴ、ブドウなどの果物の皮 ・熱を通した魚や肉 ・パン ・ごはん ・麺類 	<ul style="list-style-type: none"> ・レモンやグレープフルーツなどの柑橘類の皮 ・トウモロコシの芯 ・玉ねぎの皮 ・枝豆のサヤ ・スイカの皮 ・冬瓜の皮 ・キャベツなどの野菜の芯 ・ごぼう、人参などの根菜類 ・ブロッコリーの太い茎 ・昆布 ・魚の大きな頭や小骨 ・たまごの殻 ・カニやエビの殻 	<ul style="list-style-type: none"> ・貝類 ・鳥の骨 ・タケノコの皮 ・トウモロコシの皮 ・栗の皮 ・かぼちゃの種 ・梅干しの種 ・アボカドの種 ・ゴーヤの種 ・桃の種 ・魚の大きな骨

(4) キエー口実験結果

実験場所 美吉野環境ステーション 吉野町大字飯貝 1235-1

実験期間 令和3年10月18日 ~ 令和3年12月28日

キエー口本体重量 15kg

黒 土 14L × 8本 = 112L (重さ 1本あたり 10.8kg × 8本 = 86.4kg)



*実験用を行なうには、いろんな種類の生ごみが必要となります。そのために吉野中学校の給食担当の方々や、町内の2つの事業者をお願いして、普段のごみとは別に「調理くず」など確保していただけることになりました。ご協力感謝します。

★気温は奈良地方気象台 五條観測所の平均気温の数字です。

※ 水や油は 1cc=1g に計算しました。

10月18日(月)【実験1日目】 気温 12.1℃



投入位置番号	1
箱の内部温度	17℃
投入物及び重さ	給食の調理くず 300g
内部の状況(作業)	土との密着をよくするため、廃食用油(100cc)を入れました。
気になる事・気づいた事	

10月19日（火）【実験2日目】 気温 14.1℃



投入位置番号	2
箱の内部温度	18℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・ぬか 200g
内部の状況 (作業)	土との密着をよくするため、廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	

10月20日（水）【実験3日目】 気温 12.9℃



投入位置番号	3
箱の内部温度	17℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・ぬか 400g
内部の状況 (作業)	土との密着をよくするため、廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	ダンボールコンポストの時期に比べて内部温度が低いので、土をよく混ぜることに注力しよう。

10月21日（木）【実験4日目】 気温 11.0℃



投入位置番号	4
箱の内部温度	17℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・自宅の残飯（鶏肉）400g
内部の状況 (作業)	土との密着をよくするため、廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	今日は、明日投入する場所に廃食油（100cc）を入れて今まで以上に土をよく混ぜ、準備をしました。

10月22日（金）【実験5日目】 気温 12.6℃



投入位置番号	5
箱の内部温度	16℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず 400g
内部の状況 (作業)	昨日、前準備に廃食油を混ぜておいたが、土だけでは地温上昇に繋がりませんでした。
気になる事・ 気づいた事	来週の月曜日には、1番の投入位置に戻ります。結果がどうか楽しみです。

10月25日（月）【実験8日目】 気温 12.0℃



投入位置番号	1
箱の内部温度	16℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず 400g
内部の状況 (作業)	前回 10/18 に投入したもので、何とか分解はしたが、以前から地温は低く感じます。 廃食油 (100cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	明日は、2番の投入位置に戻ります。結果がどうか楽しみです。

10月26日（火）【実験9日目】 気温 13.7℃



投入位置番号	2
箱の内部温度	20℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・ぬか 400g
内部の状況 (作業)	前回 10/19 に投入したもので、野菜や肉の残渣が見られました。
気になる事・ 気づいた事	よく混ぜて土と馴染ませます。

10月27日（水）【実験 10 日目】 気温 13.5℃

投入位置番号	3
箱の内部温度	20℃
投入物 及び重さ	自宅の食べ残し・コーヒーかす 300g
内部の状況 （作業）	前回 10/20 に投入した野菜・ぬか等の残渣が見られました。 実験開始後、初めて地温が 20℃を超えました。
気になる事・ 気づいた事	

