

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、「投入野菜による減量率の違い」「春の野菜果物」の記事をお届けします。
若葉も芽吹き始め、春本番。なぜか少しウキウキする季節の到来です。
(担当:齊藤)

投入野菜による減量率の違い

漬物工場での野菜処理機の減量率試験は、総じて順調に推移していますが、やはり試験！ いろいろな事が起こります。



①キャベツの外葉 ②大根の輪切り ③カブの葉で減量率が悪いのは？

大根の輪切りが固形部が多いため、減量率に影響するのではと判断しましたが、結果はキャベツ！

水分量が少なく、食物繊維の多いキャベツが減量率を稼げず(同じ重量あたりの繊維量が一番多い)、その差は大根と比べて減量率で5%悪化。(カブは試験中)



実際の野菜の減量率は、機器内で混合されてここまではっきりした数値は出ませんが、時期によっては、起こりえるパターンです。

いろいろな発見もしながら、現在、塩蔵品も含めた野菜減量試験の継続中です。

春の野菜・果物



4/23、竹林はタケノコがニヨキニヨキ。一月前とは大違いです。

出るのが遅れた分、一斉に顔を出しとてすべての収穫は出来ません。自然相手の難しさです。ともかくもったいないの一言です。



野菜カット工場に訪問すると見慣れない野菜の漬け込みが始まっていました。

「かりもり(堅瓜)」漬けです。奈良漬でおなじみですが、早取りして浅漬けにします。尾張地方で主に栽培される伝統野菜です。パリパリの食感が命です。



4月中旬、浜松で畑をパチリ。西三河の畑の景色とは、すこし違います。

ここは「三方原馬鈴薯」の大産地。馬鈴薯が育った広大な赤土の畑が延々と続きます。収穫まで、あと1月です。