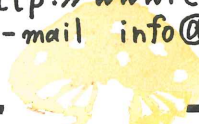


エコ通信 第2号

～土佐山からこんにちは～ H25.11



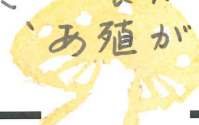
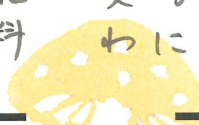
株式会社 エコデザイン研究所
〒781-3203 高知市土佐山弘瀬3345-1
TEL 088-850-6577
<http://www.eco-kochi.jp/>
E-mail info@eco-kochi.jp



こんにちは。柚子の季節となりました。今号は原料についてご紹介を致します。

弊社の原料で最大の特徴は、魚がまるごと入っていることです。養殖の中はどうしても死んでしまう魚があまりありません。それを溜めていただけ、回収し工場に搬入してあります。魚は腐り出すとたいへんな臭いを発生させますが、菌と混ぜ合わせることで臭いを抑制し、発酵させて最終的にはサラサラとした肥料に生まれ変わります。

江戸時代にニシンやイワシが肥料として各地へ帆船で運ばれていたことはよく知られています。魚には旨味成分の素であるアミノ酸が含まれており、作物の味をよくすることから、特に果樹農家に流通しています。かんとりスパーも、文旦、小夏等の果樹に使用されています。また、リン酸が高いことも特徴で、特に実のなる野菜にも効果か期待できます。



展示会のご案内

第2回「ものづくり総合技術展」の高知県環境対策課様のブースに出展させていただきます。当日は、アジアフェアも開催され、県内製品だけでなく海外の物産・観光等の紹介もされますので、是非ご来場ください。

11月21日(木)～23日(土) 10時～16時
場所：高知ちばさんセンター

工場から

受入れている魚で最大のマグロは、背骨が直径約2cmもありますが、超高温発酵をくぐると一ヶ月程でぼろぼろと崩れていきます。改めて発酵の底力を実感する瞬間です。

赤に黄に色づく故郷冬を待つ 三香子

土佐山では毎日柚子の収穫が行われ、さわやかな香りが漂っています。寒さに負けないようお体を大切に。