10月28日（木）【実験 11 日目】 気温 13.1℃

投入位置番号	4
箱の内部温度	23℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・コーヒーかす・ぬか 350g
内部の状況 （作業）	前回 10/21 に投入したもので、残渣が少し残っていました。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	油やぬかを入れて、分解が早くなるよう工夫してみます。

11月1日（月）【実験 15 日目】 気温 14.7℃



投入位置番号	1
箱の内部温度	28℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・ぬか 350g
内部の状況 （作業）	前回 10/25 に投入したもので、土の表面に白カビが発生していました。内部は、ほぼ分解されて土の固まりとなっていました。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	気温の上昇＝地温の上昇＝分解のスピード

11月2日(火)【実験16日目】気温14.1℃

投入位置番号	2
箱の内部温度	28℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・ぬか 400g
内部の状況 (作業)	前回 10/26 に投入したもので、昨日に続き土の表面に白カビが発生しており、ほぼ分解されています。 廃食油(100cc)を入れました。
気になる事・ 気づいた事	今週は、気温が高くごみの分解も順調です。

11月4日(木)【実験18日目】気温12.1℃



投入位置番号	4
箱の内部温度	29℃
投入物 及び重さ	自宅の食べ残し・ごはん 500g
内部の状況 (作業)	前回 10/28 に投入したもので、ほぼ分解されています。
気になる事・ 気づいた事	この1週間は、気温が26度以上と高く、順調に分解しました。

11月5日(金)【実験19日目】気温11.9℃



投入位置番号	5
箱の内部温度	19℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・コーヒーかす・ぬか 350g
内部の状況 (作業)	前回 10/22 に投入したもので2週間経っており、全て分解されています。
気になる事・ 気づいた事	明日以降、気温が低くなる予報です。

11月8日（月）【実験 22 日目】 気温 16.9℃



投入位置番号	1
箱の内部温度	20℃
投入物 及び重さ	事業所から出た残飯・ぬか 500g
内部の状況 (作業)	前回 11/1 に投入したもので、地温が 20℃前後ですが土の固まりが多く見られ、分解は進んでいるようです。 廃食油 (50cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	

11月9日（火）【実験 23 日目】 気温 13.1℃

投入位置番号	2
箱の内部温度	30℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・コーヒーかす・ぬか 400g
内部の状況 (作業)	前回 11/2 に投入したもので、地温が 30℃と前日に比べ 10℃も上昇しています。土の固まりも多く、カビも発生していました。 廃食油 (100cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	ぬかと廃食油をベースによく混ぜ、分解の促進を促します。

11月10日（水）【実験 24 日目】 気温 10.5℃



投入位置番号	3
箱の内部温度	27℃
投入物 及び重さ	畑の野菜くず・自宅の食べ残し・ごはん・ぬか 400g
内部の状況 (作業)	前回 10/27 に投入してから 2 週間経っており、全て分解されています。地温も安定し、白カビの発生も見られ分解が順調であると感じました。 廃食油 (50cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	

11月11日(木)【実験25日目】気温 10.2℃



投入位置番号	4
箱の内部温度	34℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・ごはん 450g
内部の状況 (作業)	前回 11/4 に投入したもので、よく混ぜ合わせることで、地温が 上昇し分解が進みました。 廃食油 (50cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	

11月12日(金)【実験26日目】気温 9.2℃



投入位置番号	5
箱の内部温度	25℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・ぬか 400g
内部の状況 (作業)	前回 11/5 に投入したもので、地温が前日に比べ 9℃下がったの で廃食油を入れてよく混ぜました。 廃食油 (100cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	

11月15日(月)【実験29日目】気温 10.6℃



投入位置番号	1
箱の内部温度	22℃
投入物 及び重さ	自宅での食べ残し・ぬか 250g
内部の状況 (作業)	前回 11/8 に投入したもので、前回は 500g と投入量が多いこ とから若干残渣がありました。 廃食油 (50cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	

11月16日(火)【実験30日目】気温 11.0℃



投入位置番号	2
箱の内部温度	20℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・ぬか 400g
内部の状況 (作業)	前回 11/9 に投入したもので、地温が 20℃と下がりましたが、表面に白カビを発生しましたので、まだ分解状態が低下していないと思います。 廃食油 (50cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	

