

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「**破碎脱水残渣の発酵分解試験2**」「**夏の野菜果物**」
の記事をお届けします。

梅雨が明け、**夏本番**です。暑さに負けない体力勝負の季節が
やってきました。

(担当: 斉藤)

破碎脱水残渣の発酵分解試験 2

破碎脱水残渣の減量率測定の続きです。

投入7日目 朝



破碎脱水した白菜を計量(200kg/日)の上、毎日、処理機に投入。
微生物はカルピス社の**サーベリックス**を使用しています。

取出し残渣



お客様からは、取出した残渣に驚きの声
を頂きました。
「野菜の**食物繊維のみが残った**」
「発酵分解とともに**水分がしっかり絞れた**」

実際、残渣はフワフワの状態、**手で握るとやっとなりになる状態**。BOXに廃棄後は
周りがゆっくりと沈み込みました。

なお、破碎脱水残渣の**減量(重量)率**は
平均で**81%、19%残り**。測定結果に高い
評価を頂きました。

【破碎脱水**無し**の減量率90%、破碎脱水により約50%
に減量され(2倍の食物繊維が投入)されたと推測。】



夏の野菜・果物



夏に旬を迎える**果物**といえば、**梨**、**桃**、そして地味なところで**スモモ**。
写真は7月中旬の**スモモ**。品種により熟期がズレ、順に収穫されます。
熟した実を狙う鳥との戦いの真っ最中です。



夏野菜といえば**ナス**。

ナスのすごいところは
一本の木で初夏から、秋までずっと
収穫が出来ること。夏に収穫して
弱ってきたら順に切り戻して、
秋**ナス**に備えます。
でも、「**ナス**は水で作る」と言うように
水と肥料は必須です。

提携農家: 鈴盛農園様が、
今年は夏収穫で**カラフルニンジン**
を販売されています。

今までは**冬ニンジン**での対応。
初挑戦でご苦労があったはずです。
暑い夏に**カラフルニンジン**。
鮮やかな彩りで食欲を刺激します。

