

# キエーロの手引き

キエーロを使って生ごみを減らしましょう！！



あらあら  
消えちゃうんだリン☆

さあ、使ってみましょう。まず土(黒土)とシャベルを用意しましょう。生ごみを貯めるためのフタ付きの密閉容器があると便利です。

土は市販の黒土がおすすめ(園芸用・プランター用の土でも可)。粘土質や砂の多い土は適しません。キエーロの7~8分目程度土を入れてください。

シャベルは片手で使うコテタイプのものではなく、両手で使えて作業性のよい柄の長い小ぶりなシャベルまたは十能などを用意しましょう。



豊川市宣伝部長

兼おもてなC部長

©いなりん

# キエー口(生ごみ消滅容器)の使用手順

■日当たりが良く、風通しのよい場所に置きましょう。  
(太陽が土を温め、微生物を活性化させるとともに、土の表面を乾かすことで、虫が発生しにくくなります。)

■中に黒土を7~8分目程度入れてください。(畑やプランターの土でも代用可能)  
※粘土質の土や砂は入れないでください。

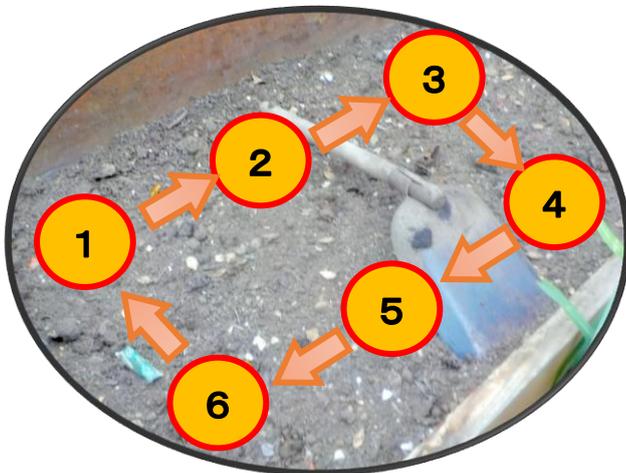


■生ごみをフタ付きの密閉容器に入れ、2~4日貯めてください。(毎日処理しても可能。臭いのあるものや腐りやすいものは、早く処理した方がよいでしょう。)

■事前に細かく刻んでおくと早く分解します。

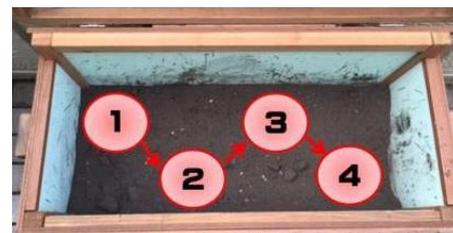


生ごみがたまったら・・・



■6区画を目処に埋める場所を変えながら繰り返し掘ります。1回当たり1区画穴を掘りましょう。(キエー口の大きさによります。)

区画割の例



■深さ20cmほどの穴を掘ります。この時に、穴が浅いと生ごみの臭いがしたり、虫の発生の原因となります。



■穴を掘って出た土は、表面の乾いている土と中の土に別々に分けて、穴の横に置いてください。中の土は全部出さずに多少手前に寄せておきましょう。



■1回に投入する生ごみの量は、およそ500gが目安です。様子を見ながら徐々に増やしていきましょう。(1.5kgぐらいまで)

※微生物には水分も必要なため、水切りの必要はありません。



■生ごみを投入します。

■廃食用油、汁物（天ぷら油の廃油、カレー、シチュー、ソース）、腐ったものでも投入可能。



■野菜などは、分解を助けるために細かく切るように刻みながら、手前に寄せておいた土とよく混ぜ合わせましょう。



■土とよく混ぜ合わせましょう。続き

※初期の段階は、分解の反応が遅いので、水を0.5L程度入れてみましょう。



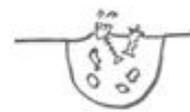
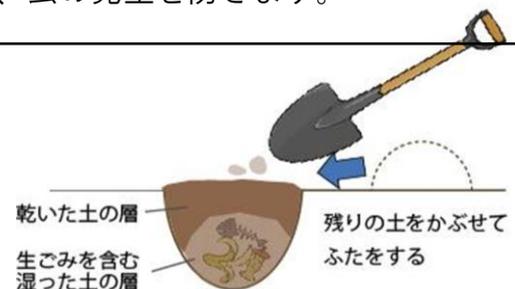
■生ごみを穴に埋めるだけでなく、土とよく混ぜ合わせることが大切です。

