**アンケートの意見から** 2019年17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。

◆消費量が減って余すことが多くなりましたが、 やさいニュースの生産者の声を聞くのがたのし みで、セットがやめられず、スタンダードから ミニに変更しました。こちらがいる物だけ買え ば済むし、無駄に使わずに捨てたり、ご近所さ んに差し上げたりしなくてすむかもと思案。消 費者と生産者がつながっていることを大切にし たいし、スーパーで生産者の名付き野菜にはな い、自然の季節のうまみが味わえると思い直し ました。食べるものは人と人のつながりがあっ て、感謝して口にできると思っています。

エル西ミニセット

- ◆いつもおいしいお野菜ありがとうございます。 今回の春菊をお鍋にして食べたところ、2才前 の娘がおかわりして食べていました。主人はび っくりしていましたが、私"やっぱり子どもの 方がおいしさが分かるのね!!"と思いながら食べ ました。 エル西スタンダードセット
- ◆レタス、シャキシャキして苦みもなくとてもおいしくいただきました。パンの朝食が豊かになります。保存袋に入れ冷蔵庫(野菜室)で2週間ほどかけて食べ切りましたが(途中不在にしたため)、最後まで元気でした。質のよいレタス、ありがとうございました。エル西ミニセット
- ◆アレッタがすごく美味しかった!

門真ミニセット

◆ほうれん草、根っこなしの方が収穫楽なのですね。根っこの部分が栄養あると聞き、1本ずつ葉をはがし、根っこの部分もしっかり土をとってゆでて食べています。甘みがあって本当においしいので大好きです。収穫が大変だとは思いますが、根っこ付のほうが嬉しいです。

門真ミニセット

- ◆ほうれん草、アクが少なく葉に厚みがあり、 もちろん根もとても甘かったです。葉たまねぎ、 とても白くシャキっとしていて切るのが楽しか ったです。から味が全くなく、生でいただきま した。白菜、とてもしっかりした葉で立派でし た。歯ざわりも最高!みずみずしい!レタス、 とても柔らかく生でサラダにしても美味でした。 美味しい葉でした。全てとっても味がしっかり していておいしかったです!楽しみです、これ からも。 エル西スタンダードセット
- ◆ベビーリーフは新鮮でおいしくいただきました。アレッタはゆがいてお浸しにと思いましたが、苦味があり、ちょっと困りました。

奈良スタンダードセット

◆越冬ほうれん草は甘くて美味しいです。山口さんの書いておられるように根元はよく洗わないと砂(土)が残ります。しっかり洗って頂いています。このほうれん草は冬場だけの味なので大切に味わって頂いています。根元が特に美味!手間のかかる葉物の収穫、ありがとうございます。小松菜は薄あげとの煮浸しにしました。太い茎はお気に入りの部分です。全部美味しいです。キャベツも外葉を炒めてごまをふって頂きました。ありがとうございました。

豊能スタンダードセット

## 【お野菜メモ】~ **春菊 編**① ~

## く栄養価と効能>

栄養価の高い緑黄色野菜のひとつである春菊は、体内でビタミンAに変わるカロテンがほうれん草や小松菜よりも多く含まれ、皮膚や粘膜、目の健康を保つほか、風邪の予防に効果的です。また、造血作用のある葉酸や高血圧を予防するカリウム、老化を予防するビタミンE、骨や歯を丈夫にするカルシウム、貧血を予防する鉄等、ビタミンやミネラルをたっぷりと含んでいます。

春菊の特徴となっている独特の香りは、α-ピネン、ペリルアルデヒド等、10種類ほどの香り成分によるもので、胃腸の働きを促進し、胃もたれの解消や食欲増進作用があるほか、タンを切ってせきを鎮める効果もあります。

## く保存方法>

春菊は、収穫直後から鮮度も栄養価も落ちやすくなるため、購入後は 1~2 日で使いきるようにしましょう。保存の際は、ぬらした新聞紙で包みビニール袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に立て保存します。横置きすると葉が黄色く退色し、しおれたり茎が曲がったりしてしまいます。栽培姿勢と同じように立てた状態で保存することで、鮮度を保ちましょう。

冷凍保存する際は、かためにゆでて粗熱をとり、1回分ずつラップに包みます。こちらも2~3週間程度で使いきるようにしましょう。

## 【春菊のたらマヨサラダ】

- ■春菊 1束 ■マヨネーズ 大さじ2
- ■たらこ 大さじ3
- ①春菊を茹でて食べやすい大きさに切る。

②マヨネーズとたらこで和えて出来上がり!