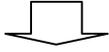


なぜ、生ごみは悪臭がするやっかいものなのか？

台所での扱い方に原因がある

《通常の多くの場合》

流しの排水溝の深い受け皿に調理クズを流す
または、三角コーナーを流しの底に置く



フタ付きポリバケツかポリ袋に入れる



ごみ出しの前にごみ袋に入れる



☆深い受け皿に浅い受け皿をのせて
調理クズを流さないようにするとよい

☆調理クズを深い受け皿（ストレーナー）に入れた後、調理水や皿洗いの水を流した場合
ビショビショの水浸しとなって、最後に絞っても、あまり水が切れない
☆水分が多いと無酸素状態になる＝嫌気的環境「嫌気性腐敗菌」が増えヒドい悪臭がする

生ごみをそのまま放置 → 嫌気性腐敗 → 悪臭
ポリ袋に入れる → 嫌気性腐敗 → 悪臭
フタ付きポリバケツに入れる → 嫌気性腐敗 → 悪臭

☆ 「嫌気性腐敗」の悪臭を出す生成物は・・・硫化物（硫化水素，硫化メチル，二硫化メチル），メチルメルカプタン，低級脂肪酸（プロピオン酸，酪酸，イソ吉草酸）など。植物の生育阻害物質が含まれる。

「好気性発酵に向けるコツ」をつかむと臭いがとても少ない

嫌気性腐敗を避けるには水分50～60%以下にする

嫌気性腐敗に行かせない → 乾燥
→ 好気性発酵

生ごみを焼却に出す場合は

- ① 調理クズを最初から濡らさないようにする
- ② できるだけ乾かす

そうすると、ごみ袋も軽くなり、臭いも少なくなり、収集運搬の負担も軽減されます。

☆ 調理クズは、直接プラスチックパックに入れるか、三角コーナーを流しを高いところに置くとよい。



お茶ガラしぼり袋の工夫

お茶ガラは、水分をたっぷり含みます。

そのまま三角コーナーの流すと、他のものに水分をうつしてしまいます。

お茶ガラをしぼりやすい化繊系の布で袋（22センチ×22センチぐらい）を作って、流しのそばに掛けておき、お茶ガラを入れたらしぼって干しておく、かなり軽くなります。冷蔵庫などの脱臭剤として使えます。

*鶴ヶ島市の主婦が、せんたくネット利用から、発案しました。

参照：埼玉エコ・リサイクル連絡会発行「環境にやさしいテクニック集」



5, 6枚あるとベンリ



天日干しの工夫のいろいろ

ポリひも、Sカン、針金ハンガーなどを使い工夫する。

冬はほとんど虫はいないが、他の季節は虫を避けるために新聞紙でくるんだり、メッシュ布のまわりにゴムを入れたものをかぶせたりする。野菜クズだけに限ると虫は避けられる。（動物性のもの、糖分の多いものが虫をよびやすい。）



*くわしくは、埼玉エコ・リサイクル連絡会 資源循環委員会へお問い合わせください。