

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)

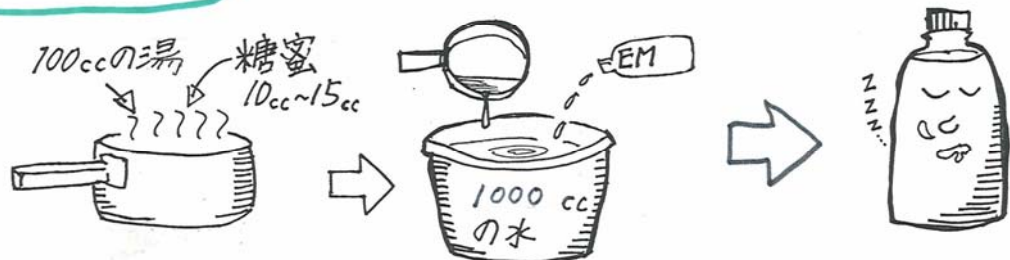
⑤ モミガラ
(320g~350g)



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。

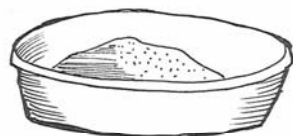
・糖蜜を溶かした湯を水の中に入れてからEM1 (10cc ~15cc) を入れる。

・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だからタライは大きめに!



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

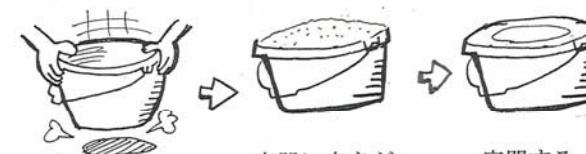
5) 米ぬかとモミガラを全部混ぜ合わせたら、手で軽く握ってみて水分の量を確認する。



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。