

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、「野菜廃棄物の大規模処理システム」「冬の野菜果物」の記事をお届けします。

大寒から立春までが1年で一番寒い時期といわれています。  
2/4立春、暦のうえではここから春の始まりになります。（担当：斉藤）

## 野菜廃棄物の大規模処理システム

年末に先進的なシステムを組んで野菜廃棄物を処理している工場を見学する機会がありました。



この工場では、4.5トン/日の野菜クズを破砕脱水（減容率50%）後、コンベアで自動搬送し野菜処理機（MDT-1000 1トン機2台）に投入。処理機は減容率85%を達成し、元の野菜クズからの減容は93%、7%残りの実績値。

残った生成物は堆肥化し、処理費用の大幅なコストダウン、衛生環境の改善を計っています。



野菜加工工場では、破砕脱水処理が主流ですが、この機器では専任者が必要になります。

一方、野菜処理機への直接投入でも、90%の減容率を実現します。従業員の方の都度投入で、人件費を削減します。また、毎月の保守管理は豊田産業がお受けいたします。廃棄量やお客様の状況に合わせた提案が求められます。

## 冬の野菜・果物



この黄色い葉を見て、心躍らせる方もいらっしゃるかも知れません。自生した自然薯です。冬、周りが落葉した中、この葉を目安にその蔓の根元を掘ります。その苦労は、よく話で聞く通りです。

岡崎のめぐりん菜提携農家では自然薯栽培を行っています。

ムカゴから育てて、2年。やっと出荷可能なサイズになります。ダクト管とトタン板を使い誘導し丁寧に育てられます。



さて、冬の野菜といえばカリフラワー、コリコリとした食感の野菜です。ブロッコリーの突然変異といわれます。

昔はカリフラワーのほうが多く栽培されましたが、この頃はブロッコリーが優勢。兄弟での競争です。

次は春菊。  
子どもの頃は嫌いな野菜で歳を取ると好きになる野菜です。サラダの材料として生食もされていますが、やはり少しくせがあるので火を通して鍋。そう、すき焼きが一番です。

