

こんにちは！

めぐりん菜通信をお読みいただきありがとうございます。

今月号は、食品リサイクルで使われる生ゴミ処理機のご紹介と冬野菜2（葉物）の話をお届けします。

暦の上では一年で最も寒い大寒が過ぎ、もうすぐ立春です。立春とは、春の初日のこと。少しずつ暖かくとりたい所ですが、まだまだ寒さは続きます。暖かい格好をして乗り切りましょう。  
(担当：齊藤)

## 食品リサイクル機器のご紹介



業務用の生ゴミ処理機ってご覧になったことはありますか。処理機は大きく分けると、バイオ式と乾燥式に分かれます。バイオ式は微生物によって生ゴミの有機物を水と二酸化炭素に分解し、また、乾燥式は、乾燥・破砕により、共に減量化や汚臭をなくします。

豊田産業が扱うバイオ式生ゴミ処理機(フォースターズ)の最大の利点は、堆肥が出来ることです。二次発酵を必要としますが生ゴミが有機堆肥になります。さらに処理機を使うことにより、生ゴミを約5%まで減量し、CO2を40%程度削減します。



そして、この有機堆肥を使い食品リサイクルループを作ります。堆肥を農家で使用してもらい、取れた農作物をまた、生ゴミが発生した飲食店等に戻す。お金を払って廃棄処分していた生ゴミをリサイクルすることができます。まさに私たちが進める「めぐりん菜」です。

## 冬野菜 2 (葉物)

1月号で「冬野菜」を根菜中心で取り上げましたら、「片手落ちだ」という指摘が農家さんより出ましたので、冬野菜2(葉物)で2月号は決定です。



先に「根菜」は体を温めると書きましたが、葉物:冬野菜の特徴は、なんといってもその「甘さ」です。水分を多く含んだ葉が寒さや霜で凍らないように、葉の糖分を増やして身を守るため甘くなります。



その特性を最大限に活かした栽培方法がほうれん草の寒締めです。寒い所でほうれん草を露地栽培することにより、葉は地面に張り付くように広がり、厚みが出て縮れますが、抜群に糖度が上がり、うまみが増します。



四季を通じて同じ野菜が店頭に並ぶ現在は、野菜の「旬」が見えにくくなっています。野菜は本来自分にふさわしい季節に実ります。野菜の自然なリズムを知り、「旬」を意識して取り入れることにより、私たちの体も自然のリズムを取り戻すことにつながっていくと思います。

さあ、まずは冬野菜を食べましょう。今夜の鍋からスタートです。