

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、「野菜処理機の得手・不得手」「12月の野菜」の記事をお届けします。野菜の高騰は思ったより長引いています。冬野菜の本格的な出荷待ちです。

(担当：齊藤)

野菜処理機の得手・不得手

お客様の質問に、処理できないものは何？との問いがあります。一般的に「人が食べれないものはダメです。」と答えますが、いろいろな野菜残渣の分解試験を実施し、不得意な残渣が明らかになってきています。



葉物系の生野菜、根菜(ダイコン、ゴボウ)系の生野菜は、機器の好物です。減量率は90%/日を超え、大きなコストメリットを生み出します。



野菜の加工品、べったら漬(糖漬)・たくあん(塩漬)で試験を行いましたがその減量率は、50%~70%/日でした。糖・塩の微生物への悪影響より、固形のため発酵分解に時間がかかるとの判断です。

多くの場合、いろいろな種類の野菜残渣が混じった形で廃棄されます。得意・不得意なものがあり、正確な減量率を出すためには、事前デモが必須です。

12月の野菜

近隣の露地ミカンも色づいて収穫はもうすぐです。今の時期は晩生の品種。12月中にいっせいに収穫し保存、2月末まで順次出荷されます。



さて、問題の冬野菜！
寒くなるとともに、害虫の被害も減り順調に育っています。甘みも蓄えて、そろそろ収穫の時期です。



今年の野菜高騰の原因は、台風、日照不足により野菜の産地リレーが崩れ品薄になり、それに引っ張られて代替野菜も一気に需要過多になったためです。来年は、消費者・農家とも美味しい野菜が無理なく食べれますように！