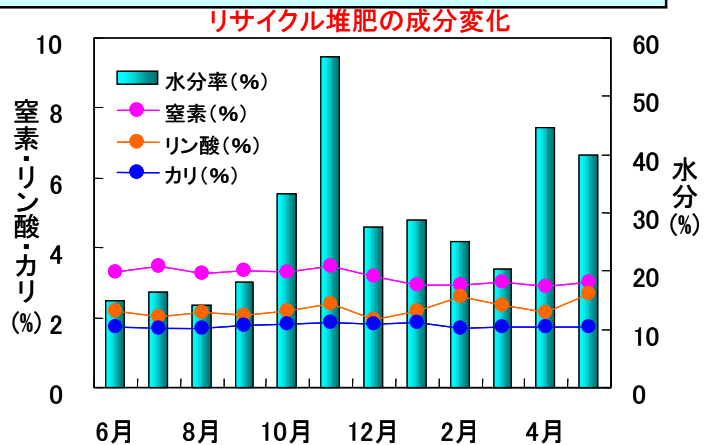
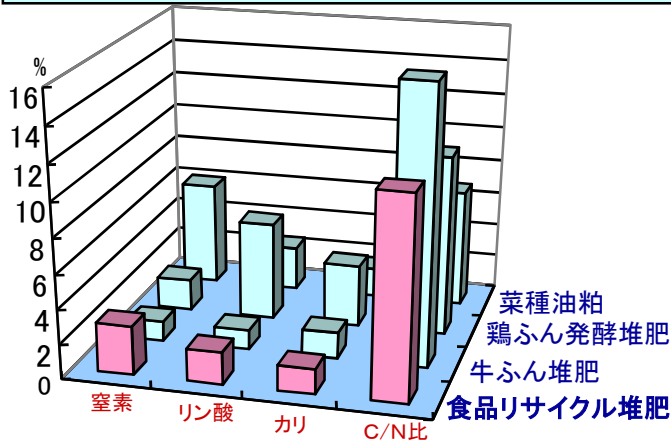


食品リサイクル堆肥の特性と活用

—うまく使うと、肥料を減らせる—

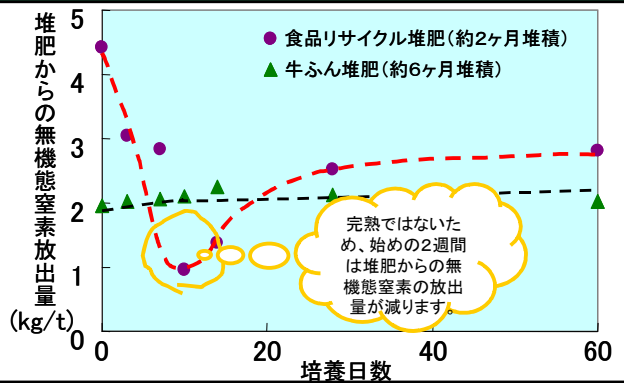
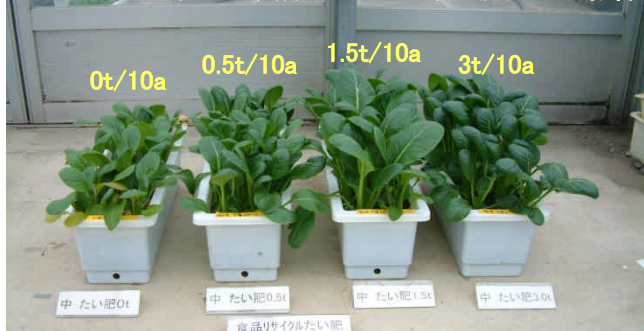
【背景・目的】 環境問題への関心の高まりや2001年の食品リサイクル法の施行により、食品残さの堆肥化が注目されています。食品の食べ残しや加工残さを利用して作られた食品リサイクル堆肥は、牛ふん等の堆肥と性質が違います。大型食品量販店から排出される野菜や肉、魚の残さと副資材(モミガラや牛ふん)でつくられた堆肥の特性について紹介します。



他の種類の堆肥や有機質肥料と比べて窒素、リン酸、カリがバランス良く含まれています。

年間を通じて、水分は変化しますが、肥料成分の変動はほとんどありませんでした。

コマツナの生育への食品リサイクル堆肥施用量の影響



コマツナのプランター栽培では10aあたり0.5t~1.5tの施用が最も生育が良くなりました。

施用後3週間で安定し、窒素成分で1t当たり2.5kg程度の肥効が期待できます(減肥可能)。

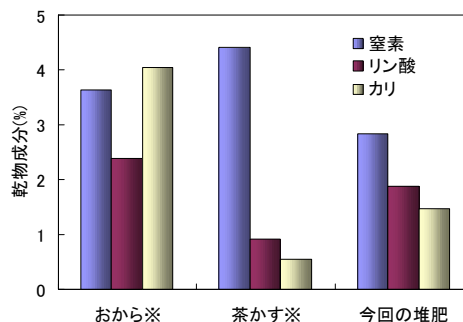
【技術の活用】食品リサイクル堆肥の利用農家に性質を理解してもらい、化学肥料の代替等に活用します。

ココに注意!



生ごみコンポスト機(乾燥型)処理物

★乾燥型の生ごみコンポスト機の処理物は、見かけは堆肥のようですが熟していないため、土に混ぜてすぐに作物を栽培すると発芽不良になります。



★食品加工残さの堆肥は原材料により、肥料成分が大きく異なります。

※「有機廃棄物資源化大事典」より引用