



**ごみくしゅmini**  
BIO DISPOSER

# 取扱説明書



この度は、本製品をお買い上げいただき、誠にありがとうございます。

取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。

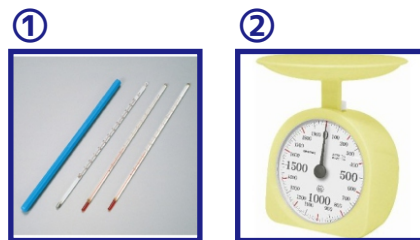
# 梱包内容の確認

- ・ ① ごみけしくんミニ本体（外容器）
- ・ ② 発酵袋（内袋）
- ・ ③ 軽石
- ・ ④ 受け皿
- ・ ⑤ 菌床入り床土（500 g）×2袋
- ・ ⑥ 発酵用米ぬか（1kg）×1袋
- ・ ⑦ 熟成袋×2枚



# その他用意するもの

- ・ ① 100℃棒状アルコール温度計
- ・ ② 計量はかり



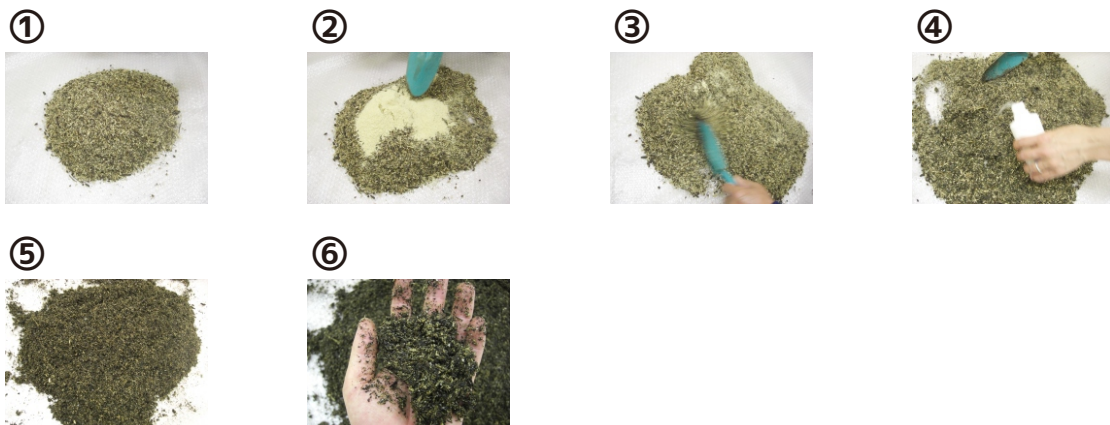
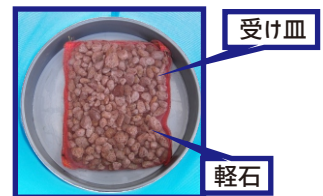
# 初期設定

## 1、受け皿、軽石の設置

ごみけしくんミニ本体の底に、袋に入ったままそれぞれ設置します。

## 2、部材の投入

- ① 1 m巾ほどのシート（ゴミ袋等でも可）の上に、菌床入り床土を1袋（500 g）出します。
- ② その上に、発酵用米ぬかを約200g加えます。
- ③ それらが均一になるように、全体をしっかりと混ぜてください。
- ④ その後、温水を用意し、温水をかけながら混ぜてください。
- ⑤ 温水の量を調節しながら、それらが湿度60%程度になるまで湿らせてください。
- ⑥ こうして出来た床土を、発酵袋の中へ移したら、初期設定は完了です。



# 生ごみ投入（初回時）

## 3、生ごみ投入、攪拌

生ごみを発酵袋に投入し、開口部と底に付いた攪拌紐を持ちながら発酵袋を横に傾け、数回上下に振ります。その後、もう片方の攪拌紐に持ち替え、同様に発酵袋を振ってください。

