

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、「野菜加工工場での食品リサイクル」「7月の野菜」の記事をお届けします。  
例年の梅雨明けは7月20日過ぎ。まだまだジメジメした梅雨は続きます。  
(担当：齊藤)

## 野菜加工工場(名古屋)での食品リサイクル

新たな食品リサイクルが動き始めています。



今回のお客様の特徴は、なんとと言っても**大量な野菜廃棄物の発生**です。動物園でエサとしての使用を相談(草食動物は選り好みが多く、断念)したり、一人を就けて破砕機処理(故障、衛生環境悪化)をしましたが、うまくいかず、**永年の課題**になっていました。



現状の**廃棄量は1トン/日**。工場ラインからでた野菜クズは、回収コンテナに投入され一杯になるのを待ち、廃棄されます。  
(2回/週の回収めど)  
処分業者も**肥料化処理**はしていますが、水分が非常に多く極力、受けたくない残渣との判断です。



そろそろ野菜処理機の出番です。ポイントは**コストダウン**と**衛生環境の改善**、**食品リサイクルの完成**です。

## 7月の野菜

なぜ、旬の野菜をお知らせするのか。  
その答えは簡単です。**一番味がよく、栄養価も高い上に、価格が安い**からです。

7月の旬の野菜は



モロヘイヤ(左)とオクラ(右)です。  
ネバネバ野菜の代表格がこの時期に旬を迎えます。  
好き嫌いが出る野菜ですが、**消化促進、疲労回復効果**にすぐれ**夏バテを防ぐ**には、打ってつけです。



**赤シソ**と**青シソ**です。  
**青シソ**はハウス栽培モノが年中出回りますが、旬は今。特に**赤シソ**は今しか食べられません。  
**殺菌、解毒、疲労回復**などいろいろ効用がありますが、何といても**食欲増進**が一番ありがたい効果です。  
薬味として加えるだけで、食欲が出ます。

今回ご紹介した**野菜**は、初心者の方が、家のプランターで比較的簡単に栽培できる丈夫な野菜です。是非お勧めします。