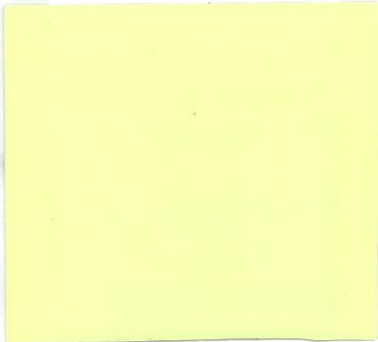


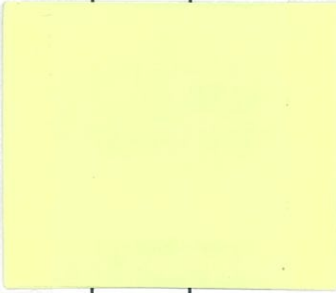


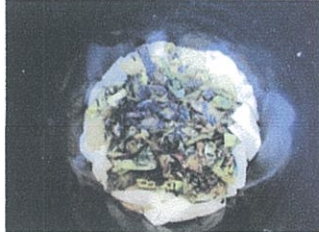



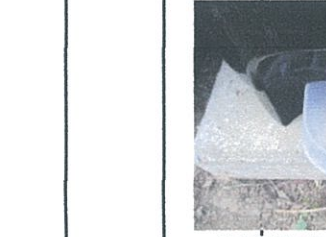



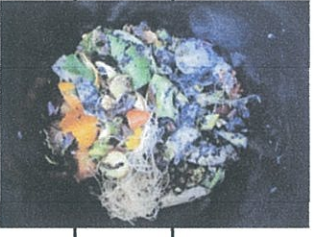




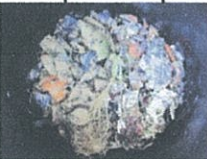













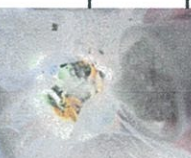

生ごみたい肥化容器 試用結果報告書
 (試用期間:平成27年10月23日より平成27年11月22日)



単位: g 発酵促進剤添加量:生ごみの約4-5% 家族構成:2人世帯(男78歳、女77歳)

月日曜	生ごみ投入量		発酵促進剤量		生成成分離液		生成たい肥量	備考
	投入量	累計	添加量	累計	生成量	累計		
10.23.金	0	0	190	190	0	0	0	たい肥化容器購入・設置 スノコ上にティッシュを敷きその上に発酵促進剤を160g散布。 
								
10.24.土	415	415	27	217	0	0	0	初めての生ごみ投入。発酵を促進するため生ごみをポリエチ袋に入れ発酵促進剤を混ぜて容器に投入した。 
								
	ポリエチ袋入り生ごみ計量 右側は添加した発酵促進剤		生ごみと発酵促進剤の混合				生ごみを初めて容器に投入 生ごみ計量ポリ袋 5g 発酵促進剤計量カップ 10g 生成成分離計量カップ 30g	
10.25.日	485	900	25	242	0	0	0	2回目の投入。ごみ減量合計900gとなる。 蓋を開けると若干臭気を感じた。 前日の投入物は黒く変色していた 
								
	ポリ袋の中で生ごみと発酵促進剤を混合		前日の投入物の上に追加投入				前日の投入物の状況	

<p>10.26.月</p>	<p>370</p>	<p>1,270</p>	<p>20</p>	<p>262</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>生ごみの量もついに1kgを越えました。 蓋をあけてもあまり臭気を感じなかった。発酵が進まなかったのかな？ 今回は、ポリ袋の中で生ごみと発酵促進剤を混ぜて投入後手で平らに均しました。下の写真は均した後の状況。</p>
			<p>透明なポリ袋と生ごみ</p>	<p>生ごみと発酵促進剤混合後</p>		<p>分離液は生成していない</p>		
<p>10.27.火</p>	<p>420</p>	<p>1,690</p>	<p>21</p>	<p>283</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>0</p>	<p>臭気は微。 仕込み始めて3日目の状態 (10/24-26) 今回は、生ごみに発酵促進剤をポリ袋の中で混合処理せずに生ごみの上に散布した状態で混合した時との発酵具合を比較してみる事とした。明日は、右側に発酵促進剤を従来通り事前に混合した状態の生ごみを投入する。</p>
			<p>生ごみを左半分投入</p>		<p>仕込み始めて3日目の状態 (10/24-26)</p>	<p>臭気は微。</p>	<p>今回は、生ごみに発酵促進剤をポリ袋の中で混合処理せずに生ごみの上に散布した状態で混合した時との発酵具合を比較してみる事とした。明日は、右側に発酵促進剤を従来通り事前に混合した状態の生ごみを投入する。</p>	
<p>10.28.水</p>	<p>305</p>	<p>1,995</p>	<p>16</p>	<p>299</p>	<p>19.5</p>	<p>19.5</p>	<p>0</p>	<p>仕込み4日目の状況</p>
			<p>今回はポリ袋の中で発酵促進剤を混合して容器に投入</p>		<p>今回初の分離液採取</p>			
<p>今回初の分離液採取</p>	<p>上面写真の右半分側に投入</p>	<p>今回初の分離液採取</p>	<p>今回初の分離液採取</p>	<p>今回初の分離液採取</p>	<p>今回初の分離液採取</p>	<p>今回初の分離液採取</p>	<p>仕込み4日目の状況</p>	

