

# 生ごみ減らしサブスクサービス

## 滝沢印の 地域循環コンポスト

### 100%失敗しないコンポスト

- ・コンポストがうまくできるか不安
- ・虫の発生や臭いがでってしまったらどうしよう
- ・堆肥を使える場所がない



といったコンポストに関する心配の声を拾い上げ、

生ごみ減らしサブスクサービス“地域循環コンポスト”を始めました。

- 基材とバッグの提供
- コンポストに関する相談
- 堆肥（未発酵も可）の回収
- 堆肥の有効活用 等

コンポストの始めから終わりまでを一貫してサポートします。  
必要な道具をセットで提供、困った時には相談できる、堆肥を回収してくれる**100%失敗しないコンポスト**を実現。  
これから地域拡大を目指していきます。



## 私たちの想い

### ごみを減らしたい



「あと20年でごみの埋立地がなくなる。」という事実は意外に知られていません。今の子どもたちが大人になったとき、今のようにごみが出せない世の中になっているでしょう。

では今、私たちにできることは何か？

それはごみを減らすこと。特に**生ごみが重要**です。

可燃ごみの約4割が生ごみだと言われていますが、コンポストという古くから使われている手法を使うことでこれらを資源に変えることができます。

さらにコンポストを通じて地域のコミュニティを活性化させ、**人の顔の見える社会**を作ることにも目指しています。みなさまと一緒に生ごみを減らしていく事ができたら楽しい社会が作れ、共に幸せな未来を築いていけると信じています。

## 利用料金

月額980円（税込）

下記サービスをご利用いただけます。

- コンポストセットの提供
- コンポストの相談
- 回収拠点での堆肥の回収
- 基材の追加提供



## 実施事例



### 東中野区民活動センター/輝心堂（東京都中野区）

地域の人たちが交流したりお祭りなどのイベントをしている施設に、コンポストの回収拠点を置き、サブスクサービスの登録者に堆肥を持ってきていただいています。回収拠点でしっかり熟成させた堆肥は、施設内の花壇で有効活用しています。

## 詳細・お問い合わせ

地域循環コンポスト  
Webサイト



お問い合わせ  
(LINE)



地域循環コンポストに関するご質問などお気軽にお問い合わせください。  
生ごみ減らしサブスクサービスの回収拠点をやってくださる施設・お店も募集しています。

# 地域循環コンポストとは



## 廃棄される予定だった廃菌床を有効活用

群馬県みなかみ町にあるきのこ園で通常は大量に廃棄される使用済みきのこ菌床を基材として利用しています。

初心者でも始めやすいように、コンパクトサイズのバッグとセットにしてお渡します。

生ごみを入れていっぱいになったら回収拠点に持ってきて発酵は全ておまかせです。回収拠点のスタッフや他の利用者とも交流できるので困ったことも気軽に相談できます。



## コンポストとは

コンポスト (Compost) とは、**生ごみを堆肥に変えるリサイクルシステム**のことです。

生ごみを土や基材と呼ばれる素材に混ぜ込むことで、土中微生物の活動を利用して目には見えない状態までに分解し堆肥を作ります。堆肥は肥料の一種で、畑や庭に撒くことで土の栄養となり、食物を育て私たちに還ってきます。

生ごみを焼却処理するのではなく、栄養をたっぷり含んだ土にして地球に還元する、**とてもサステナブルな仕組み**なのです。

## 使い方



生ごみを投入する。入れる前に  
・細かく刻む  
・火を通す  
のがポイント。  
1日100gが目安。投入できるのは大体2~3週間



チャックを閉じて上下左右に振る。基材と生ごみがしっかり絡むように。  
振る時にチャックが開かないよう両端を掴んで振るのがおすすめ。



バッグがいっぱいになったら、回収拠点に持って行く。バッグの中に生ごみが残っていても大丈夫。

- 基材が乾燥しているようでしたら基材を湿らす程度に水を入れてください。入れすぎるとバッグからしみ出てしまいます。
- 酸っぱい臭いがしてしまったら、よく混ぜて空気を取り込んでください。生ごみの投入をお休みするのも効果的です。

## 困ったときは

虫が湧いてしまったり、自分ではどうしていいかわからないことがあったら、**ぜひ回収拠点に持ってきてください**。回収拠点のスタッフと相談してアドバイスをもらったり、基材を取り替えたり等すぐに対応が可能です。

## 入れられるもの入れられないもの

### 入れられるもの

- ・ 野菜の調理くず
- ・ 茶がら、コーヒーのがら
- ・ 火を通した魚の皮、身、小骨
- ・ 火を通した肉
- ・ 食べ残しのご飯や惣菜
- ・ 傷んだ食品
- ・ 使用済みの油 (50cc/日)
- ・ 果物の皮
- ・ 卵の殻

### 入れられないもの

- ・ プラ容器、紙容器
- ・ 割箸、爪楊枝
- ・ 固いもの、繊維質の多いもの (貝殻、とうもろこしの芯・皮、栗の皮、筍の皮、玉ねぎの皮)
- ・ 塩分の高いもの (食べれる程度のものであればOK)
- ・ 大きい種
- ・ 大きい骨