

コンポスト通信

Vol.9 令和6年7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

アンケートの結果をお知らせします

農園利用者の皆さんからいただいたアンケートの回答から、一部をご紹介します。

(気を付けたり工夫した点)

- 元肥として使用すれば追加肥料も少なく済む。継続性もあり安心である。
- 生育途中で根元に追肥する。
- 大根を種まきする前に30cmくらい穴を掘り、その穴に細かいふるいを使って土入れし、種を撒いたら良かった。
- マルチで雑草対策をした。

(コンポストのお薦めできるところ)

- 化成肥料に比べて遅効性ではあるが、使用量で安心感がある。土中のミミズが増えた感じがする。
- 石灰が含まれているので市販の石灰を購入する必要がない。
- 失敗することがない肥料である。
- においがなく、粒なので使いやすい。
- 物価高騰の中、安価で安心なところ。
- 連作しても作物が育った。
- 根の張りが良い。



(コンポストの工夫したいところ)

- 肥料は多過ぎはダメ、特に豆類。
- (昨年のじゃがいもについて) アルカリ性を強くしすぎて小ぶりだった。

コンポスト農園から



環境美化活動を行いました

6月29日、農園利用者の皆さんと浄化センター職員の合同で、農園内の草刈りなどを行いました。早朝からすでに暑く、汗ばむ陽気の中での作業でしたが、まとまった人数で取り掛かることで、滞りなく作業が実施されました。おかげさまで、農園をきれいに整えることができました。ありがとうございました！

季節の花をいただきました

コンポスト農園で育てた野菜や花を分けていただきました。どれも美しくいきいきとしていました。



←Wさんからいただきました。



→Hさんからいただきました。

インターン生との交流

7月2日から4日までの3日間、山形工業高校の学生2名がインターンシップで浄化センターに訪れました。その中で農園の皆さんと話す機会がありました。専攻分野とは違う内容での活動でしたが、普段はあまり会う機会のない方々との交流やここで体験した業務が、今後何らかの形で活かされることになれば嬉しいです。

今号の料理の写真是、農園の方からお裾分けいただいた野菜を2人に手伝ってもらい調理したものです。料理はその後、職員と共に試食をしましたが好評でした。ありがとうございました。



とれたて野菜でつくってみませんか

～いんげんと鶏のごま和え～

【材料】

いんげん…10～15本 鶏むね肉…1枚 酒…大さじ1

★すりごま…大さじ1 ★めんつゆ…大さじ1

★酢…大さじ1

【作り方】

①いんげんは3～4センチの長さに切る。鍋にお湯を沸かして、いんげんを1分くらいゆでて、ざるにあげる。

②鶏むね肉はフォークで何か所か穴を空け、酒をふり、ラップをかけて600Wの電子レンジで8分加熱する。触れるくらいに熱がさめたら手やフォークなどを使ってさく。

③★の材料を混ぜて、①②を合わせて出来上がり。

お知らせ 令和7年4月からのコンポスト農園利用者の募集は、11月以降に行う予定です。詳細は、広報やまがた10月15日号に掲載する予定です。

YouTube公式チャンネル(チャンネル名: 山形市上下水道部公式チャンネル)

では、農園をはじめ山形コンポストについて詳しく紹介しています。視聴&チャンネル登録よろしくお願いします。

あとがき

夏の訪れをひしひしと感じます。ニュースでは今年の暑さは平年よりずっと厳しいように見えます。外に出て作業をしている方々は、体調管理に十分気を付け無事にお過ごしください。(大橋)