

# コンポスト通信

Vol.4 令和3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

## モニターの皆さんからの声をまとめました

「山形コンポスト」の効果は実際に使った人が分かるはず。今回は今までモニターとしてご協力いただいた方々のアンケートの中から、貴重な意見を掲載します。

- ・市販の肥料だとすぐに大きくなるが、味が薄い。「山形コンポスト」を使うと力強い、それでいてアクの少ない味の良い物になったと感じている。
- ・化学肥料は効き目が早いが、「山形コンポスト」はじわりじわりと長く効き、肥料負けもなくいきいきと成長しているように思う。
- ・小さい時に食べた人参のような、人参らしい独特の味のものが出来た。
- ・消毒せずに栽培が出来るので、有機栽培するのには適していると思う。
- ・自然の物から作られたという安心感がある。
- ・他の肥料と比べて野菜がおいしく、筋っぽくない。
- ・収穫まで順調に成育した。
- ・収穫量が増えて、旨みがあった。
- ・味が濃く、色が濃くなった。
- ・葉が大きくなったし、茎も太くなった。

良い評価の多い中、こんな厳しい感想も。

- ・市販の肥料より若干弱い気がした。
- ・化学肥料は少しでも効き目があるように感じた、「山形コンポスト」はたくさん使用しないと効き目が無いように感じた。

これらの意見を活かして、今後も「山形コンポスト」の良さをより広めていきたいと思ひます！

ところで… **コンポストって安全なの？**

浄化センターでは、原料の脱水ケーキと完成したコンポストについて定期的に分析検査を実施しています。

【重金属含有量】 (令和3年10月実施)

| 項目    | 測定値<br>(mg/kg・DS) | 基準値<br>(mg/kg・DS) |
|-------|-------------------|-------------------|
| 総水銀   | 0.37              | 2                 |
| カドミウム | 1.5               | 5                 |
| ヒ素    | 4.1               | 50                |
| 鉛     | 12                | 100               |
| 総クロム  | 22                | 500               |
| ニッケル  | 33                | 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3年8月実施)

| 項目    | 測定値<br>(Bq/kg) | 基準値<br>(Bq/kg) |
|-------|----------------|----------------|
| Cs134 | 不検出            | 400            |
| Cs137 | 4.1            | 400            |

「山形コンポスト」は基準値をクリアしていますので、安心して使ってください！



土作りの参考に★

### 消石灰と苦土石灰の使い分け

消石灰…初めての作付けをする時に使う。根に触れると植物が痛む為、土に混ぜて2～3週間おいておく。土壌消毒にもおすすめ。

苦土石灰…マグネシウム成分と石灰成分を含む。作付け前に毎回使う。

## とれた野菜で作ってみませんか



### 大根餃子

【材料】(2人分)

大根…150g 豚ひき肉…100g  
ニラ(大葉やねぎ、しょうがでも)…100g  
オイスターソース(しょう油でもOK)…大さじ2  
片栗粉…大さじ1

【作り方】

- ① 皮をむいた大根を薄く輪切りにして、塩を振って20分ほどおく。
- ② 豚ひき肉、みじん切りにしたニラ、オイスターソース、片栗粉をこねて混ぜる。
- ③ 大根がしんなりしたら、水気を拭き、片面に片栗粉(分量外)を振る。
- ④ 大根の片栗粉を振った面に②を乗せる。大根を半分に折りたたんで、ごま油を入れたフライパンで両面を焼く。肉に火が通れば出来上がり。

## 山形の果樹園でコンポストが使われています



灰塚にある樋口さんの果樹園では、サクランボ・和梨・プルーン・りんご・すももなどを育てています。

「コンポストは父の代から、20～30年位使っています。果樹園全体に対して年間40～50袋と、他に果樹用の有機たい肥を使用しています。コンポストを与える時は、実が終わった後の樹の周りに、少し間をとって撒いています。」

「コンポストの、しっかり発酵させているという点が牛ふんや鶏ふんと違って、これが土に良く働きかけているのだと思います。収穫の頃合いを計るために試食していても分かるのですが、土がいいからなのでしょう、おいしいと思います。」

樋口さんは収穫した果物をJAの直売所で販売しています。

「おいしい物を持って行って、店員さんにも味見してもらいながら自信を持って出しています。最近では感染症対策で試食が出来ないけれど、ウチの果樹園の果物の味を知った方(売り札の名前を見ている人)が買ってくれているみたいで、売れ残った事がほとんどありません。」

実際に果樹畑に行ったら、土はしっかりしている上にふかふかでした。所々にモグラが掘り起こした所があったのですが、それについては「ミミズを食べに来ているからでしょう、ミミズがいるのは土が良い証拠です。」と話していました。



枝の実付きも、実のなり方もとても良いです。プルーンは一度摘果しても重い実が次々に出来るので、枝がしなりすぎて折れるものもありました。和梨もずっとしりしていてもみずみずしいですよ。



## モニター畑から

6月30日から7月2日の間に、山形工業高校からインターン生が研修に来ました。いつもと違う出会いと交流がちょっとした刺激になったようで、研修生の皆さんが楽しそうにしてくれて嬉しかったです。

※左下記事の女性の絵を、研修生の一人に描いてもらいました。ありがとうございます。



←受粉に気を使い、吊下げて栽培したというかぼちゃ。へそに特徴があります。しっかりとした甘みは菓子作りに使うとおいしくなります。

畑の皆さんに集ってもらいました。談話や情報交換をしながら、お互いに楽しく野菜作りをしているようです。



あきがき

前回の6月から間が空いた為、その間に撮った写真と発行する時季にズレがありますが、皆さんの明るい顔に後押しを得て載せました。皆さんの手元に届く頃には厳しい冬になっているのでしょうか？お家時間のお供に読んで頂けたら幸いです。

大橋