

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「食品リサイクル たい肥化作業」「冬の野菜・果物」の記事をお届けします。

11月後半から寒さがやってきました。冬野菜は、身を守るため糖分を増やします。そして美味しくなった頃、人間がありがたく頂きます。
(担当:齊藤)

食品リサイクル たい肥化作業

食品リサイクル実施にあたり、たい肥化は再利用の有効な手段です。自治体が生ゴミの減量のため家庭向けに推奨しますが、中々普及しません。

では、プロのたい肥作りを見てみましょう。



回収した食品残渣は、高水分のため低水分の粗穀と混合して、水分を65%程度に調整します。



堆積期間は3ヶ月以上。期間中は、空気を入れるための切り替えし、水分量を50%程度に保つための散水が必要です。

そして、何より重要なのは微生物。好気性の優良な微生物は、臭いが少なく、高い発酵温度を保ちます。

生ゴミ処理機で分解に使用するサーベリックスは、たい肥化促進材として、堆肥舎で高い評価を頂いています。

発酵温度が常温になればめぐりん菜たい肥の完成です。

現在、春、秋に約2トンのたい肥の提供を行っています。さらに提携農家との連携が必要な状況です。



冬の野菜・果物

寒さとともに晩生ミカンの色付きが始まりました。



今年は裏年ですので三河地方の作柄は良くないと思います。12月中に収穫し、貯蔵。順次出荷します。

冬野菜の代表格:ネギ。

ネギは生長に合わせて土寄せすることで、葉鞘部を白く長く育てるのが特徴です。



多数の在来品種があるので、いろいろ食べ比べてみるのもオススメです。

法性寺ネギ:岡崎(あいち伝統野菜)

かいわれ大根のように辛く無く、ブロッコリースプラウトがもて囃されますが、これが親のブロッコリーです。



頂上につく蕾を食べますが取った後、わき芽にも順に蕾がつき、長く楽しめます。

会社の近くの畑で収穫待ちです。