

くまにしキッズクラブとの共催(夏休み宿題にも最適)
生ごみコンポスト化容器活用講座

◇日時 7月20日(土)、8月3日(土)
(2回コース)

10:00~12:00 (2回とも同じ)

◇定員 大人 10人
子ども 10人(親子参加)

◇講座内容 **申込み受付中**

1回目 7月20日(土)

座学：さあ はじめよう!生ごみコンポスト

実技：コンポストかごの作成、発酵床の作成、
発酵液の作成、生ごみの投入など

持ち物：生ごみ(多くてお茶碗一杯位 できるだけ小さく切った物)

2回目 8月3日(土)

座学：生ごみコンポストを成功させるコツ

1回目作成コンポストの健康診断

各家庭で取り組んだコンポストの状態確認、
アドバイスなど

◇講師 北九州市コンポストアドバイザーの会

◇受講料 無料

◇主催 北九州市環境局循環社会推進部

※家庭で出来るSDGsです!この機会に是非ご参加ください。

お問い合わせ・お申し込みは熊西市民センターまで ☎621-3182



【コンポスト化容器を準備】
買い物かごに、フェルトを切って
両面テープでかごの内側に張り付ける
(写真は秋月さん)



1日目の講師を務めていただいた
北九州市コンポストアドバイザーの会の
山崎リーダーと中河さん



発酵床のつくりかた

1 発酵食品を混ぜる

水に砂糖と発酵食品を混ぜる

2 腐葉土と米ぬかを混ぜる

3 1と2を混ぜる



7



水に発酵食品を混ぜたもの
を入れる



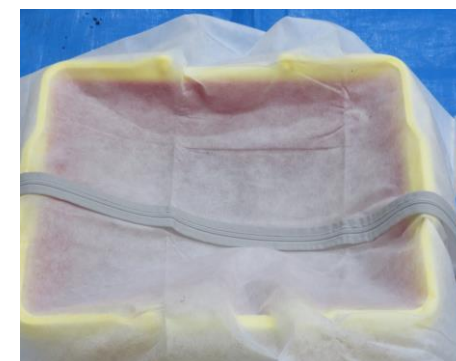
腐葉土と米ぬかを混ぜて、
キノコの石づき等も入れて混ぜる



出来上がった発酵床



発酵床に新聞紙で蓋する



虫よけネットに入れる

【生ごみコンポスト】



【水分が多い時には乾燥腐葉土・もみ殻・コーヒークス等を混ぜる】

発酵床に入れられるものは？

分解しやすい食べられるものは何でもOK！

例えば・・・

・ 野菜・肉・魚など



賞味・消費期限切れのものでもOK



8



揚げ物に使った食用油も
捨てずにコンポストへ混ぜる

