

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。

新年あけましておめでとうございます。  
今月号は、「**岐阜漬物工場での機器提案**」「**おせち料理**」の記事をお届けします。

**食品リサイクルルーフ**の伝道師になる！、そんな1年を目指します。  
(担当：齊藤)

## 岐阜漬物工場での機器提案

岐阜県の漬物工場でデモ機の試用運転の打合せが進んでいます。ここは、浅漬けではなく古漬けも製造。塩蔵品の使用も多いためデモ機にて**微生物の分解性能**を入念に確認いたします。



**コスト削減**とともに工場でのお困り事は**衛生管理**。  
現状は野菜残渣を脱水の上、脱水汚泥とともに回収コンテナに投入し産業廃棄物として処分をしています。  
生ゴミ処理機での衛生環境改善にご興味を頂き検討が進んでいます。



性能確認後は、リサイクル、**食品リサイクルルーフ提案**を実施します。

## おせち料理



お正月といえば**おせち**。  
人気があるのは、どうしても肉・魚系の料理になりますが脇を固めている**野菜**を忘れてはいけません。

**おせち**に使われる**野菜料理**の由来とともに12/中旬の出荷直前の姿でお楽しみ下さい。

☆**里芋**:小芋がたくさん付くことから**子孫繁栄**！

現在は茎が枯れ寂しい姿です。(掘り出すと劣化が始まるため、畑にて出荷待機。)



☆**ニンジン・だいこん**:紅白なます、**お祝いの水引**をかたどったもの！

まだまだ旺盛に成長中。  
寒さが甘さを増します。



☆**蓮根**:孔が空いていることから遠くが見える**(先見性のある)**一年の祈願！

愛知県では愛西市近辺が一大産地です。  
これを掘り出す。ご苦労がしのべれます。



いつも見る可食部分の**野菜**の姿とは違い地味な**野菜**の画像になりましたが正月前に出荷され、おめでたく煌びやかな**おせち料理**に変身いたします。