

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。

新年、あけましておめでとうございます。
今月号は「**株若菜 食品リサイクル開始**」「**冬の野菜・果物**」の記事
をお届けします。
今年もめぐりん菜の輪の拡大に努めます。

(担当:齊藤)

株若菜 食品リサイクル開始

いよいよ、12/25、株若菜 様での**食品リサイクル**が始まりました。



野菜コンテナに入れた野菜残渣を、フォークリフトでステージに仮置き。**ステージの上で野菜処理機に直接投入**します。



投入間隔は、4回/日、2時間で設定。1、2トン/日までの処理を実施します。

投入2時間後、野菜は**破碎**され、形を留めません。



2時間後



翌朝

翌朝、**発酵分解**は完了しており、野菜はほとんど見えません。(茶色は菌床)

槽内の温度も充分に上がり、湯気が発生し、写真もボケて見えるほどです。
年末、一年で一番忙しく、廃棄量の多い時のスタートになりましたが、**無事にテイクオフ**しました。



冬の野菜・果物



この寒い時期、(株)香味小夜子の近隣に**冬桜**が咲いています。

春の桜と違い華やかさはありませんが、**はかなげな花**が2ヶ月くらい咲き続いています。

花の無い時期、ひっそりと存在をアピールしています。

冬野菜の代表格:**にんじん**。

今年もめぐりん菜提携農家では**綺麗なにんじん**が出来ました。

めぐりん菜**たい肥**は、水はけがよいと同時に、水もちの良い土壌を作り、**長雨にも負けず、立派に育ちました**。

現在、**出荷の最盛期**です。



磐田市を移動中、**変わった野菜**を発見。

芽キャベツです。
静岡が約**9割**のシェアを持ちます。
葉の脇芽が結球してこの形になります。



旬は**冬**、結球を下から順に収穫します。縁起を担ぎ、**結婚式**の料理にも出されます。