11月17日(水)【実験31日目】気温 9.9℃



投入位置番号	3
箱の内部温度	39℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・フライ・ぬか 350g
内部の状況 (作業)	前回 11/10 に投入したもので、地温が 39℃まで上昇しています。廃食油 (100cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	

11月18日(木)【実験32日目】気温 10.0℃



投入位置番号	4
箱の内部温度	35℃
投入物 及び重さ	畑の野菜くず・ぬか 400g
内部の状況 (作業)	前回 11/11 に投入したもので、投入したものでほぼ分解されています。 廃食油 (100cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	

11月19日（金）【実験33日目】気温 10.2℃



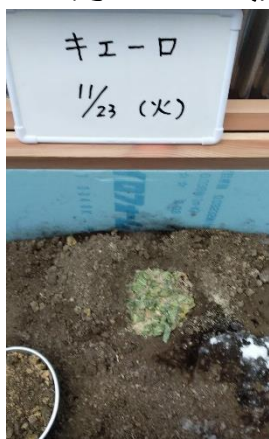
投入位置番号	5
箱の内部温度	35℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・コーヒーかす・ぬか 400g
内部の状況 (作業)	前回 11/12 に投入したもので、ほぼ分解されています。 廃食油 (100cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	月曜日は、気温の低下が予報されています。分解効率を上げるため、一旦専用の箱に保管してから投入します。

11月22日（月）【実験36日目】気温 12.2℃



投入位置番号	1
箱の内部温度	28℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・コーヒーかす 300g
内部の状況 (作業)	前回 11/15 に投入したもので、ほぼ分解されています。 廃食油 (100cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	金曜日の投入場所の表面に白カビが一面発生しました。冬に向けてごみを細かくして投入したいです。

11月23日（火）【実験37日目】気温 7.9℃



投入位置番号	2
箱の内部温度	28℃
投入物 及び重さ	事業所から出た残飯・ぬか 250g
内部の状況 (作業)	前回 11/16 に投入したもので、ほぼ分解されています。 廃食油 (100cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	地温を下げないように、気を付けたいです。

11月24日（水）【実験38日目】気温7.6℃



投入位置番号	3
箱の内部温度	42℃
投入物 及び重さ	事業所から出た残飯・400g
内部の状況 （作業）	前回 11/17 に投入したもので、今回の実験で初めて地温が40℃に達しました。内容物もほぼ分解されています。廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	投入物を細かく切って、廃食油やぬかの発酵する力を利用して、地温を下げないよう気を付けたいです。

11月25日（木）【実験39日目】気温7.7℃



投入位置番号	4
箱の内部温度	22℃
投入物 及び重さ	事業所から出た残飯・コーヒーかす・ぬか 300g
内部の状況 （作業）	前回 11/18 に投入したもので、キャベツ等の野菜くずがわかる程度残っていました。廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	

11月26日（金）【実験40日目】気温10.6℃



投入位置番号	5
箱の内部温度	48℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・ぬか 400g
内部の状況 （作業）	前回 11/19 に投入したもので、ほぼ分解されています。廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	投入する物や、混ぜ具合によって地温の上昇がみられます。

12月1日（水）【実験 45 日目】 気温 8.8℃

投入位置番号	3
箱の内部温度	20℃
投入物 及び重さ	事業所から出た調理くず・自宅から出た残飯（トリ皮・野菜くず） コーヒーかす・ぬか 300g
内部の状況 （作業）	前回 11/24 に投入したもので、ほぼ分解されています。 廃食油（150cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	急激に冷え込んだ事により、廃食油を 150cc に増やしました。

12月2日（木）【実験 46 日目】 気温 5.1℃



投入位置番号	4
箱の内部温度	33℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず 350g
内部の状況 （作業）	前回 11/25 に投入したもので、ほぼ分解されています。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	地温の上昇がありました。昨日の成果があったみたいです。

12月3日（金）【実験 47 日目】 気温 6.7℃



投入位置番号	5
箱の内部温度	19℃
投入物 及び重さ	給食及び事業所から出た調理くず・ぬか 350g
内部の状況 （作業）	前回 11/26 に投入したもので、少し残渣がありました。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	地温が安定しないのは、なぜだろう？

