

コンポスト通信

Vol.2 令和2年12月発行

発行元：山形市浄化センター
〒990-0886 山形市嶋南一丁目11番5号
TEL：023(684)3272 FAX：023(684)3601

脱水ケーキ



山形市浄化センターで汚れた水をきれいにする際に取り除いた汚れを固めたものです。

搬入



山形市浄化センターで発生した脱水ケーキは、1日当たり3～4回トラックで運ばれます。

その量
約20t!

発酵



発酵期間は約3週間、温度が80℃位まで上がるため病原菌は死滅します。非常に衛生的な状態になります。

熱くなり
蒸気が上が
ってます!

造粒



発酵の完了したコンポストに水を加えて粒状にします。風に飛ばされなくなり畑に撒きやすくなります。

特集：前明石ケーキ処理場 山形コンポストはこうしてできる!



コンポストって安全なの?

定期的に分析検査を実施!
基準値クリアで安心!



製造元

東北三共有機(株)今野社長

利用者の皆さんからは、コンポストを使うと土がフカフカで、水はけが良くなり、作物がおいしくなると言われます。連作障害に効くと評判も良いです。効果に納得した方がリピーターになり、年間75,000～80,000袋製造しており毎年完売しています。下水由来という点から含有物を気にしている方もいますが、分析・検査等行い基準を満たしているのを確認した上で出荷しているので、安心して使ってください。使えば土の変化や違いに気付くと思います!

【重金属含有量】 (令和2年2月測定値)

項目	測定値 (mg/kg・DS)	基準値 (mg/kg・DS)
総水銀	0.43	2
カドミウム	1.5	5
ヒ素	4.0	50
鉛	14	100
総クロム	40	500
ニッケル	25	300

※基準値は、肥料取締法で定められた値です。

【放射性セシウム含有量】 (令和2年11月測定値)

項目	測定値 (Bq/kg)	基準値 (Bq/kg)
Cs134	不検出	400
Cs137	7.6以下	400

完成



袋詰め



自動で袋詰めします。
(20kg)

ふるい分け



乾燥・冷却して、0～3mm、3～7mm、7mm以上のサイズに分類します。

～青森の農家でも山形コンポストが使われています!～



崎野農園の皆さん

茹でたての「嶽きみ」はとってもおいしく、かじると実がプチとはじけて、甘さが口いっぱいに広がりました。その甘さも強いのにしつこくなくて、また食べたくなる味でした♥♥♥



生でも食べられました!

青森県弘前市でブランドとうもろこしの「嶽きみ(団体登録商標)」を栽培している崎野農園さんは、「山形コンポスト」を30年以上にわたり使用しています。きっかけは、周辺の農家からコンポストが病気や連作障害に効くという評判を聞いて使ってみたら、効果を実感したことから、毎年共同購入しているとのこと。とうもろこしの収穫を終えた9～10月頃に、鶏糞と牛糞とコンポストを合わせた肥料を撒いて翌年に向けての土作りをするそうです。

「嶽きみ」の名前の由来となる嶽高原は、津軽富士といわれる岩木山の南に位置し、標高450mと高地なため、夏以降の日中と夜間の寒暖差が約10℃以上にもなり、この寒暖差により平均で18度前後にもなる驚きの糖度と、食感の良いとうもろこしが育つそうです(メロンの平均糖度は15度といわれています)。旬の8月には直売所に行列が並びくらいに評判です!



りんごにも使われています!

青森県弘前市で「サンふじ」と「王林」を栽培している農家さんでも、コンポストを使用しており、青森県特別栽培農作物に認証されているそうです(弘前市ふるさと納税返礼品にも!)。食べる前から爽やかで甘い香りが漂ってきて、カットすると蜜も入っていました。食べたら歯ごたえもしっかりして、とってもジューシー!なりんごでした♪



モニター畑から ※冬の収穫※

今、畑ではカブと大根、白菜などが収穫待ちです。カブは粕汁にして食べるのが好きですね。これから少しずつ、春先に採れる野菜の仕込みに掛かります。畑仕事は体を動かせるから健康にいいし、マスクを着けなくていいし、コンポストで育てた野菜は美味しいし、いいことづくめですよ!



この前、畑で採った大根をサラダにして食べてみたら、とってもみずみずしくておいしかったです。今は霜よけに大根に土を被せているところ。白菜もたくさんできたので、周りの葉っぱをくるんで雪や霜から守っています。野菜作りは初心者なので、他のモニターさん方から教わりながら楽しく育てています。モニターをしてから、あらためて野菜のおいしさに気付いて感動です!



【あとがき】 前明石ケーキ処理場は非常に興味深く、なるほど!の連続でした。職員の皆さんがしっかりチェックして製造しているところを見学できて、より自信を持ってコンポストの安全性や良さをPRできると実感しました。また、今回青森のとうもろこしやリンゴに、山形コンポストが使われていることを初めて知ってビックリ!山形でももっともっと知名度UPすると嬉しいなあ♥ 今号も多くの方から取材にご協力いただき、ありがとうございました!次号は来年春予定です。どうぞお楽しみに♪ (コンポスト普及員 大橋🍎)