最後に、生ごみが床土と混ざり合っているか確認してください。

## 4、本体容器へ収納

発酵袋の口をひねりながら、ごみけしくんミニの本体容器のフタ（チャック）を閉めます。

## 5、設置場所

雨のかからない軒下、ガレージ、ベランダなどが好ましいです。

※暖かくなって害虫が活動し始めたら、防虫ネットをかぶせてください。



# 生ごみ投入（2日目以降）

## 6、生ごみ、米ぬかの投入

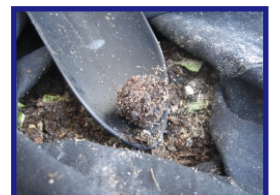
翌日、発酵袋の中身が固まっている場合は、袋ごと床面に軽く叩きつけるか、（3）の方法でよく攪拌してから生ごみ（300g～500g）を投入し、さらに攪拌します。

※① 生ごみの量が少ない場合（300g以下）の場合は、発酵用米ぬかを50g程度追加投入してください。

※② 発酵袋内のかさが多い場合には、床土が攪拌しやすくなる量まで別の発酵袋等へ移してください。

※③ 水分が足りなければ（60%程度の水分量が目安）、霧吹き等で水分を補充してください（冬期はお湯）。

※④ 攪拌後、ダマ（団子状のような床土のかたまり）が見られる場合は、全て中身を取り出し初期設定してください。



米ぬかは、十分に酸素の存在するところでは糸状菌や細菌が繁殖します。この菌は、生ごみの発酵分解を促進させます。

少量しか使用しないので、微生物の栄養源を補給するために使用します。

## 7、熟成

生ごみ投入開始より、およそ3ヶ月程度過ぎたら、発酵袋から中身を取り出し、熟成袋に入れ替えてください。

更に2~3ヶ月間そのまま放置しておく、有機肥料として使用できるようになります。

## 1 日に入れる生ごみの量の目安

平均300g程度が目安です（ピーク500g程度が限度です）。

生ごみはある程度細かくしてから投入してください（3~4cm位）。

## ごみけしくんミニの管理ポイント

最大の管理ポイントは、

微生物の活動しやすい環境を作ることです。

そのためには、

### ・ 温度 （外気温より10℃以上）

⇒なるべく日当たりのいい場所に設置する

### ・ 水分 （約60%）

⇒小まめな湿度チェック&水分補充を

### ・ 空気 （十分に必要）

⇒1日1回の攪拌で空気を確保

これらの環境を用意してあげることで、

好気性微生物が働き、生ごみを分解してくれます。

☆発酵温度が上がりやすいものとして…

米ぬか、きな粉、菓子くず、砂糖、天かす、食用廃油、肉類、魚類



※中身が重たいと感じたら、量を減らしてください。

かさが多すぎると十分に空気が入らず、嫌気性菌が繁殖しやすい状態

（悪臭が出やすい状態）になります。ただし、初期設定の部材+生ごみの量が1,000g以下にならないようにしてください。

減らした中身は、熟成袋に入れて保管してください。

このように毎日温度をチェックするなど、日々の積み重ねが大切です。

# 入れてはいけない生ごみ

ごみけしくんミニは、全ての生ごみを処理できるわけではありません。

入れてはいけない生ごみは、以下の通りです。

- ・塩分の多いもの（ex.ぬか付け床、味噌、醤油など）  
⇒過度な塩分は生ごみの分解を妨げます。
- ・ガム
- ・梅干しの種、カニの甲羅、大きな骨（鶏の骨、鯛の骨）など  
⇒上記のような極端に固いものは分解できません。



※卵の殻や魚の骨などでも、細かくすれば生ごみとして投入可能です。

ただし、大きなものや上記のような固いものは、発酵しにくく分解されるのに時間がかかります。

そのため、熟成袋へ入れ替える際にはまだ分解しきれていない場合がありますが、熟成袋内でも分解は進んでいくので、問題ありません。

- ・タケノコの皮、タマネギの茶色い皮  
⇒全く水分のないもの（繊維のあるもの）は分解できません。

# 手を加えれば入れても良い生ごみ

- ・乾麺  
水分を含ませてください。
- ・うどん粉、薄力粉  
米ぬかと同じく、水分調整に使えます。
- ・乾物（煮干し、カツオ節など）  
6時間程度水に浸してください。
- ・食用廃油  
別容器で米ぬかと混ぜ、ペースト状にしてください。
- ・柑橘類の皮  
そのままでは水分不足のため、6時間程度水に浸してください。