■穴を掘った深い処の土から埋め戻します。

■埋めた生ごみの上に約5cm程度土を被せるつもりで穴を掘っておきます。



■最後に横に置いていた**表面の乾いている土**を被せて、平らにしておきます。表面の土が乾いていることで、臭いを防止し、虫の発生を防ぎます。



■次に掘る場所が分かるようにシャベル等を目印に置いておきましょう。あとは屋根を閉めて分解を待つだけです。

## キエー口を上手に使うために

### ◆失敗しないためのポイント◆

#### ①大きなものは細かく刻む

大きな生ごみは分解が遅くなります。細かく刻んで分解しやすくしましょう。

#### ②生ごみと土をよく混ぜる

生ごみが固まっていると分解が進みにくくなったり、虫が発生する原因になります。

生ごみにまんべんなく土がかぶさるようによくかき混ぜてください。底の方から掘り返し、全体的に空気が入るように混ぜると効果的です。

#### ③土の水分量は多過ぎず少な過ぎず

分解を進めるためには、キエー口の中の土に適度な水分が必要になります。生ごみを入れる時は水を切らずにそのまま入れてください。土を握って形が残るくらいが最適です。(水分量50%程度)

#### ④乾いた土で覆う

表面が乾いていないと生ごみの臭いが漏れ、臭いや虫の発生の原因になります。

生ごみの上5cm以上は乾いた土で覆われている状態が良いです。

### ◆分解の早さ◆

早いもの	遅いもの(消えないもの)
火や湯を通した野菜、果物	みかんなど柑橘類の皮
野菜の皮	トウモロコシやキャベツなど野菜の芯
残飯	玉ねぎの皮
生肉、脂身	スイカの皮
魚の内臓	ごぼう、にんじんなどの根菜類
お茶がら、コーヒーかす	野菜等の種、卵の殻
食用油	鶏、牛など動物の骨(消えません)
もみがら、米ぬか	

## ◆冬を乗り越えるために◆

気温の低い冬はバクテリアの活動が鈍くなり、分解が遅くなります。寒い冬場を乗り越えてキエーロを使いこなすコツを紹介します。

### コツ① いつもより土をよく混ぜて空気を入れる

冬は土も冷えてかたくなりがち。バクテリアは空気を好むので、分解中の塊をほぐすだけでなく、シャベルを刺すようにして全体に空気を入れ、ふかふかの土を保つことが大切です。生ごみの分解が終わったところを見計らい、一度底のほうから掘り返してみましょ。空気の入った土は作業も楽で、分解も早くなります。

### コツ② 使い終わった廃食油が分解を促進

使い終わった廃食油はバクテリアの働きを活発にし、分解を早めます。天ぷらで使った油なども捨てずにキエーロに入れることで、分解を早め、キッチンも汚れないので一石二鳥！

### 生の野菜は小さくお熟を通す

冬の寒い時期に特に分解に時間がかかるのが生の野菜くず。小さくきざむか、もしくは調理時に使った下ゆでの残り湯にしばらくつけたり、使い終わったフライパンに水を足し、余熱を利用して軽く火を通すのも効果的です。

### キエーロに埋めるものと可燃ごみに出すものを分ける

「ここまで工夫しても消えるのが遅い、処理が追いつかない・・・」。そんな時は無理して生ごみすべてをキエーロに投入するのではなく、分解しにくいものは可燃ごみに出すのも手です。分解しやすいものや魚、肉など臭いが出やすいものを中心に埋めるなどキエーロに無理をさせないことも上手に使うコツです。

#### ※継続することが大事※

生ごみの分解中は土の温度が10~20度ほど高くなりますが、埋めるのをやめると土の温度は下がってしまいます。少しずつでも継続的に生ごみを埋めて土中の温度を下げないことが順調に分解を続けるポイントです。

## ◆まとめ◆

- ・土は中が湿っていて表面が乾いている状態が良い状態です。中が乾いてしまうと微生物が生きていけませんので、生ごみは水を切らずに入れ、中が乾いてきたら水やお米のとき汁を加えるなどして水分量を調節してください
- ・夏期は3～5日程で生ごみは分解されますが、冬期は2週間程かかる場合があります。
- 分解途中の生ごみが残っていても継続的に入れて処理を続けましょう。
- ・生ごみ分解後の土は堆肥として利用することができます。

