

アンケートの意見から 2023年48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。

◆旬の野菜第一号！香り豊かな春菊は、さつとゆがいて茎ごとごま和えていただきました。手間のかかった味わい、秋も深まってきました。次回のセットがとても楽しみです。

茨木 ピーク時青菜

◆やっとあの猛暑にも去ってもらい、葉物野菜など青物野菜がたくさん配達されて大喜びです。モロッコインゲンは少しの塩の味付けでそのまま食べる事が出来ます。生協の野菜はあまり調味料を使わず薄味で充分おいしく食べられます。85才の私もずっと自分で調理しております。ありがとうございます。 茨木 スタンダード

◆小松菜も大阪しろ菜も本当に葉物は助かります。大根は煮てやわらかくおいしいです。モロッコインゲンも煮物に入れてみましたが私的には失敗で、残りは天ぷらにしたら美味しかったです。大根も煮物、大根おろしと食べられています。 茨木ミニ

◆チンゲン菜、しめじと梅肉和え、ベーコンとミルク煮に。大阪しろ菜、絹あげと一緒に煮浸しに。しろ菜がやわらかくおいしかったです。白菜、半分を塩漬けにしました。あっさりとしめじを振りかけて食べました。少しづつ葉物が来て野菜をたっぷり頂いています。新鮮な野菜をありがとうございました。 茨木ミニ

◆毎週元気な野菜達を美味しく頂けること、ただただ感謝です。 エル東 ミニ

年末のやさいBOXについて

12月は52週（12/26～12/29）までお届けがあります。52週は、やさいBOXと合わせてカタログ迎春野菜の配達がありますのでご注意ください。また52週の野菜BOXには、「れんこん」「さといも」「ごぼう」がセットされません。ご購入の方は今週配布の50週カタログ（注文書提出12/5～12/8）にてご注文下さい。

◆こんなに早く白菜が届くとは!!土も付いていて採りたてで、とても新鮮でした。外葉3～4枚はゆでて細く刻みおかか和えにしました。4～5枚は春雨炒めに。葉を一枚ずつはがして大切に使っています。ほうれん草はごま和えに。春菊やチンゲン菜の葉物も嬉しいです。春菊は良い香りがします。又、大きなラディッシュに驚きました。一個は生でサラダに。残りは甘酢漬けにします。葉も刻んで汁物の具にしました。どの野菜も新鮮で、生でも食べたい美味しさでした。葉物野菜は収穫の手間がかかるように思いますが色々を入れて頂きありがとうございます。

豊能 スタンダード

◆春菊→サラダやお鍋に。ナッツや生ハムとサラダにするとルッコラの様な大人サラダで美味しいです。れんこん→けんちん汁に入れたり、スライスしてオリーブオイルで焼くだけでも味が濃く美味しかったです。大根→下の方はけんちん汁、豚汁に。上の方はすりおろしてお鍋に入れたり汁物に入れました。おでんもしたいなと思います。 平野 ミニ

◆かぼちゃが甘くておいしかった。小松菜、やわらかく、新しく、そしてシャキシャキしていた。 茨木 ミニ

◆大阪しろ菜、味よろしかったです。煮浸しで食べました。ちょうほう菜という名前は知らなかったのですが、さつまあげと炒めて食べましたがおいしかったです。かぼちゃは嬉しかったです。素揚げにして、炒めた卵とケチャップでかぼちゃちり（えびちりではなく）にしました。

茨木 ミニ

◆虫食いもほとんど無いので、生のまま塩麴で和えてなたね油でサッと炒めました。茎はサクサクして葉も良い香りを感じ、おいしくいただきました。＜調理の豆知識＞参考になります。

茨木 ピーク時青菜

◆本当に久しぶりに三種類の野菜が届きとても嬉しかったです。今年の異常気象、人間も野菜達も経験したことがなく大変でした。農家の方達が私達のために色々工夫して下さったお陰だと思えます。ありがとうございます。エル東 ミニ

◆れんこんは天ぷらとキンピラにしておいしく頂きました。小松菜は煮浸しにして美味しく頂きました。 奈良 ミニ

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。



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。