

アンケートの意見から 2021年51週
やさいニュースでは皆さんにアンケートでのご協力をお願いしています。お届けした野菜の品質の良し悪しの評価と苦情は生産者に返します。やさいBOXへの意見、苦情は、この紙面で紹介していきます。皆さんの意見を元に生産者共々、より満足していただけるやさいBOXを目指します。

生活クラブのホームページに
掲載している「ビオサポレシピ」
もご活用下さい。



◆大阪しる菜は厚揚げと煮物にしました。お店では買わないのですが美味しかったです。小松菜も煮物に。ルッコラはサラダで頂きました。美味。ブロッコリーはグラタンに入れると4才の長男がよく食べました。サラダ大根は葉は甘辛く炒めてふりかけに、残りは浅漬けにしました。ごぼうは香りがたまりません。きんぴらお味噌汁、重宝です！ エル西 スタンダード
◆レンコンは天ぷらにすると子供たちに大好評でした！大根はとても白くてきれいなのに毎回ビックリします。生でも煮てもおいしいです。これから寒くなりますので体調にお気を付けください。いつもおいしいお野菜をありがとうございます!! 門真 スタンダード

◆今まで見たこともないくらい大きな大根!! 豚ひき肉と炒め煮にしたら、おいしすぎ! 甘い! 子供たちも甘〜い大根に感激! 「どうしたらあんなに甘い大根になるんですか?」と小学1年の息子からの質問です♪かぼちゃも甘い! パター焼きとそばろ煮で甘みを味わいながらいただきました♡ 香里 ミニ

◆長くて大きくてずっしりした大根、葉も青々としていてびっくりしました。ゆず大根ならぬレモン大根や、ぶり大根、大根葉をゆでて刻んで肉団子に練り込み、鍋に入れたりまだ残っている分はどんな風に食べようか…考えているとワクワクします。とっても甘みがありみずみずしいおいしい大根、ありがとうございました。 エル東 ミニ

◆おかのり、さっとゆがいて刻み、おかか和えにしました。モロヘイヤ好きの娘(6才)が「モロヘイヤみたい」とごはんに混ぜて喜んで(私の分まで!)食べていました。 茨木 スタンダード

◆沢山野菜が届くようになりました! 嬉しいです。キャベツ→ロールキャベツ、お好み焼き、大活躍! かぼちゃ→煮物、スープ、和洋どちらもOK。いつも有難うございます。 茨木 分け合い

請求についてのお知らせ

通常、やさいBOXの請求金額は翌週の納品書にて記載をしておりますが、年末年始については以下のように記載されますのでご了承下さい。なお、12/30と1/7お届け分の請求は納品書に掲載するとシステムの都合上、翌月請求となってしまう事から納品書への記載は行わず1月請求書での記載のみとなります。

- ・50週(12/24配達)の請求→ 02週(1/14配達)の納品書に掲載
- ・51週(12/30配達)の請求→ 1月請求書に掲載
- ・01週(1/7配達)の請求→ 1月請求書に掲載

<尊延寺やさいBOX仕分センターより>

今年も一年、何とか無事にやさいBOXを皆さんにお届けできた事にほっとしています。安心して食べられる美味しい野菜を経験と技術を駆使して作り続ける生産者と、根気よく食べ支える組合員に感謝です。新型コロナウイルスのことも心配事は絶えませんが、それと同じくらい台風や長雨、豪雨、日照り、高すぎる平均気温など天候のことも心配です。今年と比較的目立った被害は少なかった様に思いますが、旬の野菜の仕分を担当している当センターでは、産地から届けられる野菜の種類や量、時期、出来不出来で異常気象を直接肌で感じます。「旬の時期なら農薬はいらない」のその旬の時期が昔と違ってきている?!農薬に頼らない作り方を貫く生産者の試練は続きます。そんな作り手(生産者)の状況を目で見て聞いて、食べる側(組合員)、届ける側(生協)は何が出来るのか?試行錯誤の繰り返しですね。慣行栽培(農薬、化学肥料に頼る)の季節感のない野菜ではなく、農薬に頼らない旬の野菜を選んで食べる私達は、例えば今までスーパーで買ってきた野菜と同じ価値観では見れません。それは価格であったり、見た目であったり、安全性であったり、味であったり…今年も仕分のパートさんは厳しく野菜を選別してくれましたが、何が正解なのか判断が大変難しいのです。日々悩みながらですが、出来るだけいい形で組合員の皆さんにやさいBOXをお届け出来るようにがんばりますので、来年もどうぞよろしくお願いいたします!(尊延寺やさいBOX仕分センター長尾)



やさいBOXは、「栽培期間中は化学合成農薬、化学肥料は不使用で作られた野菜」のおまかせセットです。産地の旬に合わせた野菜をお届けしています。