

EMボカシI型の作り方

生ごみ処理はこれにお任せ!



家庭菜園や花づくりが盛んです。その野菜づくりや花づくりに必要な肥料が、家庭から出る生ごみで作れます。生ごみを効率よく発酵させて肥料にするのがEMボカシI型です。さあ 作ってみましょう。



【用意するもの】



① 10ℓの密閉容器1ヶ (ボカシ 300gが約9ヶ分)



② 米ぬか (3.2~3.5kg)



③ EM1 (10~15cc)



④ 糖蜜 (10~15cc)

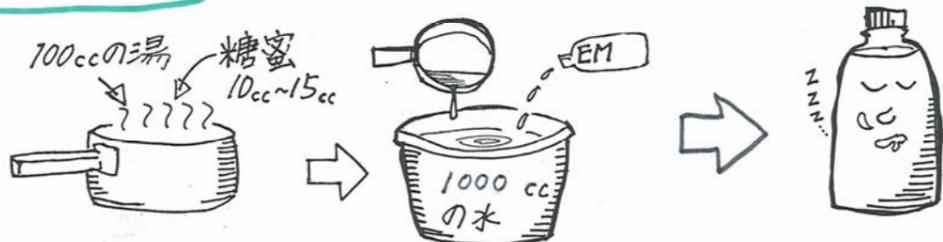
⑤ モミガラ (320g~350g)



⑥ 水 (1000cc)

【作り方】

1) EM活性液をつくる



まず分量の水 100cc 程を熱く沸かし、糖蜜をよく溶かす。

糖蜜を溶かした湯を水の中に入れてからEM1 (10cc ~15cc) を入れる。

ペットボトルなど密閉容器 (液が9分どおり入るもの) に入れ三昼夜位おく

2) モミガラと米ぬかを別々にタライなどに入れる。



モミガラ



米ぬか

米ぬかとモミガラをあとで混ぜ合わせるのダライは大きめに!



3) 1) をモミガラに混ぜる



手で揉むようにして十分に活性液をモミガラに含ませる。

4) 米ぬかを入れた容器に3) のモミガラを混ぜる。



米ぬかのバケツ

3) のモミガラを少しづつ米ぬかの方に手ですくって入れる。モミガラの1粒づつの表面に米ぬかがまぶさるように手でよくよく混ぜる

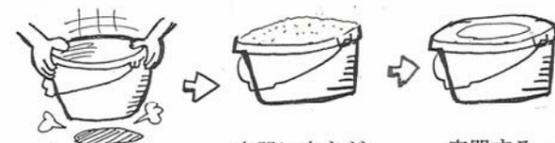
5) 米ぬかとモミガラを全部混ぜ合わせたら、手で軽く握ってみて水分の量を確認する。



水分が少ないようならモミガラの器に残っているEM活性液を加えて混ぜる。EM活性液は残ってもよい。950ccのEM活性液で水分量は約40%となる

6) 密閉容器に仕込む

ギュッと強く押し込まないでバケツの底をトントンと床につけて、空気を抜くような感じで、容器の縁はしっかり押さえる



トントン

容器に空気がないように仕込む。

密閉する。

7) 発酵させる

発酵は気温 20~40℃の場所で、45日以上熟成させる



8) 甘酸っぱいフルーティな匂いがしてきたらでき上がり。天日にうすく広げて乾燥させ、密閉容器に入れて保存する。



自家用なら省いてもよい

応用

ボカシのグレードアップのために

- EMXセラミックスパウダーを糠の 0.1~1% 混ぜる。
- 良く出来た「米のとぎ汁発酵液」を水の代わりにしてもよい。

NPO法人関東EM普及協会
〒277-0033 千葉県柏市増尾 2-1-1
TEL&FAX 04-7192-6493



お気軽にお問い合わせ下さい。