

実際に使用している方に
キエー口の感想を聞いてみました



使用者 あんざい ゆか 安斎 由さん

さまざまなごみ減量に取り組んでいる安斎さん。キエー口をきっかけにごみ全体の減量を意識するようになり、今では1カ月に出る家庭ごみの量は、45ℓゴミ袋の半分程度に！意識一つでごみが減ることを知ってもらうため、ごみ減量の普及活動にも取り組んでいます。

生ごみが激減！

家庭ごみがなかなか減らず困っていた時に、市の助成制度を活用してダンボールコンポストを使用し生ごみが激減！その体験をきっかけに、家にあった木製のりんご箱と土で費用をかけずにできるキエー口を始めました。

庭がなくてもOK！

庭が無くても、ベランダなどちょっとしたスペースがあればできるのがキエー口のいいところ。我が家では、テラスの一角に置いています。とっても手軽に取り組みますよ！

▼安斎さんのキエー口



生ごみを出さない工夫も重要

入れる生ごみはなるべく細かくしています。人と同じでキエー口も細かいほうが消化が早いんです。料理をするときも生ごみが出ないよう野菜の皮や根っこまで使用するようにしています。

▼安倍さんのキエー口



始めたきっかけ

福島市はごみの排出量が多いと聞き、何かできることはないかと考えていました。生ごみの減量にもなり、畑の堆肥としても使えるキエー口を雑誌で知り、JA女性部岡山支部の会員に取り組みを提案したのが始まりです。

手間なく簡単！

調理過程で出た生ごみは、鍋に溜めておいて、2日置きにキエー口に入れていきます。埋めておくだけで時間が経てば分解されるので、手間はほとんどかかりません！

ごみとして出す生ごみはゼロ！

キエー口を始める前から、生ごみは畑の一角に集めて土に戻していたので、元々集積所へ出す生ごみはゼロです！これからは、キエー口でできた堆肥を使うのが楽しみです。

福島市でも実践中！

興味をもった方は、ごみ減量推進課までご相談ください！ ☎525-3744

ごみ減量推進課のInstagramでは、キエー口を使用した日記を公開しています！



詳しくはこちら▶

キエー口
好き・嫌い
リスト

キエー口にも分解が得意なものと、苦手なものがあります。

○分解が早い

分解が遅い

×分解しない

大好き

好き

苦手

嫌い

・傷んだ野菜、果物
・残飯
・生肉
・残った飲み物
・揚げ物

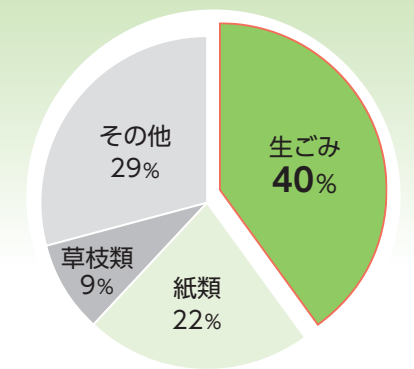
・刻んだ野菜くず
・火を通した魚、肉
・パン
・麺類

・柑橘類の皮
・たまねぎの皮
・スイカの皮
・根菜
・昆布
・卵の殻

・貝殻
・タケノコの皮
・トウモロコシの皮
・栗の皮
・梅干しなどの種

揚げ油や
ラーメンの残り汁
も**大好き**！

特集 キエー口で生ごみを消そう!!
～生ごみゼロチャレンジ～



生活系可燃ごみの割合(令和5年度)

生活系可燃ごみの内、最も大きな割合を占めるのは「生ごみ」です。今回は、生ごみ削減の取り組みを紹介します。「生ごみゼロ」を目標に、ごみの減量に取り組んでいきましょう。

■問／ごみ減量推進課 ☎525-3744

手間なし
虫なし
臭いなし！

キエー口をご存じですか？

キエー口とは

土中の微生物の力を借りて、生ごみを分解し消滅させるごみ消滅システムです。

土と容器とちょっとしたスペースがあれば、手間なく「キエー口」を始めることができます。可燃ごみが軽くなり、ごみ出しがとっても楽になりますよ！

これがキエー口！



メリット

維持費ゼロ

微生物の力で分解するため、維持費用はほとんどかかりません。

土が増えない

土が増えないため、処分の必要はありません。

臭いが発生しない

正しく使用すれば、臭いや虫は発生しません。

必要なもの

- ☐ 土
- ☐ 容器(プランターなど)
- ☐ シャベル
- ☐ じょうろ



▲衣装ケースやプランターでもできます。

容器は、
どんなものでも
OK！

使い方

①プランターなどに土を入れる



②穴を20cm程度掘る



③生ごみを完全に埋める



④放置するだけで生ごみが消える



夏場は3～5日、冬場は2週間程度で生ごみが消えちゃいます！

※「キエー口」はキエー口葉山の登録商標です。

福島第三小学校5年生が 生ごみゼロにチャレンジ！

福島第三小学校5年生(令和5年度当時)が、総合的な学習の時間で、
ごみ問題にチャレンジ！

ごみの減量には「生ごみ」の削減が重要だと考え、食品ロスの削減と
生ごみのリサイクルに取り組みました。

STEP 1

生ごみを減らすには!?

まずは、生ごみを出さないように調理方法などを工夫しましょう。

5年2組の
取り組み

エコクッキングに挑戦

「そもそも生ごみを減らすにはどうしたらいいのか？」

料理をする際に、本来食べられるのに捨ててしまう野菜の皮な
どをおいしく調理できれば、生ごみの量を減らせるのではないかと
考えました。

「バナナの皮ごとスムージー」や「蜜柑の皮フレンチトースト」な
ど児童自らが食品ロス削減につながるエコレシピを考え、無理を
することなく、簡単においしく生ごみを減らせることを学びました。

野菜の皮も工夫すれば
食べられそう！



▲市食品ロス削減マイスターを講師にエコクッキングに挑戦

生ごみが出てしまったら！

STEP 2

堆肥化でリサイクル

それでも出てしまった生ごみは、バケツやプランター、コンポストな
どを使って堆肥化しましょう。

5年1組の
取り組み

堆肥化に挑戦

学校給食で出た調理くずを、ダンボールコンポストや自作のコ
ンポストを使って、堆肥化に取り組みました。

※ダンボールコンポスト…段ボール箱を利用した生ごみ処理容器。
段ボールの中に生ごみと基材を入れ、かき混ぜることで堆肥を作れま
す。

約4カ月かけて完成させた堆肥を、信夫山にあるおみさか花広
場へ撒きました。

また、授業参観に来た保護者の皆さんに堆肥の販売も実施。
親子でごみ減量について考えました。



▲調理で出た人参の皮をダンボールコンポストへ



▲作成した堆肥は、広場の花木の根元へ

STEP 3

生ごみ削減！

少しの工夫でもごみは減らすことができます。ぜひ日々の生活を少し
だけ工夫してみてください。

福島市のごみの現状



ごみの排出量は減少傾向にありますが、まだ全国
平均の約1.2倍の排出量となっています。

始めないのはもったいない！キエー口を使ってぜひ
生ごみゼロにチャレンジしてみませんか？

前年度から11g減！

市民1人1日当たりのごみの排出量	
令和3年度	1,091g
令和4年度	<u>1,080g</u>