

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、「食品リサイクルで出来た焼酎を販売」「ねぎ」の記事をお届けします。

東海地方の今年の冬は暖冬の予報ですが、今までは的中です。
(担当：斉藤)

食品リサイクルで出来た焼酎を販売

食品リサイクルで出来た焼酎？ なにそれ！！と思われるでしょうがこのようなリサイクルループになります。

飲食店が出た
残渣で堆肥を作り

障がい者支援施設にもご協力頂き
堆肥+無農薬でさつまいもを作り



黄金千貫



宮崎県の老舗酒造にて
焼酎仕込みをして頂き

約6ヶ月かけて本格循環芋酎
「明月五良」の完成です。
焼酎は再び飲食店に戻ります



一緒にループを推進している楽しい(株)が九州で完成させました。
豊田産業の外食店舗(月の雫 名古屋栄店、どて屋 名駅三丁目店
どて屋 金山店、どて屋 駅西店)でも販売に参加しています。



ねぎ

水耕栽培の万能ねぎ(青ねぎ)もシェアを持っていると感じますが、関東では白い部分を食べる「白ねぎ(根深ねぎ)」、関西では青い部分を食べる「青ねぎ(葉ねぎ)」が主流です。



白ねぎ



青ねぎ



この違いは気候と土壌の違いが深く関係しています。
白ねぎは寒さに強く、柔らかい関東ローム層で土寄せを繰り返しながら日光があたらないようにして白い部分を長く育てます。一方、暑さに強い青ねぎは、関西の浅く硬い土壌に合いました。



根深ねぎ畑

地域の環境で育て易い種類のねぎが、物流が発達していなかった昔からの食文化として根付いているのだと思います。
ちなみにJRの「駅蕎麦」で確認すると、白・青ねぎの使い分けは静岡県の三島一熱海が境目とのことです。

さて、本題です。寒くなり冬野菜の代表である「ねぎ」もぐんぐん甘さを増し一気に旬を迎えます。岡崎市では「愛知県の伝統野菜」として「法性寺(ほっしょうじ)ねぎ」を復活させ、ブランド化を進めています。

明治時代から岡崎南部の法性寺町で栽培されていた「法性寺ねぎ」は「九条ねぎ」に似た、甘さと柔らかな食感が持ち味の青ねぎです。
11月下旬から3月まで出荷されます。

