

アンケートの意見から 2019年21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。

◆レタスも新鮮でした。外葉はザク切りにして炒めました。シャキシャキしていて美味しかったです。内側の葉も毎朝サラダに。かぶは葉は佃煮風にしました。香りが良いですね。実は浅漬けにしました。歯ざわりがとても良かったです。ほうれん草としろ菜は二色のごま和えにしました。葉物野菜は食卓に欠かせないので、いつも美味しく頂いています。

豊能スタンダードセット

◆ベビーリーフはいつもおいしくて新鮮です！入っているとうれしいです！サラダやサンドウィッチに使っています！苦手な虫さんも入っていないので、サッと洗うだけでよいので助かります！！

エル東ミニセット

◆越冬ほうれん草、甘くて濃くて食べ応えもあって毎回楽しみにしています。根っこの赤いところが特においしい。根は付いているほうが畑にしっかり植わっていた感があって好きですが……。ナバナとアレッタ、見分けをまちがえたかと思うほどナバナが苦くなく、半分花びんにさしておいた花が小さかった（やはりまちがえた？）ナバナ苦手だったのに、すごくおいしかったです。

エル東スタンダードセット

◆だいこん、生でサラダ、あげと煮物。この季節なのにとっても甘くて柔らかく、おいしかったです。

エル東スタンダードセット

◆ニンニクの芽、重宝してあれこれのメニューに使いました。中華風炒めもの、オープン焼きの野菜のトッピング等に使いました。又、彩りとして。味もニンニク程直接的な味はしませんが、ほんのりと香りがしたりで美味しくいただきました。ありがとうございました。越冬ほうれん草、小松菜、青菜は甘みもあって美味しく、かつおやすりゴマをかけポン酢でシンプルにゆでていただきました。 エル西ミニセット

◆伊賀の春祭りに参加しました。何回目かの参加ですので少しずつ生産者の方の名前と顔が一致してきました。我家のお野菜を作って下さっているのはこの方なんだーと思うと勝手に親近感を持ってしまいます。野菜ニュースの＜伊賀有機より＞や新年のご挨拶なども顔を思い浮かべながら読んでいます。春祭りにはたくさんの企画であっちへ行ったりこっちへ行ったり。でもそれぞれゆったりペースなので、せわしない感じは全くなく満喫できました。ただ・・・豆腐づくりの仕上げと、観察会&畑見学が重なってしまったことだけが残念でした。豆腐の準備段階に参加していたのに自然観察から帰ってきたら、すでに豆腐が出来上がっていたのです（涙）。でも、もちろんその豆腐は格別においしかったです。豆腐づくりの際の説明の中で「ここでは電気を無駄に使わないので・・・」とおっしゃっていて、そういう思いを持っていらっしゃることを知ることができたことも嬉しかったことの一つです。 エル西スタンダードセット

◆ベビーリーフ、ピーク時セットの水菜とサラダにして食べました。やわらかいベビーリーフとシャキシャキした水菜。塩こしょうとなたね油、レモン汁でシンプルに美味しく食べました。

茨木ミニセット

～ レタスレシピ特集 ～

＜レタスのさっぱりサラダ＞

・レタス 2分の1(250g) ・オリーブオイル 大さじ1
・レモン汁 大さじ1 ・塩コショウ 2ふり～
・お好みで粉チーズ 1ふり～

1 レタスを食べやすい大きさに切るかちぎる。
2 ビニール袋に入れて塩・オリーブオイル・レモン汁を入れてシャカシャカし、塩コショウを振りかけ味を調えたらできあがり♪

＜レタスとウインナーのスープ＞

・レタス 好きなだけ ・ウインナー 2本 ・水 400cc
・洋風だし粉末 1袋 ・塩・コショウ 適量

1 ウインナーはお好きな大きさに切る。
2 鍋に水を入れ沸騰してきたら洋風だし粉末とウインナーを入れる。
3 レタスをちぎって入れ塩コショウで味を調整して完成♪

＜ツナレタス＞

・レタス 適量 ・まぐろ油漬け缶 1缶 ・焼き海苔 1枚
・ゴマ油 小さじ1 ・塩 適量 ・ブラックペッパー 適量
・白ごま 適量

1 レタスは冷水で洗い、キッチンペーパーで水分をふき取り食べやすくちぎる。
まぐろ油漬け缶は油をきる。
2 調味料を入れ、空気を入れるようにサックリ混ぜる。
仕上げにちぎった焼き海苔と白ごまを入れて完成。

＜ベーコンとリーフレタスのサラダ＞

・リーフレタス サラダボウル1杯 ・ベーコン 6枚
・コーン 1/2カップ ・粗挽き塩コショウ 少々
・オリーブオイル 大さじ2

1 リーフレタスは、洗い食べ易い大きさにちぎる。ベーコンは、6等分位に切りカリカリに炒める。
2 サラダボウルに、ベーコン、コーン入れ混ぜる。粗挽き塩コショウを振り、オリーブオイルを掛け混ぜる。

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。