

(参考資料)

### ドライベースの栄養成分（乾燥重量比較）による分析

表一ドライベースの栄養成分（乾燥重量 100g 当り）

成分 区画	エネルギー	水分	蛋白質	脂質	炭水 化物	ミネラル (mg)					
						Na	K	Ca	Fe	Zn	Mn
区画 1	37.7kcal	90.2g	11.2g	1.0g	8.4g	1.5-2.6	102-122	19.4	0.2	0.3	0.069
区画 2	38.0kcal	90.0g	10.0g	1.0g	8.6g	4.5-5.5	162-198	23.0	0.2	0.2	0.13
区画 3	38.0kcal	90.0g	10.0g	1.0g	8.6g	2.1-3.9	135-165	21.0	0.3	0.2	0.16
区画 4	44.3kcal	93.0g	14.3g	1.0g	9.3g	2.4-3.3	200-229	27.1	0.3	0.3	0.11
区画 5	39.4kcal	89.6g	8.3g	1.0g	8.8g	3.7-4.0	125-163	18.3	0.2	0.2	0.064
*成分表	35.9kcal	89.7g	9.7g	1.0g	8.5g	1.9	146	20.4	0.2	0.2	0.10

注：ウェットベースをドライベースに換算

#### 【考察】

水分率に差異のある各区画について水分を除いて比較するため、先の栄養成分結果をドライベースに置き換えて算出した表に基づき全体的な考察を加えた。

個別含有量で見ると、エネルギーは（蛋白質、脂質、炭水化物より生成）は区画 4（比率 8.0 : 1.5 : 0.5）が高く、脂質（全区画とも同数値）を除き蛋白質、炭水化物も同様であった。

区画 4（比率 8.0 : 1.5 : 0.5）はウェットベースではエネルギーと炭水化物の含有重量が他に比較して低いが、これは水分量との関係であることがドライベースの結果（逆に最も高くなる）で判明する。区画 2（比率 9.0 : 1.0）はエネルギー、蛋白質、炭水化物と優位な値ではない。他区画に対しても優位性は見当たらない。

ミネラルは、投入原料（生ごみ及び剪定枝）中に含まれる以外、「とよっぴー」混合熟成段階では出入りがないことから、原料が持ち込む（含有）ものと考えてよい。

それを前提として考察すると Na、K は全区画とも高低は同じ傾向である。しかし、区画 4（比率 8.1 : 1.5 : 0.5）は Na、K、Ca、Mn の数値は成分表より高位にある。この点では、区画 2（比率 9.0 : 1.0）でも Na、K、Ca、Fe、Mn が同様の傾向を示している。中でも区画 4（比率 8.0 : 1.5 : 0.5）では K、Ca で最も高く、区画 2（比率 9.0 : 1.0）では Na が最も高い含有量が確認された。

食味判定では、区画 4（比率 8.0 : 1.5 : 0.5）及び区画 2（比率 9.0 : 1.0）に必ずしも反応は良くなかった。化学的分析の結果と主観的反応とは合致していない。ただし、特に Na について区画 2（比率 9.0 : 1.0）の数値が高いことが食味判定に連動する傾向が伺えるが、関係性はないとみるのが妥当であろう。この点は、玉葱の生育結果でも同様の傾向を示している。これらは総括で記述した。

Fe、Zn については、有効数値が一桁であり顕著な開きもなく誤差の範囲であることから、解析はできない。

Mn は、配合原料である牛糞、油粕、化成肥料よりも、「とよっぴー」自体の含有量が高いとして、区画 1（比率 7.0 : 3.0）及び区画 5（比率 5.0 : 5.0）の数値が成分表よりも低い値を示したことから、Mn 量を希釈したと考えられる。混合材の割合が高いほどその傾向があることから推察する。

以上の結果からの結論は順位では区画 4（比率 8.0 : 1.5 : 0.5）及び区画 2（比率 9.0 : 1.0）が、「とよっぴー」に対する混合資材は油粕であり、「とよっぴー」の割合が高いことが栄養成分で判断する限り混合の仕組みといえる。

なお、断定するには早計であることから、一応の目安に過ぎないのが、現時点の結論である。