## 困ったときのQ & A



345mlペットボトル

### ☆ 発酵温度が上がらない…

気温が15℃以下の場合、発酵分解は進みません。

冬期などの寒い日には、菌床入り床土自体の温度を上げるために

【345ml程度のペットボトル】2本に熱湯を入れ、横向きに投入してください。  
その上に床土を山型にかけ（7cm程度）、少し押さえてください。

24時間後に温度が30℃を超えていれば、投入したペットボトルは抜き取ってください。

30℃を超えていない場合は、再度試みてください。

生ごみ処理は、自然に任せて行うものではなく、人為的に取り組むものです。

初期の立ち上がり発酵温度を上げることで、微生物が増殖し生ごみの発酵分解を助けます。

立ち上がり以降もごみけしくんミニが常温となった際には、湯たんぽを使って同様の作業をしてください。

### ☆ 臭いが気になる…

予備の菌床入り床土を200～300g程加えて、攪拌してください。

炭素材料が通気性を改善するとともに、臭気を吸着してくれます。

### ☆ 虫が湧いてしまった…

どうしても気になれば【熱湯】をかけてください。ただし、全滅は困難です。

殺虫剤は微生物も死滅させるので、使用しないでください。

有機物の分解終了時まで虫は生存しますが、その後はいなくなります。

日頃は目視チェックをして、不快虫のタマゴが付着していればブラシなどで払い落としてください。

実は、不快虫も生ごみの分解者です。

### ☆ 外出など、数日間留守にしても大丈夫？

よくかき混ぜて、できるだけ涼しい場所に置いてください。

再開時には温かい場所に置き、よくかき混ぜてください。

微生物は、水分と栄養分がなくなると休眠します。

帰宅後に再開すれば、微生物は活動を始めるので問題ありません。

白色の微生物胞子（白いカビみたいなもの）が出てきたら、霧吹きまたは水差しなどで水を散水した後、攪拌してください。

## 予備部材の確保をオススメします

ごみけしくんミニを長く続けていくために、あらかじめ予備部材を用意しておきましょう。エコメイトでは、以下のオプションをご用意しております。

### ☆ 菌床入り床土（エコメイトオリジナル）

⇒発酵袋内のかさが増え、半分抜き取った後に追加する床土としてご利用ください。

※ 本商品は初期設定用・予備部材用として、菌床入り床土（500g）が2袋入っております。

### ☆ 発酵用米ぬか

⇒生ごみの量が少ない日に、50g程度加えてください。

発酵温度が上がらない時には、200g程度投入してください。

※ 保管量が多すぎると、虫害が出る可能性があります。

※ 炒ぬかにすると、ダニの発生予防になります。

### ☆ 防虫カバー

⇒不快虫の付着・侵入を防ぎます。

## ごみけしくんミニ 使用詳細

占有面積：0.1㎡（直径35cm）

家族数：二人家族程度

設置場所：通気の良い屋外、屋内、ベランダ

処理能力：300g程度／1日（月間9kg、年間110kg）

減量率：生ごみ減量80%前後

最適発酵温度：60～65℃（毎日300g程度／日投入時）

## お問い合わせ先

〒501-6215

岐阜県羽島市正木町須賀赤松 177

有限会社 エコメイト

TEL : 058-391-3369

FAX : 058-216-1460

<http://www.ecomate.info>

〒185-8501

東京都国分寺市泉町二丁目2番18号

国分寺市建設環境部 ごみ減量課

TEL : 042-312-8681

FAX : 042-325-1380