

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「豊田産業の食品リサイクル」「冬の野菜・果物」の記事をお届けします。
やっと寒さが緩んできました。花粉の飛散状況の発表も始まりました。
(担当: 齊藤)

豊田産業の食品リサイクル(5年目スタート)

2月、各市の環境課による豊田産業のリサイクル状況の確認がありました。事業系の一般廃棄物を、自治体をまたいで処理(豊田、知立→安城)する特例をいただいているためです。



他市の外食店舗で出た食品残渣を回収し、リサイクルセンター(安城)の生ゴミ処理機で減量処理。



減量残渣を堆肥の原料とし、約3ヶ月をかけて、穀類と食品残渣を主な成分とした完熟堆肥の完成です。



植物由来の堆肥として、生産農家に喜ばれています。今年も、無事に自治体の確認は終わり、リサイクルの取り組みにお褒めの言葉を頂きました。

冬の野菜・果物



2/末、冬野菜はほぼ終わり、春野菜にはまだ早い、端境期。

水田は田起こしが終わり、殺風景が広がります。

愛知の水田は集約が進んでおり、生産農家により、米・麦・大豆の輪作準備が進んでいます。

やっと見つけた鮮やかな果物

甘夏です。夏が旬と間違われますが、春4月に収穫されます。少し酸っぱい果汁は、早春を感じさせます。



殺風景な畑の一面に菜の花が咲き乱れています。

白菜が育ちすぎ、既に花の穂が出てしまっています。今の時期、露地の畑で華やかな数少ないものです。



春はもうすぐそこです。一雨ごとに暖くなるのが、今の季節。

今年の啓蟄は3月6日。その頃には、この紅梅の盛りはきっと過ぎています。

