

11月2日(月) 午前 18度



11月2日(月) 午後 22度



11月4日(水) 午前(生ごみ投入) 1.9kg 15度



柿の皮や野菜の外葉等を投入!



攪拌後の様子。温度が上がって発酵しますように☆

11月4日(水) 午後 16度



良い天気でしたがあまり温度は上がりませんでした。



11月5日(木) 午前 19度



11月5日(木) 午後(米ぬか投入) 20度



温度を上げるため米ぬかを投入!



温度が上がり、生ごみがふやけてきました!(^^)/

11月6日(金) 午前(生ごみ投入) 1.7kg 30度



ホクホクの土に生ごみを投入！早く分解されますように！



11月6日(金) 午後 34度



11月9日(月) 午前(生ごみ&米ぬか投入) 1.3kg 17度



柿やバナナの皮、野菜のへた等を投入！後で柿のへたは取り除きました。m()m



発酵促進のため米ぬかを投入！ちなみにぬかの投入量はいつも適当です(； ㇏)

11月9日(月) 午後 18度



ぬかを入れてもすぐに温度が上がるようではないようです。

11月10日(火) 午前(生ごみ投入) 0.4kg 62度



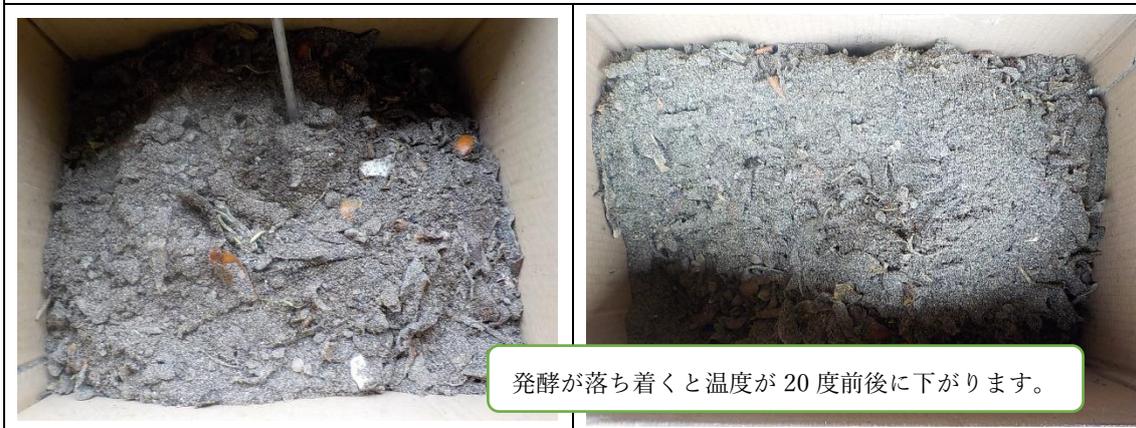
11月の外でも60度以上を記録!(； ㇏)



11月10日(火) 午後 59度



11月11日(水) 午前 21度



発酵が落ち着くと温度が20度前後に下がります。

11月11日(水) 午後 21度



11月12日(木) 午前 12度



11月12日(木) 午後 14度



次の生ごみを入れないと温度が上がらないようです。

11月13日(金) 午前 (生ごみ&米ぬか投入) 4.4kg 14度



野菜の葉やキノコ類の軸、果物の皮などを一緒に米ぬかを投入しました！😊



11月13日(金) 午後 18度



11月16日(月) 午前(生ごみ投入) 2.45kg 15度



腐敗してしまった野菜や果物の皮などを投入し、攪拌しました!



11月16日(月) 午後 20度

投入したから数時間後に少しずつ温度が上がります。



11月16日(月) 夕方 40度



11月17日(火) 午前 59度



今日から冷え込むということから、1箱は不法投棄された寝袋で包み、もう1箱はビニール袋で覆う実験をしてみました。

結果、寝袋の方は約60度をキープしごみの量が減ったのに対し、ビニール袋の方は発酵熱で結露し箱が濡れ分解もイマイチ進んでませんでした。



11月17日(火) 午後 51度



11/16に投入した生ごみの分解が続いているようです。

11月18日(水) 午前 40度



11月18日(水) 午後 35度

温度から判断すると、分解が落ち着いてきたようです。



冬場のコンポスト実験のため新規ダンボールを作成。

3種の箱を用意し、どの基材が発酵が早く、臭いが少ないのか等を比較実験します。

- A : 熟成用 100% 既存基材、
- B : M I X 50% 既存基材 + 50% 新規基材、
- C : 新規用 100% 新規基材

基材はもみ殻くん炭とピートモス！



しっかり混ぜ合わせます(*´▽`*)

11月19日(木) 午前(生ごみ投入) 1.1kg

B: 25度



C



A: 攪拌のみ



B: 攪拌後



C: 攪拌後



11月19日(木) 午後 25度



11月20日(金) 午前(生ごみ投入) 1.0 kg

B : 37度



C : 19度



野菜の切れ端や果物の皮などを投入し、攪拌しました！

A : 攪拌のみ



11月20日(金) 午後 室内用に小コンポストを作成！

Bの小コンポスト



Cの小コンポスト



11月24日(火) 午前(生ごみ投入) 1.35 kg

B : 14度



C : 11度





11月25日(水) 午前(生ごみ投入) 2.55 kg



課内の室内用コンポストにも生ごみを投入！臭いは気になりませんでした。



11月25日(水) 午後

B: 32度



C: 11度



11月26日(木) 午前

B: 56度



C: 22度



11月26日(木) 午後

B: 52度



C: 22度



A: 攪拌のみ



11月27日(金) 午前(生ごみ投入) 1.2kg

B: 45度



C: 21度

果物の皮などを投入し、攪拌しました!



11月27日(金) 午後

B: 31度



C: 21度

