

「くうたくんA」をよく働かせるために

- 1・生ごみは水分をなるべく切り、細かくする方が良い。【特に野菜類等】
- 2・野菜類が多いと温度が上がりにくいので、その際には揚げ物の廃油を加えると温度が上がります。
- 3・生ごみ投入したらよく混ぜる！手袋をして数回かき混ぜてください【1.2度混ぜるだけでは駄目】
- 4・生ごみの投入量は、三角コーナーに一杯程度（約300gが限度／1日）
- 5・天日干ししている間は、半分残っている予備のおがくず酵素を水分調節して使います。
- 6・置き場所 夏は風通しの良い所、冬は台所に置くと良いです。
【冬場は室内に入れるか毛布等でくるんであげてください。】

※ 【万が一、小さな虫が付いた時の処理方法】

虫は、有機虫といって生ごみを食べてくれる虫です。【下記a~bの原因で警告を発生して来ます。】

- a. 「水分が多い。」
- b. 「混ぜ方が足りない。」
- c. 「温度が上がってない時（65度で雑菌は死滅します。）」
- d. 「野菜類が細かくなっていない時」
- e. 「生ゴミ投入量が多く分解限度を超えた時」

尚、この虫は俗に言う「うじ虫」ではありません。発生した場合、次の様にします。

- ① 予備の袋に全部移す。
- ② その袋を日当たりの良い所でつるして干す。
- ③ 1週間程度で虫がいなくなります。

- 7・フライパンなど油料理をした時に、このおがくず酵素でふきあげるとよく落ちます。

ふいたおがくずはまた容器に戻してください。

☆ EX) カレーを作った鍋の場合 ☆



①「くうたくん」の中に入るくらいの鍋は、中に入れてください。鍋がまだ暖かい時は「くうたくん」のバケツにあたらぬように気を付けましょう。



②鍋の中に母材を入れます。おたかも母材に埋め込んで大丈夫です。カレーがついている部分にまんべんなく母材をかけます。その後、母材でこすり取るようにしてカレーを取り除きます。



③②の作業を繰り返します。カレー特有のぬめりも取れて鍋はピカピカ！後は、軽く洗い流すだけです。汚れたお皿やスプーンも同様にしてください。洗剤や水の節約、配水管も汚さずに済みます。

☆ 「くうたくん」を利用した、おかあさんの声 ☆

1位 匂いについて

「真夏で、暑いのに嫌な生ゴミのにおいが、まったくしないのにはびっくりしました。」

2位 生ゴミを捨てる量がへった！！

「簡単に生ゴミが処理できて、ゴミも少なくなりゴミ捨てる回数も減り便利です。」

3位 手荒れがなくなった！！

「【くうたくん】を混ぜた後、手がつるつるになるのもうれしいです。」