

幼児教育センターみなみ園で「生ごみから元気な野菜作り講習会」を実施しました

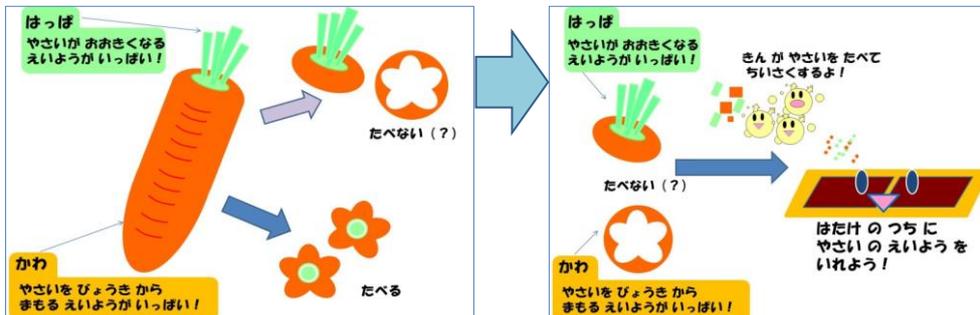
郡上市役所環境課では、ごみの減量化に取り組んでいます。
家庭でできる生ごみ減量化の取り組みについて普及啓発するために、幼児教育センターみなみ園において、児童の家庭から出た野菜くずを使い、栄養豊富な土を作る講習会を開きました。

- ◎土作りをした日 …… 平成30年8月29日(水)
- ◎苗を植えた日 …… 平成30年10月11日(木)
- ◎植えた野菜 …… リーフレタス(プランターに作付)

～8月29日 土作り～



保育園の駐車場に集まり、講習会の説明をしました。



野菜の皮や先端には、植物が成長するためや病気・害虫から身を守るための栄養があります。
こうした野菜くずを土に混ぜ、菌(ボカシ)の働きで発酵させることで、栄養豊富な土を作ります。



子供たちが持ってきてくれた野菜をブルーシートに広げ、どんなものがあるか一緒に見ました。
野菜以外に果物やキノコ、卵の殻などたくさんの種類が集まりました。
※たくさんの野菜が必要なので、スーパーから余った野菜をもらっています。



菌が働きやすいように、野菜をちぎって細かくしました。
キャベツの芯のように固いものは、踏みつけて(!)小さくします。



野菜がじゅうぶんに小さくなったところで、菌（ボカシ）を野菜にふりかけました。ボカシの袋を開けると、最初はつんとした匂いがします。
※ボカシの量は、プランター1個あたり約500gです。



ボカシをいれた野菜と畑の土をよく混ぜて、底石を敷いたプランターに入れます。菌が野菜を土に変え終わった時期に苗を植えることをお話しし、講習会を終えました。
※畑の土は野菜の約3倍の量です。

★土ができるまでの1か月間、土の管理を保育園の先生にお願いしました。

- ①プランターは直射日光や雨を避け、新聞紙と波板を被せて軒下に置きます。
- ②菌が働くためには空気が必要です。
そのために講習会の日から3日目、7日目、14日目を目安にプランターの土をブルーシートに広げ、数回ひっくり返して土に新鮮な空気を入れます。
- ③14日目の作業が終わったら、プランターを透明なビニール袋にすっぽり入れて袋の口を折り込み、さらに2週間寝かせます。

～10月11日 苗植え～



プランターをビニール袋からだして、8月の講習会で混ぜた野菜が残っているか、確かめました。タマネギの皮など特に固い物が少し残っているほかは、きれいになっていました。リーフレタスを1個のプランターに2株ずつ植えました。