

衣装ケースを使って生ごみをたい肥に

# ベランダたい肥づくりのススメ

「たい肥の素」に家庭の生ごみを加え、日々かき混ぜることで、たい肥ができます。

市は、衣装ケースを使う方法を「ベランダたい肥づくり」と呼んで、市民の皆さんにおすすめています。生ごみを減らせるとともに、たい肥は、お花や野菜づくりに役立ちます。この夏から始めてみませんか。

申し込みは随時、受け付けています。くわしくはお問い合わせください。



## ベランダたい肥づくりの特徴

- おおむね 75×40×35 cm程度の大きさの衣装ケースと「たい肥の素」を使用します。
- 処理可能な生ごみは人が噛み砕くことができるものです(骨や種は不可)。
- 少なくとも2日に1回は全体を良くかき混ぜ、空気を含ませます。
- 生ごみの発酵具合を見ながら、入れる量を調節する必要があります。
- せん定枝特有の匂いにより、生ごみの腐敗臭はほとんど発生しません。
- 小さな羽虫が発生することがあります。

## 作り方のコツ

- \* 大きい野菜くずは、小さく刻みます(分解が進みやすくなります)。
- \* 生ごみを入れるとき以外は、網の目が細かい虫除けネット(農業用の寒冷紗など)でふたをします。小さな羽虫は発生することがありますが、ふたをすればハエは発生しません。
- \* 少し湿った状態を保ちます。
- \* 雨に濡れないところで保管します。
- \* 衣装ケースの3分の2程度の量になったら生ごみを入れるのを終了して2~3か月熟成させます。

## 「たい肥の素」とは



「たい肥の素」は「せん定枝」が生まれかわったものです。せん定枝を砕いてチップ化したものに学校給食等から出る残さなどを発酵させたものを混ぜ、熟成が順調に進み始める2週間から1か月ごろから「たい肥の素」として配布しています。これを数か月間熟成させると「たい肥」になります。なお、たい肥の素は、東日本大震災後は全て放射性物質の測定を行い、配布しています。品切れのときもあるので事前に確認をお願いします。

市内の方は重量にかかわらず無料、市外の方は1kgあたり2円

配布日時：月曜～金曜日 午前8時30分～正午、午後1時～4時

お問い合わせ 立川市環境下水道部ごみ対策課 電話 523-2111 内線 6748

みんなで減らそう 燃やせるごみ

立川市  
総合リサイクルセンターだより

# 西砂からの風

2015年6月(第25号)

発行/立川市ごみ対策課

## 容器包装類の店頭回収にご協力ください!



市は、ごみ減量とリサイクルを推進する上でペットボトルや食品トレーなどの容器包装類のリサイクルを進めています。これには、市民・事業者の皆さんのご協力が不可欠です。

お買い物の際は「マイバッグ」「容器類のお返し」「過剰包装のお断り」を合言葉に、容器包装類の減量・リサイクルにご協力をお願いします。

## 市内スーパーマーケット等の店頭回収状況

店舗名	回収品目				
	ペットボトル	発泡トレー	牛乳パック	缶	
伊勢丹	立川店	○	○	○	×
いなげや	立川幸店	○	○	○	×
	立川南口店	○	○	○	×
	立川栄町店	○	○	○	×
オーケー	立川富士見町店	○	○	○	×
京王ストア	立川店	○	○	○	×
グルメシティ	立川若葉店	×	○	○	×
コープみらい	立川店	○	○	○	○
さえき	西立食品館	×	○	○	×
旬鮮卸市場	立川若葉町店	○	○	×	×
西友	西国立店	×	○	○	×
	国立弁天通り店	○	○	○	×
大丸ピーコック	玉川上水店	○	○	○	×
	立川店	○	○	○	×
高島屋	立川店	○	○	○	×
東急ストア	立川駅南口店	○	○	○	×
福島屋	立川店	○	○	○	×
マックスバリュエクスプレス	立川駅前店	○	○	○	×
マルエツ	立川若葉店	○	○	○	×
	武蔵砂川店	×	○	○	×
ヤオコー	立川若葉店	○	○	○	○

\*掲載を承諾いただいた店舗のみ掲載しています。

## 市民の皆さんへのお願い

1. ペットボトル、食品トレー、牛乳パック等は買ったお店の回収ボックスへお返しください。
2. 回収に出す際は洗って汚れをとってください。ペットボトルは横につぶし、出してください。
3. 回収品目等のルールはお店によって異なります。買ったお店のルールに従ってください。また、そのお店で買ったもの以外を持ち込むのは絶対におやめください。