## ◆こんなときは・・・◆

### ○ 虫が発生しました

臭いが漏れている可能性があります。生ごみが固まらないように土とよく混ぜながら深く埋め、乾いた土を被せてください。生ごみが分解されればいなくなります。

また、どうしても気になる場合は熱湯や殺虫剤をかけて駆除できます。熱湯や殺虫剤をかけてもキエー口内の微生物には影響しません。

### ○ 分解が遅い気がする

キエー口の使い始めや冬場などで気温が低い時期は微生物が活性化していないため、分解に時間がかかります。生ごみを入れるときに米ぬかや使用済みの食用油を一緒に入れたり（※入れすぎに注意！）、こまめに生ごみと土を混ぜると微生物が活性化し、分解が早まります。

### ○ コロコロの土の固まりが出てきた

分解が進み、土が肥えてきた証拠です。固まりは崩しておくと次に生ごみを埋めるときに使いやすくなります。また、固まりは堆肥としてもお使いいただけますが、その場合は使用した分の土を補充してください。

ご質問等ございましたらお気軽に清掃事業課までお問い合わせください。  
(連絡先 豊川市役所 清掃事業課 減量化対策係 ☎ 89-2166)

## ◆冬を乗り越えるために◆

気温の低い冬はバクテリアの活動が鈍くなり、分解が遅くなります。  
寒い冬場を乗り越えてキエーロを使いこなすコツを紹介します。

### コツ① いつもより土をよく混ぜて空気を入れる

冬は土も冷えてかたくなりがち。バクテリアは空気を好むので、分解中の塊をほぐすだけでなく、シャベルを刺すようにして全体に空気を入れ、ふかふかの土を保つことが大切です。生ごみの分解が終わったところを見計らい、一度底のほうから掘り返してみましょ。空気の入った土は作業も楽で、分解も早くなります。

### コツ② 使い終わった廃食油が分解を促進

使い終わった廃食油はバクテリアの働きを活発にし、分解を早めます。  
天ぷらで使った油なども捨てずにキエーロに入れることで、分解を早め、キッチンも汚れないので一石二鳥！

### コツ③ 生の野菜は小さくおろし熱を通す

冬の寒い時期に特に分解に時間がかかるのが生の野菜くず。  
小さくきざむか、もしくは調理時に使った下ゆでの残り湯にしばらくつけたり、使い終わったフライパンに水を足し、余熱を利用して軽く火を通すのも効果的です。

### コツ④ キエーロに埋めるものと可燃ごみに出すものを分ける

「ここまで工夫しても消えるのが遅い、処理が追いつかない・・・」。そんな時は無理して生ごみすべてをキエーロに投入するのではなく、分解しにくいものは可燃ごみに出すのも手です。分解しやすいものや魚、肉など臭いが出やすいものを中心に埋めるなどキエーロに無理をさせないことも上手に使うコツです。

### ※継続することが大事※

生ごみの分解中は土の温度が10～20度ほど高くなりますが、埋めるのをやめると土の温度は下がってしまいます。少しずつでも継続的に生ごみを埋めて土中の温度を下げないことが順調に分解を続けるポイントです。

# キエー口の得意なもの・苦手なものリスト

得意

- ・痛んだ野菜、果物
- ・火を通した野菜
- ・廃食油
- ・魚の内臓、煮汁
- ・期限切れのジャム、バター、菓子
- ・生肉、脂身
- ・ラーメン、カレー等調理品の残り物
- ・痛んだ弁当や残飯
- ・ジュース、お酒
- ・残った揚げ物
- ・もみがら、米ぬか

- ・刻んだ野菜くず
- ・じゃがいもなど野菜の皮
- ・ブドウ、リンゴなどの果物の皮
- ・火を通した肉や魚
- ・パン・ごはん
- ・麺類
- ・お茶がら
- ・コーヒーかす
- ・エビの殻

- ・かんきつ類の皮
- ・たまねぎの皮
- ・枝豆のさや
- ・スイカの皮
- ・冬瓜の皮
- ・キャベツなど野菜の芯
- ・トウモロコシの芯
- ・昆布
- ・ブロッコリーの太い茎
- ・根菜類
- ・魚の頭や小骨
- ・たまごの殻
- ・カニの殻

- ・貝殻
- ・鶏の骨
- ・タケノコの皮
- ・栗の皮
- ・野菜、果物の種
- ・魚の大きな骨

苦手

得意なものほど分解が早く、苦手に近づくほど分解しにくくなります