

こんにちわ！

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 たい肥化と飼料化**」と「**近郊の野菜栽培**」をご紹介します。師走に入り、冬至(12/22)に向けて日は短くなっていきます。そして、それ以降が寒さの本番。元気な**冬野菜**を見習いたい気持ちです。(担当：齊藤)

食品リサイクル たい肥化と飼料化

先日、食品加工会社に訪問した時、荷台に**グリーンのパセリ**、**ピンクのトマト**の食品残渣を載せた軽トラックを見つけました。牛のえさ・**飼料**として使われます。



食品残渣の再生利用には、豊田産業が進めている**たい肥化**のほか、**飼料化**、エタノール、メタンなどいろいろな仕組みがあります。そして、最も優先されるのが**飼料化**です。

飼料価格の高騰のなか、飼料自給率は25%程度で推移しています。特に穀物系の濃厚飼料は、約9割が輸入に頼っています。**食品残渣を利用したエコフィード**は、濃厚飼料の6%を占めるまでになり、輸入飼料とうもろこし相当まで伸長しています。



排出者



飼料会社



・量をコンスタントにまとめてくれといわれても集まらないよ！

・少量でも動物性たんぱく質が入っていれば、牛の飼料には使えません！
・食べ残しはウイルス感染が危惧されますので、飼料に使えません！

・穀物系飼料は歓迎だが、食物繊維は豚が痩せるので少なくしてくれ！

飼料化は、大変難しい取り組みですが、**豊田産業**の進めるべき目標の一つです。

いいことばかりの**飼料化**ですが、家畜が直接食べるものになりますので**食品残渣の高い管理レベル**が求められ、関与者からもいろいろな要望が出ます。

近郊の野菜栽培

冬野菜本番。寒さが増すとともに、ぐんぐん大きくなる**野菜たち**。見ていただけで幸せになります。今回は、**めぐりん菜提携農家様**にご協力いただき、**冬野菜の大特集**です。

まずは、**にんじん**！



うっそうとした**人参畑**を掘ると、こんな感じ！**オレンジ**がきれい



隣の畑を見ると、



こぶし大の**プリプリのカブ**にまだ少し早い**ブロッコリー**！



向いの畑では、



重量野菜のトリオ発見。これは、「**腰にきます！**」農家の苦労が忍ばれます。そして最後は、地味に**ネギ**！鍋はこれが無くては始まりません。**冬の風邪防止**にも一役買います。**最盛期の冬畑**でした。