<p>10.29.木</p>	<p>615</p> 	<p>2,610</p>	<p>31</p>	<p>330</p> 	<p>40</p>	<p>59.5</p>	<p>0</p>	<p>仕込み5日目の状況</p>  <p>今回の仕込み状況左半分</p> 
<p>10.30.金</p>	<p>540</p> 	<p>3,150</p>	<p>27</p>	<p>357</p> 	<p>10</p>	<p>69.5</p>	<p>0</p>	<p>仕込み6日目の状況</p>  <p>やはり生ごみの上に発酵促進剤を散布するより、予めポリ袋の中で混合した方が発酵が進んでいるように見える。</p>
<p>10.31.土</p>	<p>350</p> 	<p>3,500</p>	<p>18</p>	<p>375</p> 	<p>63</p>	<p>132.5</p>	<p>0</p>	<p>仕込み7日目の状況</p>  <p>左半分は2日前に発酵促進剤を生ごみを投入した後上から散布した部分。 右半分は前日に発酵促進剤をポリ袋の中で予め生ごみと混合して投入した部分。</p>

左半分に投入

発酵促進剤散布

分離液採取量合計約60g
(10/28-29)

分離液40g採取

今回は、ポリ袋の中で生ごみと発酵促進剤を混合右側半分に投入

10gの分離液採取







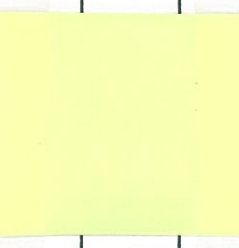








合計 69.5gの分離液を回収した。投入した生ごみに対して約2%の分離液が生成回収された。

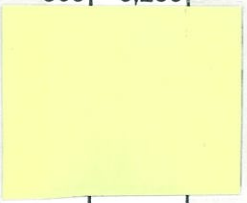

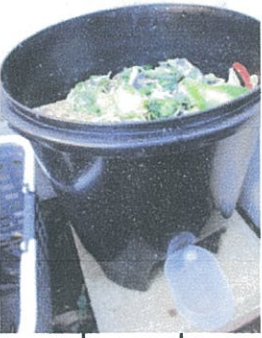












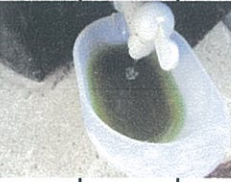



今回から発酵促進剤をポリ袋の中で生ごみと混合する事にした。

投入後の状況

分離液の採取状況

分離液保管容器の変更

<p>11.01.日</p>	<p>500 4,000 25 400 39 171.5 0</p>  <p>生ごみの計量</p>  <p>今回の投入後</p>  <p>前夜の惣菜例</p>	 <p>発酵促進剤の添加と混合状態</p>  <p>分離液採取</p>  <p>定番の朝食例</p>	<p>仕込み8日目の状況</p> 
<p>11.02.月</p>	<p>540 4,540 27 427 60 231.5 0</p>   <p>発酵促進剤添加</p>  <p>採取した分離液</p>  <p>発酵促進剤混合生ごみ投入状況</p>	 <p>仕込み9日目の状況</p> <p>今日(11/2)は、冷たい雨が降っています。気温も10° C台の寒い朝です。</p>	
<p>11.03.火</p>	<p>350 4,890 18 445 68.5 300 0</p>    <p>分離液の採取と10日間の採取合計量</p>  <p>今回の仕込み状況</p>	<p>仕込み10日目の状況</p> 	

<p>11.04.水</p>	<p>365 5,255 19 464 95 395 0</p>   <p>今回の投入状況</p>  <p>11日目で容量70%位</p>  <p>分離液採取</p> 	<p>仕込み11日目の状況</p> 
<p>11.05.木</p>	<p>425 5,680 22 486 75 470 0</p>   <p>今回の仕込み状況・ポリ袋内で発酵促進剤混合</p>  <p>分離液の採取</p>  	<p>仕込み12日目の状況</p> 
<p>11.06.金</p>	<p>955 6,635 48 534 100 570 0</p>    <p>今回は、前夜浴槽に入れたゆずの実3個がはいている</p>  <p>分離液採取</p>   <p>今までで最高の100g採取、瓶一杯</p>	<p>仕込み13日目の状況</p>  <p>試用を開始してから13日目で容器容量の80%位になった。また、分離液も瓶一本分になった。この辺で中間的な熟成処理行う必要があると思われる。</p>