12月6日（月）【実験 50 日目】 気温 8.0℃



投入位置番号	1
箱の内部温度	38℃
投入物 及び重さ	自宅から出た残飯（トリ皮・野菜くず）・コーヒーかす・ぬか 250 g
内部の状況 （作業）	前回 11/22 に投入したもので、2 週間ぶりの投入位置です。ほ ぼ分解されていました。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	

12月7日（火）【実験 51 日目】 気温 9.6℃



投入位置番号	2
箱の内部温度	33℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・コーヒーかす・ぬか 350 g
内部の状況 （作業）	前回 11/23 に投入したもので、2 週間ぶりの投入位置です。ほ ぼ分解されていました。
気になる事・ 気づいた事	気温に対して、地温が 20℃以上あり分解も順調です。

12月8日（水）【実験 52 日目】 気温 9.4℃



投入位置番号	3
箱の内部温度	57℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・ぬか 350 g
内部の状況 （作業）	前回 12/1 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	キエーロ投入前に、生ごみを細かく切り、油とぬかを入れた容器 で事前に発酵させた結果、地温上昇に繋がったと思います。

12月9日（木）【実験53日目】 気温 7.0℃



投入位置番号	4
箱の内部温度	54℃
投入物 及び重さ	事業所から出た調理くず・ぬか 380g
内部の状況 (作業)	前回 12/2 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食油 (100cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	2日続いて、地温が 50℃ を超えました。投入前にいかに分解しやすい状態にするのかがポイントです。

12月10日（金）【実験53日目】 気温 8.3℃



投入位置番号	5
箱の内部温度	48℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・てんぷら・コーヒーかす・ぬか 380g
内部の状況 (作業)	前回 12/3 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食油 (100cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	地温は順調に 50℃ 前後を保っています。来週以降冷え込んでも、一定の地温を保ちたいです。

12月13日（月）【実験57日目】 気温 6.6℃



投入位置番号	1
箱の内部温度	43℃
投入物 及び重さ	畑の残渣・もみがら・ぬか 250g
内部の状況 (作業)	前回 12/6 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食油 (100cc) を入れました。
気になる事・ 気づいた事	今日から、もみがらを投入して地温の上昇をみます。

12月14日（火）【実験58日目】 気温 4.2℃



投入位置番号	2
箱の内部温度	34℃
投入物 及び重さ	事業所から出た調理くず・コーヒーかす・もみがら・ぬか 300g
内部の状況 （作業）	前回 12/7 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	もみがらは 50g 投入しました。

12月15日（水）【実験59日目】 気温 5.9℃



投入位置番号	3
箱の内部温度	35℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず・もみがら・ぬか 250g
内部の状況 （作業）	前回 12/8 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	気温が低い日が続いていますが、地温は 30℃以上を保っています。

12月16日（木）【実験60日目】 気温 8.3℃



投入位置番号	4
箱の内部温度	33℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず及び食べ残し・ぬか 250g
内部の状況 （作業）	前回 12/9 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	気温が低い日が続いていますが、地温は 30℃以上を保っています。

12月17日（金）【実験61日目】気温 7.9℃



投入位置番号	5
箱の内部温度	31℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず及び食べ残し・もみから 400g
内部の状況 （作業）	前回 12/10 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	魚の切り身を、2～3日乾燥させたものを投入しました。地温上昇の様子を見ます。

12月20日（月）【実験64日目】気温 4.5℃



投入位置番号	1
箱の内部温度	57℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず及び食べ残し・ぬか 350g
内部の状況 （作業）	前回 12/13 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	傷んだ肉や魚を投入したことで、地温の上昇を招いたと思います。

12月21日（火）【実験65日目】気温 5.6℃



投入位置番号	2
箱の内部温度	39℃
投入物 及び重さ	自宅の調理くず及び食べ残し・ぬか 250g
内部の状況 （作業）	前回 12/14 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	昨日より地温は低いですが、充分分解できる温度であると思います。

12月22日（水）【実験66日目】気温6.7℃



投入位置番号	4（間違って4に入れました。本当は3です。）
箱の内部温度	49℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず及び事業所からでた食べ残し・ぬか 300g
内部の状況 （作業）	前回 12/16 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食用油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	地温上昇には、魚の「あら」が非常に有効です。

