

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、**当社外食店舗での食品廃棄物リサイクル**のご紹介と**野菜の指定産地と6次産業化**のお話をお届けします。

寒い日が続きますが、もう3月、梅の花の季節です。そして、少しずつ地面の温度が上がり、待ちに待った**野菜の春植えの季節**の到来です。
(担当：齊藤)

豊田産業：外食店舗での食品廃棄物リサイクルのご紹介



豊田産業の外食店舗：
「焼肉きんぐ三河安城店」では、バイオ式の生ゴミ処理機を設置し、隣の「しゃぶらく三河安城店」の店舗とともに、**食品廃棄物のリサイクル**に取り組んでいます。

そして、色々な場面で環境に貢献するメリットを生み出しています。

豊田産業(株)外食店舗：焼肉きんぐ

堆肥化施設



参加する店舗を増やし、最終的には完全な食品リサイクルループを完成させる。それが今、私たちが進めている取り組みです。**循環型・低炭素社会の実現**に貢献することを目指します。

野菜の指定産地と6次産業化

めぐりん菜通信の平成25年9月号で碧南市は国の「冬にんじん指定産地」とご紹介しましたが、他にも、西三河には**指定産地**があります。この地区は、農業生産額全国第6位の愛知県の主産地です。

西三河：冬春キュウリ



豊田三好：秋冬はくさい



碧南西尾：たまねぎ



西三河：冬春なす



指定産地とは消費が多い14品目の野菜の安定的、計画的な供給を確保する制度。生産計画に沿った栽培が求められます。

農業の6次産業化イメージ

今、JAを中心としたこの制度に変わり、**地産地消**の推進や**地域産直**の定着で栽培・販売の新しい流れが進んでいます。農業の**6次産業化**です。1次産業である農家が2次である食品加工、3次である流通販売も担う経営を目指す考え方です。今、国及び農家が進める**農業のキーワード**です。

