

EMぼかし販売所一覧

施設名	住所	電話番号
ふじひろみ(大淵)	大淵 3022 (旧市立大淵幼稚園)	30-6665
旧ふじひろみ(自動販売機)	伝法 510-5	
富士市役所(2階あいあい) 販売時間 9時30分~14時	永田町 1-100	
富士市役所(10階廃棄物対策課)	永田町 1-100	55-2769
市民ふれあいバンク(宇東川)	宇東川西町 8-39	51-3080
ひめな(比奈)	比奈 1376-1	34-7100
ふれあいショップあゆみ(松岡)	松岡 566-4	64-0694
鷹身工芸社(久沢)	久沢 1018-4	71-0105
ふじかぐやの湯(青葉台) 販売日時 火曜日~日曜日・9時~21時	大淵 676	30-6167
ふじばら作業所(中之郷)	中之郷 4106-1	81-1144
フィランセ東館(本市場)	本市場 432-1	64-8990
竹の子(横割)	横割 1-20-13	64-0881
JA 富士川支店	中之郷 724	81-1025
シオサカ薬局	中之郷 1264-1-5	81-3005

製造施設

最新の販売施設情報はここから確認できます→

令和8年3月1日時点の販売施設です。(予告なく販売終了となる場合があります)

EMぼかしは、障がい者就労支援施設で製造しています。

EMぼかしはお近くの販売所でご購入ください。1袋=250~300gで、バケツ2つ分に使用できます。長期保存は難しいため、1度にたくさん購入するのはお控えください。開封後は、できるだけ空気に触れないように、封をして保管してください。



EMぼかしを使って 元気な野菜を作ろう!



EMぼかしってなんですか?



富士市食育キャラクター
食品ロス削減リーダー
「むすびん」

EMとは環境や生物に有用な働きをする微生物群です。
EMぼかしとは米ぬか・もみ殻にEM菌と糖蜜を混合し、
醗酵・乾燥させたものです。

生ごみにEMぼかしを振りかけると、生ごみが発酵して、
生ごみ発酵堆肥ができるよ。



毎月容器いっぱいの生ごみを堆肥化すると、年間約130kgの生ごみが減らせます

どんな「生ごみ」を堆肥化できるの?



堆肥化できるもの

野菜・果物の実や皮、魚の小骨、卵のから、茶葉、コーヒーかす、残飯、総菜、菓子類など



できるだけ新鮮な状態で、細かくして容器に入れてください。

堆肥化できないもの

堆肥化に時間がかかるもの



大きい骨(鶏肉など)、貝殻、甲殻類の殻、たけのこや栗の皮、野菜や果物の種など

腐りやすいもの
腐っているもの



大量の塩分を含むもの



お問い合わせ

富士市 環境部 廃棄物対策課
[TEL] 0545-55-2769 [FAX] 0545-51-0522

よくある質問

資材の使用報告



生ごみ発酵堆肥の作り方

用意するものはなんですか？



用意するものは、

- ①密閉できる容器
- ②EM ぼかし(ぼかし販売所一覧参照)
- ③生ごみ
- ④ビニール手袋(臭いが気になる人)



【事前準備】 はじめるまえに

密閉容器の下に**水切り台**を置きます。続いて竹串等で**細かい穴を開けたビニール袋**をかぶせます(これにより、投入した生ごみから出る水と、生ごみが触れないようにすることができます)。あらかじめ**ビニールの底にぼかしを少し敷いておきましょう**。



① 高さのあるもの(植木鉢の皿など)を置きます。②穴を(5-6箇所)開けたビニール袋をかぶせます。



- ・生ごみの水分は発酵堆肥を作る上では天敵！
- ・生ごみの**水分をできるだけ切る**ことが成功の秘訣
- ・普段から生ごみを濡らさないように工夫しましょう(ごみも軽くなります)

手順1 生ごみの準備をする

堆肥化するための生ごみを準備します。調理で生ごみが出たら、

- ①生ごみが濡れないようによけておく。
- ②生ごみについてる水分をよく切る。
- ③できる限り細かくする。(細かい方が、EM 菌がよく働きます)



- ・野菜の芯や茎などの太いものは、包丁などで切り込みを入れると◎
- ・堆肥にする生ごみは「必ず新鮮なうちに」を心掛けましょう

手順2 生ごみを容器に入れ、ぼかしをふりかける。

生ごみとEM ぼかしは 100:1 の割合

夏場やたんぱく質類には多めにふりかけます。生ごみになじむようにまぶし、空気をなるべく抜くように**ふたをしっかりと閉めてください**。容器が一杯になるまで繰り返します。途中で水分が出てきたら、できるだけ早く取り出してください。



- ・「ぼかし」「生ごみ」「ぼかし」「生ごみ」というように重ねていきます
- ・生ごみから出てきた水分は、約 1,000 倍に薄めると、液肥として使えます

手順3 熟成させ、土に戻す。

夏 1 週間・冬 2 週間程度、直射日光の当たらない場所において熟成させます。熟成中は生ごみの投入を中止し、適宜水分を取り除きます。ぬか漬けのようなすっぱい発酵臭や白カビが確認できたら土に戻します。

出来上がった直後は酸性が強いので、**作物から少し離れた場所へ戻しましょう**。

夏 2 週間、冬 1 ヶ月程度で、土の中の微生物によって分解されます。