本日熟成槽に移す。

170

740

0

仕込み14日目の状況



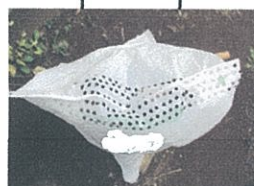
熟成槽は自家製。製作過程は下図参照



容量20Lの発泡スチロールBOXに台所用ポリエチ製網籠を挿入。



取り出しやすいようにたい肥化物を入れる内袋を使うことにした。



内袋は、レジ袋にパンチで5mmの穴を打ち抜いて分離液が槽の下部に溜まようにした。



内袋を熟成槽内に装填した状態



熟成槽に移す。左から右に上層、下層の状態を示す。



今回の仕込み。2ロット目の開始

熟成期間:11/07-26(20日間の予定)



200
累計







200
6,835






10

10

0

11.07.土

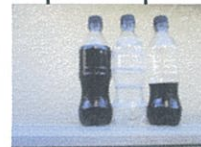
11.08.日	845	1,045 7,680	43	53	0	0	0	0	<p>仕込み1日目の状況</p>  <p>熟成1日目の状況</p> 
11.09.月	395	1,440 8,075	20	73	25	25	0	0	<p>仕込み2日目の状況</p>   <p>分離液採取</p> 
11.10.火	350	1,790 8,425	18	91	44	69	0	0	<p>仕込み3日目の状況</p> 

<p>11.11.水</p>	<p>370 2,160 8,795</p>	<p>20</p>	<p>111</p>	<p>24</p>	<p>93</p>	<p>0</p>	<p>仕込み4日目の状況</p> 
<p>11.12.木</p>	<p>195 2,355 8,990</p>	<p>10</p>	<p>121</p>	<p>38</p>	<p>131</p>	<p>0</p>	<p>仕込み5日目の状況</p> 
<p>11.13.金</p>	<p>365 2,720 9,355</p>	<p>19</p>	<p>140</p>	<p>15</p>	<p>146</p>	<p>0</p>	<p>仕込み6日目の状況</p> 
<p>11.14.土</p>	<p>495 3,215 9,850</p>	<p>25</p>	<p>165</p>	<p>15</p>	<p>161</p>	<p>0</p>	<p>仕込み7日目の状況</p>  <p>熟成7日目・一週間</p> 



今回の仕込み

全体を混ぜた。

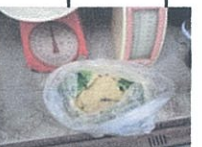


混合後の状態

分離液の採取・真ん中は計量用見本



11.12.木



11.13.金



底部と仕込みを混合







分離液の採取


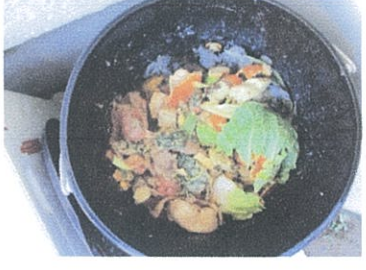

11.14.土

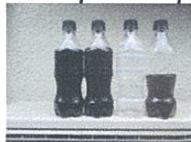


熟成7日目・一週間



11.15.日	605 3,820 10,455	30	195	120	281	0	<p>仕込み8日目の状況</p> 
11.16.月	245 4,065 10,700	13	208	70	351	0	<p>新規仕込みと底部を混合</p> 
11.17.火	120 4,185 10,820	6	214	135	486 1,226	0	<p>仕込み9日目の状況</p>  <p>分離液採取、いよいよ3本目となった</p>
11.18.水	旅行の為測定出来ず。						
11.19.木	390 4,575 11,210	20	234	130	616 1,356	0	<p>仕込み11日目の状況</p> 

<p>11.20.金</p>	<p>260 4,835 11,470</p>	<p>13</p>	<p>247</p>	<p>20</p>	<p>636 1,376</p>	<p>0</p>	<p>仕込み12日目の状況</p> 
<p>11.21.土</p>	<p>545 5,380 12,015</p>	<p>28</p>	<p>275</p>	<p>採取出来ず</p>	<p>0</p>	<p>仕込み13日目の状況</p>  <p>いよいよ明日が試用期間最後の日となりました。</p>	
<p>11.22.日</p>	<p>800 6,180 12,815</p>	<p>40</p>	<p>315</p>	<p>27</p>	<p>663 1,403</p>	<p>0</p>	<p>仕込み14日目の状況</p>  <p>明日(11/23)から熟成に入る。予定では、熟成期間は11/23から12/12までの20日間。</p> <p>容量目盛比較 累計約1,200cc</p> <p>平成27年10月23日から始まった 予定の一月間が経過し無事終了。 試用も今回で 最終の試用成果は、平成27年12月12日に終わる二回目の熟成の確認による。</p>



前日後コックの閉め忘れの為漏
の為採取出来なかった。

熟成15日目の状況



容量目盛比較
累計約1,200cc

平成27年10月23日から始まった
予定の一月間が経過し無事終了。
試用も今回で
最終の試用成果は、平成27年12月12日に終わる二回目の熟成の確認による。

試用も今回で