

大村商事見学報告

剪定枝チップと学校給食の生ごみ堆肥化

H18年9月29日 9名で、大村商事株式会社朝霞市内間木支社と志木市宗岡本社を見学しました。

若き大村専務が2か所の事業所を案内、情熱こめて説明してくださいました。

3ヵ月寝かせて又3ヵ月

チップ化した剪定枝や刈草を3ヶ月置いてから、吸水のためのおがくず（油圧かけたもの）と朝霞市、志木市、和光市の小中学校、保育園給食の生ごみと混ぜ、7日に1回ぐらいの割合で攪拌しながら、3ヵ月たてば出来上がりです。木や草と生ごみとの重量比は1：1でおがくずは様子を見て入れるそうです。

特徴としては、剪定枝を破砕するカッターが、通常の切り刻むものではなく、すりこぎ状にすりつぶすものなので、破砕されたチップが空気に触れる面積がとても大きくなるため、堆肥化がスムーズで、良いものができるということです。このカッターはイタリア製で牧草用のものだそうです。



朝霞支社では、剪定枝をチップ化し、発酵させる。志木本社では学校給食の残菜が持ち込まれ、発酵した剪定枝チップを混ぜ合わせて、寝かせて熟成させ、ふるいにかけて袋詰めし、堆肥(土がよくなる堆肥)として販売している。



大村商事株式会社 HPアドレス：<http://www.ohmura.info/>
破砕機の会社：「緑産」HPアドレス <http://www.ryokusan.co.jp/>



↑ 給食残菜の投入



3ヶ月寝かせる



熟成した「土が良くなる堆肥」

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