

アンケートの意見から 2019年20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。

## ～レタスレシピ特集～

### 【レタスとあさりのみそ炒め】

■レタス 2個 ■アサリのむき身 150g  
■みそ 大さじ3 ■食油 大さじ1 ■砂糖 大さじ1

- ①レタスは洗って大きくちぎる。
- ②アサリのむき身は砂をおとしておく。
- ③鍋に油を熱し、アサリのむき身を炒め、火が通ったらレタスを加えてさっと炒める。
- ④みそ、砂糖を鍋の中のだし汁で溶いて入れ、全体になじませる。

### 【レタスのガーリックオイルがけ】

■レタス 1個 ■スライスベーコン 1/2 袋 70g  
■にんにく(みじんぎり) 1片 ■オリーブ油 大さじ3  
■真塩 小さじ1/4 ■こしょう少々

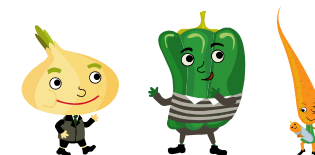
- ①レタスは8等分のくし形切りにする。
- ②スライスベーコンは1cm幅に切る。
- ③フライパンにオリーブオイルを熱し、にんにくを弱火で炒める。香りが立ったら②を加えてさっと炒め、真塩、こしょうで調味する。
- ④器に①を盛り、③を熱いうちに回しかける。

### 【レタスとベーコンのスープ煮】

■レタス 1個 ■スライスベーコン 1/2 袋 70g  
■洋風だし粉末 1/2 袋 ■オリーブ油 大さじ1  
■真塩 少々 ■こしょう少々 ■ブラックペッパー少々

- ①レタス1個は食べやすい大きさに、ベーコン1/2袋は4等分に切る。
- ②鍋にオリーブオイルを熱し、ベーコンを炒め、水3カップ、洋風だし粉末1/2袋を加えて温める。
- ③煮立ったらレタスを加えて煮、真塩、こしょうで調味し、ブラックペッパーをふる。

## 『やさいBOXの生い立ちと経過』



「無農薬の野菜が食べたい！」という組合員の声と  
「旬なら農薬は必要ない！」という生産者の声から生まれました。

「野菜」は毎日の食生活の中で決して欠かす事のできない食べ物です。スーパーの陳列を見ても入口を入ったすぐの所に野菜類が並べられており、献立のベースになっている事がわかります。

野菜は毎日のように口に作る食べ物で、特に生で食べる機会も多いですから「農薬のかかっていない野菜が食べたい」と考えます。そこで、私たちは「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」を手に入れたいと考えました。

しかし、そのような野菜は一般には非常に高価です。たまに買う位であれば良いですが、毎日という事であればいくらかのものが良くて買い続ける事が出来ません。組合員が利用し続けられなければ意味がないのです。そこで、組合員が利用し続けられる金額にする為の試行錯誤がはじまりました。



生産者との話の中で「旬を外さなければ基本的に農薬はいらぬ。時期外れに無理やり野菜をつくるから農薬が必要になる。」という事を聞き、各産地に「いつ、何が農薬を使わないでつくれるのか？どれ位作れるのか？」をリストアップしてもらいました。それを元に作付け計画を立てる事になりました。また、「全量引取り」と「おまかせセット」でロス無くし、安定した引取りが出来る様に「登録制」を導入する事でリーズナブルな価格を実現しました。

この様な取り組みにより、「栽培期間中、化学合成農薬や化学肥料を使わない野菜」を安く手に入れる事のできる「やさいBOXのシステム」が2002年に誕生しました。また、数年後には組合員へ一斉に※アンケートを取り、その結果を作付け計画に反映させました。その後は、組合員から提出される生産者カードの意見を積極的に取り入れ、それを作付け計画に反映させる事で組合員が自ら作り上げてきた「やさいBOX」へとなっています。これからも組合員の声である「生産者カード」の意見を参考にし、今後活かしていきます。(生産者カードの提出をお願いします！！)



### ※アンケート

・「ほしい野菜」「いらぬ野菜」「必要な数量」「必要な頻度」等のアンケートを全組合員対象に行いました。また、「青菜は何束まで配達可能か」「全体の量は適正か」「珍しい野菜を望むか」等のアンケートをやさいBOX登録者を対象に行いました。

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。