

こんにちは！

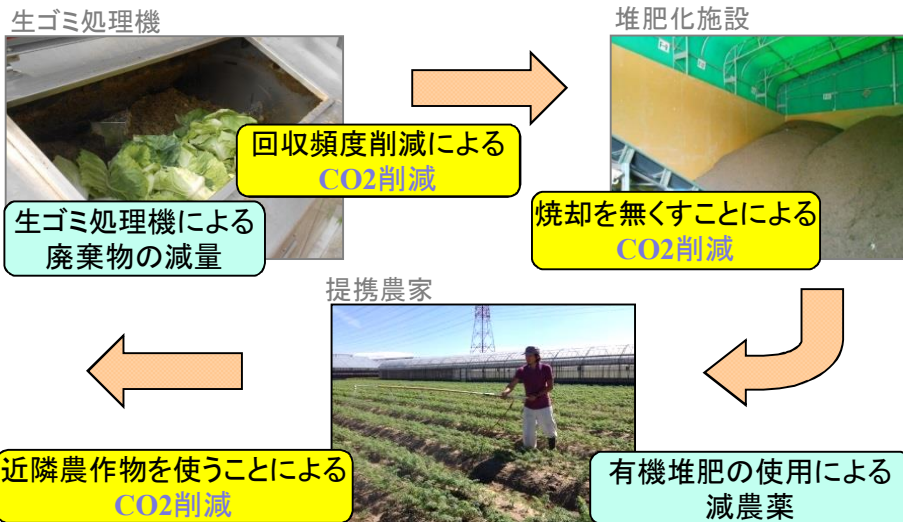
めぐりん菜通信をお読みいただきありがとうございます。

今月号は、「**食品リサイクルループのCO2削減効果**」と秋真っ盛り「**近郊の果物栽培**」をご紹介します。

旬の今しか食べられないものがたくさんあります。食べ逃したら1年後。後悔しないように、さあ**食欲の秋**です。(担当：斉藤)

食品リサイクルループのCO2削減効果

「リサイクルによってCO2が削減される！！」・・・なんとなく分かる気がするけど、「なぜ、どうやって？」「どれくらい？」、今回はそんな疑問にお答えしてみたいと思います。



食品リサイクルループでのCO2削減による環境貢献は、3項目です。まず、生ゴミ処理機を使うことにより、毎日の収集運搬が6ヶ月に1回で済みます。次に堆肥化により焼却が不要になり大きくCO2削減に寄与します。さらに近隣の農作物を使うことにより輸送上のCO2削減が見込めます。(フードマイレージ参照)

一方、処理機内、下水処理、堆肥化施設での発酵によりCO2が発生します。当社のリサイクルを例にまとめて見ました。

フードマイレージ
 = 食べ物の輸送距離。たとえば北海道の人参を愛知で食べる場合同じ人参でも愛知産に比べ、輸送によるCO2が多量に発生している。地産地消を推進する根拠の1つです。

豊田産業食品リサイクルでのCO2削減

・6店舗の食品残渣を各市のクリーンセンターで焼却処理	・豊田産業食品リサイクル(6店舗→リサイクルセンター→ヒラテ産業)
輸送上のCO2 24.5km 4.8kg-CO2/月	輸送上のCO2(1) 54.2km 10.9kg-CO2/月
廃棄焼却によるCO2 220.kg-CO2/月	輸送上のCO2(2)8.7Km(2回/年) 0.01kg-CO2/月
計 224.8kg-CO2/月	一次発酵(機器) 84kg-CO2/月 下水処理 37kg-CO2/月 二次発酵(堆肥) 5kg-CO2/月
削減率 0%	計 136.9kg-CO2/月 削減率 39%

今までの焼却処理と比較して**39%のCO2削減効果**があります。ループを作る中で地産地消によるCO2削減も加えていきます。

近郊の果物栽培

実りの秋をお伝えします。画像を見るだけでなぜか幸せを感じます。



巨峰

提携農家:岡崎柴久園の観光農園では今、巨峰が最盛期です。(10月上旬まで)

三河の平地でも巨峰は実りますが甘さが出ません。一日の寒暖差が品質のよし悪しの決め手です。



梨

「幸水」から「豊水」、10月からは「新高」がメイン品種になります。

西尾市では「三河梨」としてブランド化し、農薬の使用量を抑えるために、産地全体で農家への有袋栽培を進めています。