

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「**株若菜 食品リサイクル**」「**冬の野菜・果物**」の記事をお届けします。

野菜が高いのはいつまで続くのでしょうか。  
⇒**春野菜**が出揃う**3月**まで影響は続きます。  
これが私が接しているお客様の見立てです。

(担当:齊藤)

## 株若菜 食品リサイクル

年末から稼働し始めた処理機。年が明け、**リサイクル**が始まりました。

ステージ

投入

分解



投入10日後

拔出し

菌床



①工場から出た野菜クズは、フォークリフトで**ステージ**に乗せられ投入。  
(3回/日の**小分けした投入**で、カサで槽内が一杯のなるのを防止)

②700kg/日 目処の野菜クズを**発酵分解**。10日間で**拔出し**。  
(今まで使っていた廃棄タンクに**直接排出**。(排出時間10分))

③排出量は600kg。**減量率90%以上**を確保。

④残渣は、**良質残渣**として**堆肥化リサイクル**。

**減量率**と**運用手間の軽減**でご評価頂きました。



## 冬の野菜・果物



冬は、「**華がある写真**」が撮れず苦勞しますが、

**イチゴ**を写せば一気に華やかになります。

出荷のピークは**クリスマス**ですが成り時期を管理することにより、4月末まで楽しめます。

冬野菜の代表格：**白菜**。

今年は**葉物野菜**の高値が話題になっていますが、畑を見ても納得。

例年のこの時期、みよし市近郊で畑に残った**白菜**を見かけますが、今年は見当たらず。

やっと見つけた**白菜**はまだ、巻きがあまい状態。収穫待ちです。



冬キャベツ。

**外葉**は霜にやられてしまっていますが冬キャベツは元気に育っています。

寒さで一層甘みを増し煮込み料理に最適です。

3月、サラダにむく「**春キャベツ**」が登場し、ちょっと主役の交代です。

