

微生物で環境をとりもどそう

1 概要

EM菌（有効微生物群）をつかって地域の環境美化をめざしていきます。

2 ねらい

EM菌の力で水質や土壌の浄化を図り、河川の水質をまもったり、有機栽培農業に役立てます。

3 準備物

- ・ EM菌
- ・ バケツなど容器

EM菌（イーエムキン）

琉球大学農学部の比嘉照夫教授が発見して、全国に紹介して広まってきたものです。私たちの身の回りにいるいろいろなバクテリアの中で生ゴミを食べてエネルギーに変えて生きているいくつかの仲間が集まった有効微生物群をEM菌といいます。私たちの毎日の生活でも同じように微生物の力を借りて「みそ」、「しょうゆ」、「つけ物」、「お酒」などいろいろな食べ物を作っています。

EMぼかし

EM菌を米ヌカなどに入れて、EM菌を大量にふやした粉や液体をEMぼかしといいます。このEMぼかしを生ゴミに加え、2週間程度おくとにおいのしない土のようなものになります。これを花だんや畑の土の中に混ぜて使います。

台所から出るたくさんの生ゴミを、少しでも少なくすることができるので、環境にやさしいことだと考えられて全国に広がっています。

4 方法

EMぼかしを作ります。

・ぼかしとは

ぼかしは養分の多い有機物を発酵させて肥料にしたものです。EMぼかしは、生ごみをEM菌で発酵させたものです。

・どうやって作るの

生ごみの水分を飛ばしましょう。

生ごみの水分を少しでも減らすために、野菜くずなどは三角コーナーではなく、別の容器に入れましょう。

生ごみを砕きましょう。

生ごみはなるべく小さく切ります。（分解が早いため）

投入した生ごみを棒などを使ってつぶし、生ごみを細かくしていきます。

米ぬかを入れる。

使っているぼかし菌に、米ぬかなどを混ぜます。

(参考)

EMぼかし



最近、自然食品店等で購入できるようになりました。

バケツ



左の図は専用バケツです。ふたの部分が密閉できるようになっていて、液がたまっても抜くことができるようにコックがついています。

バケツの外側



いろいろな種類の生ゴミ（食品）が入った方が、土が豊かになるようです。EM菌がうまく繁殖すると、白い綿のようなものがつきます。

最近、全国の各学校でも、この取組を行うところがふえてきました。インターネットなどでも、研究してみてください。