

G社様「バーク」による発酵経過観察記録



【材料】

- * バーク(未乾燥)… 約6kg
(含水約 %)
- * くん炭 … 300g
(基材の %)

【器具】

- ・温湿度計
- ・計量機・くま手・シャベル
- ・段ボール箱
- ・撮影用機器
- ・記録用紙・筆記用具

【方法】

- ①木製コンポストに基材(今回はバーク(未乾燥))と、くん炭を入れ攪拌する。
- ②生ごみの重量を計り、投入前に気温及び発酵温度を計測し、熊手で酸素供給を行う。
- ③生ごみを投入する。
- ④基材で生ごみを覆い蓋をする。
- ⑤生ごみ投入後、約10～12時間経過後、発酵温度を計測し攪拌を行う。
- ②～④を繰り返す。

【手順】



2018 (H30)	天候	AM				PM		基材の変化等	
		気温 ℃	生ごみ	基材の様子		計測 時間	気温 ℃		
		重量(g)及びその内容		計測時間と容器内温度		容器内 温度	湿度 %		
6/22 金	☀	20	892-120 =772		10:20		18:30	21	★発酵臭あり。(早い)
			・ヨーグルト ・桃の皮 ・いりこ ・卵の殻		20		21		
6/23 土	☂	21	319-120 =199		8:10		18:30	21	★夕方ショウジョウバエ2匹飛んでいた。 ★発酵臭あり。
			・ご飯 ・昆布 ・大葉		21		23		
6/24 日	☀	28	305-120 =185		11:30		18:30	28	★発酵臭あり。 ★ありの登場。
			・ご飯 ・しめじ ・卵の殻		27		32		
6/25 月	☀	28	403-120 =283		11:30		18:30	26	★蟻がたくさん来ている。 ★昨日のご飯はもう無い。 ★ショウジョウバエ1~2匹。
			・竹の子 ・エノキ ・山芋の皮 ・いりこ等		32		35		
6/26 火	☀ /☁	29	447-120 =327		9:30		18:30	25	★よく働く蟻。 ★蜘蛛も働き者。 ★ショウジョウバエ見かけず。 ★匂いは殆ど無い。
			・バナナの皮 ・卵の殻 ・エノキ ・いりこ		33		35		
6/27 水	☀ /☁	29	414-120 =294		9:10		19:00	30	★蟻、減少。 ★ショウジョウバエも匂いも無い。
			・魚の頭と骨 ・大根葉 ・ポップコーン ・いりこ等		33		45		
6/28 木	☀ /☁	29	620-120 =500		9:00		19:00	26	★基材が未乾燥だった為全体の嵩が減っている。
			・豚肉 ・枝豆の皮 ・いりこ ・ヨーグルト		33		35		
6/29 金	☀ /☁ /☂	27	480-120 =360		10:30		19:30	26	★蟻が又沢山来ている。 ★昨日の生ごみ殆ど無い。★全体の水分が不足 ぎみ。
			・トウモロコシ ・魚の骨 ・昆布 ・卵の殻		35		36		
6/30 土	☁ /☂	26	1002-120 =522		7:30		18:30	29	★蟻が沢山来っていたので、上枠に木灰をかける。 ★小さなウジ虫発生。 ★湿度がかなり高い。
			・メロンの皮 ・ニンニクの皮 ・唐辛子		34		36		

