

M社様製造「鋸屑」による発酵経過観察記録



【材料】

* 鋸屑 … 5kg(約18L)
(森林組合製造含水約50%)
* くん炭 … 350g(基材の7%)



【器具】

棒状温度計・温湿度計
計量機・くま手・シャベル
バケツ・布巾(綿100%)
デジタルカメラ
記録用紙・筆記用具

【方法】

①木製コンポストに基材(今回は鋸屑)と、くん炭を入れ攪拌し、毎朝生ごみを投入する。
②生ごみは重量を計り、投入前のコンポスト内温度も計り記録し、熊手で酸素供給の為に攪拌した後に、投入する。
③基材で生ごみを覆い蓋をする。
④夕方～夜にかけて、1度発酵温度を計測、記録した後、攪拌を行い再度蓋をする。②～④を繰り返す。

【手順】



2015 (H27)	天候	AM				PM		基材の変化等	
		気温 ℃	生ごみ 重量(g)及びその内容	基材の様子	計測 時間	気温 ℃			
		湿度 %			容器内 温度	湿度 %			
4/24 金	☀️ / ☁️	14	800 ・豆腐・ゼンマイ・リンゴ・いりこ・お茶の葉etc		7:50		6:15	19	
		60			17		25	54	
4/25 土	☀️ / ☁️	16	1,200 ・きゅうり・じゃがいもの皮・人参・豆腐・いりこ・お茶の葉・		8:15		7:10	18	★夕方ショウジョウバエ20匹位飛んでいた。 ★発酵臭あり。(他の基材より、立ち上がり早い)
		57			19		30	59	
4/26 日	☀️ / ☁️	17	0		8:50		6:45	19	★朝から沢山のショウジョウバエが発生していた為、生ごみの投入をやめる。(夕方も同じく大量のショウジョウバエが発生していた。)
		55			25		36	57	
4/27 月	☀️ / ☁️	15	590 ・シチュー・バナナの皮・いりこ・ねぎetc		7:45		6:40	20	★ショウジョウバエの大量発生。(今までに見たことない量に不衛生感あり。)
		65			34		40	59	
4/28 火	☁️ / ☔️	16	1,500 ・いわしの塩焼・カレー・パン・バナナの皮・油etc		7:55		6:40	15	★同じくショウジョウバエ:大
		65			37		48	67	
4/29 水	☔️	15	0		8:15		7:05	18	★発酵熱による水蒸気で蓋が湿っている。 ★同じくショウジョウバエ:大
		67			49		55	67	
4/30 木	☔️	17	590 ・納豆・もやし・いりこ・牛乳・マドレーヌケーキ・バナナの皮		7:55		6:20	17	★ショウジョウバエ:中位に減る。 ★発酵温度の上昇のお陰だと考察。
		70			52		59	70	
5/1 金	☁️	17	730 ・煮魚・卵の殻・春雨・ねぎ・レタス		7:50		7:35	18	★ショウジョウバエは数匹になっていた。 ★カビの発生もある ★発酵温度65度表示。 
		69			57		65	65	
5/2 土	☀️	18	750 ・豆腐・イチゴ・いりこ・レタス		8:15		7:35	20	★朝見ると、鋸屑が下に落ちていた。ウジ虫が逃亡した痕跡。 
		67			58		63	63	

5/3 日	☔	19	890		9:20		10:30	18	★昨日より鋸屑の量は増えているが、ウジ虫はまだみかけていない。小鳥は箱の周りを散歩中... ★匂いも殆どなく、分解も順調。
		70	・パン・天ぷら油・大根・天ぷら・ねぎ・しょうが・いりこ		55		66	70	
5/4 月	☀ ☁	21	1,130		9:45		8:50	20	★分解は順調だが、基材が少し減っている。
		65	かますの頭と肝(5匹分)・フライドポテト・みかん・バナナの皮		64		66	70	
5/5 火	☀ ☁	19	680		9:00		8:30	16	★朝、少し匂いあり。鋸屑:1.1kgとくん炭:20g入れる。 ★夕方、昨日の頭はほとんではない。 
		49	・ソーメン・だんご・パン・肉じゃが・ピーマン		56		62	60	
5/6 水	☁	16	740		7:50		7:00	20	★ショウジョウバエが、昨日より多い。新しい基材を入れたせいでと考察する。
		62	・バナナとじゃがいもと大根の皮・ソーメン・昆布・天ぷら油		59		61	63	
5/7 木	☔ ☁	13	610		7:25		6:25	15	
		70	・いりこ・リンゴとじゃがいもの皮・豆腐・卵の殻		60		64	65	
5/8 金	☀	16	930		7:50		6:10	21	★夕方少し発酵臭ある。ショウジョウバエは、少数。
		65	・ポテトサラダ・から芋・カレー・レタス・みかん・いちごジャム		54		61	55	
5/9 土	☔ ☁	16	570		8:05		6:50	16	
		69	・ハンバーグ・豆腐・人参・玉ねぎ		58		63	66	
5/10 日	☀ ☁	16	1,020+140		8:05		7:15	19	←アメリカカミ  ★朝、木の皮500g、くん炭
		67	・から芋・あんぱん・苺・レタス・とんこつスープ・味噌汁		60		65	64	
5/11 月	☁ ☔	16	870		7:30		6:30	19	★朝の状況はショウジョウバエ:中位。木の皮の微生物が起きるのに、少々時間必要** ★夕方、ショウジョウバエは少数になっていた。
		64	・厚揚げ・レタス		62		66	66	

5/12 火	☔ / ☁️ 台風	18	760		8:05		7:15	16	★朝、ショウジョウバエは、いない。台風が接近しているとのことで、風で蓋が飛ばされないように、レンガを載せた。 ※台風対策
		70	・みかん・ゆずの塩漬け・昆布・いりこ・バナナの皮・にら		61		63	70	
5/13 水	☀️	13	800		7:45		6:35	22	★ショウジョウバエは、殆どいなくなり、スムーズに発酵中！ ★少し匂いあり。
		60	・帆立で・バナナの皮・トマト・ねぎ・ひじき		62		67	45	
5/14 木	☁️ / ☔	16	630		7:50		6:30	23	★ショウジョウバエいない。 ★アメリカミズアブスムーズの卵ある。 ★蓋の水分(蒸気)は凄く多い。
		68	・ドーナツ・牛乳・バナナの皮・大根の皮・レタス・いりこ		63		69	65	
5/15 金	☔ / ☁️	19	620		7:55		6:35	23	★快調。
		73	・玉ねぎ・レタス・食パン・油・エノキ・牛乳・いりこ		60		67	67	
5/16 土	☔ / ☁️	20	670		8:10		7:45	20	★表面に粉ダニ。
		72	・ジャム・いりこ・魚の骨・ハム		58		65	72	
5/17 日	☀️ / ☁️	18	650		8:05		7:20	20	★快調。
		70	・ラーメン・油・ご飯・ミニトマト		58		61	65	
5/18 月	☁️ / ☔	19	1,750		7:55		6:45	19	★スッキリ！ウジ君達ワサワサ。
		65	・青梅・かぼちゃの種(1/4)・なす・煮つけ・キンカン・苺		60		59	69	
5/19 火	☁️	19	1,000		8:05		7:40	21	★ウジ君達ワサワサ。
		69	・りんご・バナナ・チーズ・紫玉ねぎ・エビの殻・ねぎ		57		62	65	
5/20 水	☀️	19	580		8:00		6:45	21	★玉ねぎの皮、端に追いやられている。
		60	・りんご・バナナ・チーズ・紫玉ねぎ・エビの殻・ねぎ		61		63	65	