12月23日（木）【実験67日目】気温4.5℃



投入位置番号	3（間違って3に入れました。本当は4です。）
箱の内部温度	52℃
投入物 及び重さ	給食の調理くず 300g
内部の状況 （作業）	前回 12/16 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食用油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	気温低下に比べて地温が安定しており、ごみの分解も順調です。

12月24日（金）【実験68日目】気温5.7℃



投入位置番号	5
箱の内部温度	41℃
投入物 及び重さ	事業所から出た食べ残し（魚）・自宅にあった消費期限切れの砂糖・もみがら 200g
内部の状況 （作業）	前回 12/17 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食用油（150cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	来週は、ぐっと冷え込みそうです。できる限り現状の地温を維持したいです。

12月27日（月）【実験71日目】 気温 1.7℃



投入位置番号	1
箱の内部温度	24℃
投入物 及び重さ	事業所から出た食べ残し・自宅にあった消費期限切れの砂糖 ・ぬか・もみがら 250g
内部の状況 （作業）	前回 12/20 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	今日は雪が降って大変寒いですが、地温も 24℃と低いですが分解には問題なさそうです。

12月28日（火）【実験72日目】 気温 3.0℃



投入位置番号	2
箱の内部温度	28℃
投入物 及び重さ	事業所から出た食べ残し・自宅にあった消費期限切れの砂糖 ・ぬか・ぬか・もみがら 300g
内部の状況 （作業）	前回 12/21 に投入したもので、ほぼ分解されていました。 廃食油（100cc）を入れました。
気になる事・ 気づいた事	毎日よく土を混ぜることで、パワーアップ素材（もみがら・ぬか・ 廃食油）の力で、冬期でもある程度の地温を維持出来ました。

本日をもって、投入を終了します。
年明けに、土を掘り返して全体を確認したいと思います。

1月5日（水）【実験80日目】



- ・廃食油に原因があると思われるが、土が表面から約30cm ぐらい結構固く締まった。
- ・形の残った残渣は見受けられないが、各地点の穴の底で分解の途中と思われる、固まりが確認できた。
- ・土の湿度としては、軽く湿る程度でした。

実験結果

10月18日～12月28日までの

ごみの量 16,510g
廃食用油 4,100g
合計 20,610g でした。

固まりとなった状態で残っていた重さ 2,500g ありました。

※ 油は 1cc=1g に計算しました。

気付いたこと（注意点）

今回の実験は、他の自治体などの資料を参考に、ごみの分解に一番条件が悪い（気温が低い）とされる時期に行いました。その中で、気付いたことをまとめました。

- 投入時、土とよく混ぜるほうが分解しやすい。
- 生の野菜くずは小さく切ったほうがよい。
- 野菜くずは、火をおとしておく方がよい。
- 可能であれば、2～3日生ごみをためてから投入する方がよい。（傷んだ状態にする）
- 魚の切り身や、動物性の痛みかけのごみが有効でした。（あくまでも主観です）
- 「廃食用油」や「ぬか」はパワーアップ素材として有効でしたが、「もみがら」はそのままの状態が残っていたので、期待外れでした。

失敗したこと

- キエーロの本体が重すぎて、移動させるのに苦労しました。
（キエーロをできる限り日光のあたるところへ移動させようとしたとき、あまりの重さに大人2人で持つことができず、4人がかりとなりました）

《理由》

キエーロ本体		約 15kg
黒土 112L×比重 1.3	=	約 145kg
合計		約 160kg プラスα 湿度分

さすがにこの重さは、大の大人2人では持ち上がりませんでした。

次回実験に向けての課題

- ① 箱の内部温度が50℃を超える日がありましたが、上昇した原因がはっきり特定されていません。
(気温や特段に投入物が関係しているデータが見当たりません)
- ② 今回、資材(黒土)の投入量が底から約40cmぐらいありましたが、実際は穴を開けて埋めていた深さは、20cm程度でしたので、もっと浅くすることができないのか。
- ③ 今回のキエーロは大掛かりなもの(大きい)で大変重く取り扱いが大変でしたので、手軽に移動できるプランターなどで小型版を作って見てはどうかと思います。
(②にも関係するもの)
- ④ 今回の実験は10月中旬から12月下旬で行ないましたが、次回の実験は気温が上昇する5月頃を予定し、つゆの時期の状態や分解から発生する臭気、虫の発生などを観察したいです。