

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、「家庭ごみの食品リサイクル」「4月の野菜」の記事をお届けします。

三寒四温が過ぎ、いよいよ風光る季節の到来です。

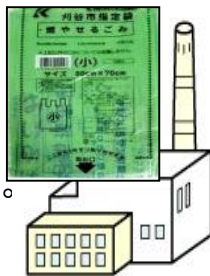
(担当：齊藤)

家庭ごみの食品リサイクル

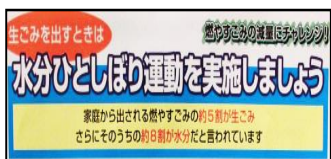
家庭の生ごみはどのように処理されているかご存知ですか。

週2回、燃やせるごみとして回収され、自治体のクリーンセンターで焼却処分がされています。そこでは、様々な問題を含んでいます。

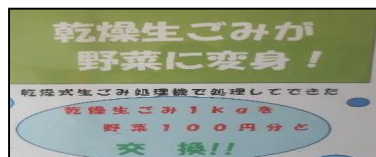
- ①リサイクルが可能な食品廃棄物を捨てていること。
→燃やせるごみの約50%が生ゴミです。
- ②焼却に適さない生ゴミを多量の燃料で燃やしていること。
→生ゴミの約8割が水分です。
- ③家庭負担はごみ袋代のみで自治体に大きな費用が発生していること。



自治体も生ゴミの減量のため、積極的に取り組みを実施しています。



(水分ひとしぼり運動)



(家庭用生ゴミ処理機の補助金、野菜との交換)

豊田産業では新たに資源リサイクルステーションを使った「地域単位での家庭生ごみ減量リサイクルシステム」の提案を通して「めぐりん菜」の拡大を進めます。



4月の野菜

4月の野菜といえば、何をイメージされるでしょうか。



大きな特徴は強い香りや独特の苦味を持つものが多いことです。

人の体も冬の間は新陳代謝が落ち、脂肪や老廃物などを溜め込んでいます。4月の野菜にはそんな体を解毒・浄化する効能があり、身体機能を活発化させます。また、香りや苦味の成分である「植物性アルカロイド」の抗酸化力により病気や老化の原因である有害な活性酸素を除去します。

特に野山に自生する山菜は強力な効能を発揮します。



1年に1度、ほんの短い今の時期でしか生命力のあふれる春の野菜を食べることはできません。美味しく食べて、健康になって、春の到来を感じる。体がその季節ごとに必要としている栄養分をたっぷりと蓄えているのが旬の野菜です。