

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「漬物工場での食品リサイクル」「秋の野菜・果物」の記事をお届けします。

台風が秋を連れてきました。一気に季節変わりです。

(担当: 斉藤)

漬物工場での食品リサイクル

めぐりん菜に新しい仲間が加わります。



お客様の廃棄量は1t/日。野菜クズが捨てられます。処理機(MDT-1000)で減量の上、近隣の堆肥化施設でリサイクル堆肥の原料になります。

今回のご提案での要点の1つは設置後の作業の効率化。10年間以上ほぼ毎日、ご使用いただくわけですから重要ポイントです。



投入検討



拔出し検討



稼動音対策

安全、作業動線、清掃、従業員の方の負担軽減など、さまざまな考慮をしながら打合せを重ねています。

併せて、住宅地に設置のため、防音プレートによる稼動音の低減措置を実施いたします。

さあ、いよいよです。10月末、新しい食品リサイクルの誕生です。

秋の野菜・果物



記事に映える果物の写真がないかと気にしていると意外と見つかるものです。

刈谷市内、住宅地の隣の生産緑地にスーパーで見るとようなキウイフルーツが実っています。

収穫は11月上旬。

さらに追熟させてやっとな食卓に上ります。

先月号でご紹介しためぐりん菜提携農家のニンジン。

ちょうど1ヶ月でここまで成長しました。

収穫まであと、1ヶ月半。

この成長パワーを

美味しくいただきます。



さて、10月、旬の野菜といえば、「さつまいも」

昔、飢饉でも収穫ができ、命が救われたと言われていますが、確かに痩せた畑で高品質の芋が穫れます。ほとんど肥料は、与えません。

品種改良が進み、「甘くてねっとり」「甘くてホクホク」など、色々な味が楽しめ、焼き芋屋では、食べ比べを行っています。

ちなみに提携農家は「紅あずま」栽培、焼き芋に最適な品種です。

