

「空地變農園－社區添綠意」

(1) 乏人管理的空地，一直是社區最感頭痛棘手的事，雖未對治安造成重大威脅，唯對環境景觀卻構成不小衝擊。

(2) 與地主協商在未開發使用前同意由社區規劃利用。

(3) 闢建成臨時苗圃，作為社區綠美化花苗植栽培育場，空地瞬間變成苗圃，增添綠意也加添情趣。









環保局舉辦南區六社區聯合研習生廚餘回收處理課程



加強「低碳社區、節能減碳」「資源回收、廚餘肥」、生廚餘堆肥製作教學及其它生活環保工作。



節能減碳→推廣健康蔬果餐



許市長巡視社區蔬果餐並主持掀蓋及品嚐社區蔬果餐甚表讚賞，將大力推廣至所有社區







社區推廣健康蔬果餐，每周提供銀髮小學堂共餐，外獻市社區來參訪定餐品嚐社區蔬果餐甚表讚賞，將推廣至所有社區









廚餘堆肥製作方法

1

準備材料

生廚餘

未經烹調的各種蔬菜之根、莖、葉；水果皮、皮、籽、殼渣；米葉渣、咖啡渣、豆渣等。

發酵材（含菌種及副資材）

菌種：採用堆肥專用菌種或未經消毒之堆肥成品；副資材：粗糠或木屑或乾咖啡渣，將菌種及副資材以2：1比例充分混合裝作發酵材料。

2

製作堆肥步驟

廚餘前處理

將生廚餘切、剁碎至3公分左右，並選擇水分。

進料、混拌

廚餘堆肥桶內由下而上，第一層放置發酵後生廚餘（5~10公分），立筒3~5公分厚副資材并分裝袋，第二層為5~10公分厚生菌種，第三層為1~2公分厚副資材，第四層為生廚餘，以此類推，至堆肥桶八分滿，最後一層再疊上3~5公分的副資材後封桶，並標記出桶日期等，於陰涼通風處堆置三個月。（因家戶廚餘量不固定，所以可採多次進料方式堆置）

靜置發酵與液肥收集

於堆肥初期可定期收集液肥，一般約3~7天收集一次，液肥收集法應先中惡到，使用後請之酸鹼及硝化穩定。

完熟開桶及成果分享

桶三個月後可開桶取出堆肥成品。

立即使用

不需發酵可直接與土壤以1：5等質量比例混合入土中，提供植物生長初期所需養分。

回流作為植種

添加粗糠或木屑或乾咖啡渣，作為再次堆肥進料時所用之副資材。

保存使用

將固態堆肥成品置於陽光下曬曬約3~5天，使堆肥產生脫水更於袋行，液肥經過濾後建議採1：300等濃度比例稀釋後應用於植栽之養分補充。

堆肥製造過程 Q & A

溫馨小叮嚀

- 01 經常欣賞，是否會影響堆肥的品質？
為避免影響堆肥的發酵，應避免經常掀蓋，建議每口可將生廚餘先行集中後，再定期將生廚餘堆入廚餘堆肥桶中。
- 02 堆肥化過程中產生惡臭，有發霉情形是否為正常？
不同階段之堆肥中主要菌種為木黴菌。木黴菌為真菌類，主要菌相為白色菌絲，少部分則會呈現青色的菌絲狀，故堆肥表面若出現菌絲為正常的現象。
- 03 本同提狀之堆肥中主要菌種為木黴菌，木黴菌為真菌類，主要菌相為白色菌絲，少部分則會呈現青色的菌絲狀，故堆肥表面若出現菌絲為正常的現象。
- 04 堆肥化過程中長蛆是否代表堆肥失敗？
蛆係堆肥於潮濕所導致或因堆肥桶密封不完全所致。此時可適量增加副資材，吸收多餘水分調整含水量並將堆肥桶密封完整，即可以改善此情況。
- 05 堆肥在桶3個月後開桶，發現仍有部分成品未完全腐熟，應如何處理？
如發現仍有部分成品未完全腐熟，可重新加入堆肥桶，並適量加入發酵資材，讓堆肥繼續發酵達到完全腐熟。為避免此種情形發生，在取某生廚餘時，應將分裝之堆肥十菌種（如原裝袋、芽包）儘可能切碎或剝碎，可避免不易腐熟的情況產生。
- 06 廚餘堆肥有異味了怎麼辦？
當廚餘堆肥過程中，使用菌種數量不足時，就容易有臭味產生。可在堆肥桶內均勻鋪撒覆蓋在廚餘層上就可避免。若仍有臭味產生，此時只要在堆肥桶內均勻的再灑上一層發酵材即可消除臭味。
- 07 如何判斷廚餘堆肥完全腐熟？
當堆肥變成黑褐色、鬆軟且不粘塊、沒有酸臭味就可視為完全腐熟。

若本市所製型、社區、集合式住宅、學校或客戶擬加入臺南市「機不可失-廚餘堆肥再利用」計畫或有廚餘堆肥問題，歡迎來電
臺南市環境保護局專線06-2696780洽詢