

アンケートの意見から 2020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。

◆バランスが良かったです。全て新鮮でした。うまい菜は赤や黄の軸で彩がきれいでした。ベーコンを炒めたり炒り豆腐の具にしたりしました。越冬ほうれん草はおひたしに。小松菜はにんじんと一緒にナムルに。リーフレタスはサラダに、サンドイッチに（消費材のサラダチキンでチキンサンド）、朝食のオムレツのお供に大活躍でした。2～4日分を洗って、ザル付きの保存容器で保存し食べたので便利でした。里芋は一度にゆがいて下準備し、半量は鶏ひき肉と人参と一緒に煮物に。残りは小さい目に切って冷凍し、みそ汁の具やチーズ焼きなどにすぐ使えるようにスタンバイさせました。

平野スタンダードセット

◆新型コロナウイルス騒動で日本中静まりかえっています。京都も緊急事態宣言が出される気配になってきました。下向きになっている毎日。今週は多目の野菜が届き喜んでます。小松菜はカツオとゴーヤとだし醤油を入れて炒めふりかけに。レタスは朝食のサラダや餃子スープに。京セリは汁物のうかしゃや和え物に。大根はおろしとおでん風煮物にと豊かなメニューでこの一週間元気ができました。生産者さん、おいしい野菜を届けて頂き感謝です。 エル西ミニセット

◆ベビーリーフはサラダに、白菜はお鍋に。新鮮でシャキシャキおいしかったです！

門真ミニセット

◆ほうれん草は甘くて素材そのものの風味を味わうことができました。きれいに洗ってゆがいて根っこまで食べました。さと芋も、もちりりとしてやさしい味がしました。次は何が届くのか楽しみです。自然相手のきびしいお仕事に取り組んでくださる方があるからこそだと感謝しなければと思います。 茨木ミニセット

◆小松菜、ゴマ油で炒め煮にして、みりん、しょうゆ、かつおぶしで味付けしました。ラディッシュ、新鮮でサラダにスライスしていただきました。京セリ、いつもは汁物に入れるのですが、ゆでてごまドレッシングでおいしく頂きました。 エル西ミニセット

◆ベビーリーフ、すごくおいしかった!! サラダで生ハムと食べましたが、苦味なくて初めておいしいと思いました。栄養価も高いので嬉しい。ほうれん草と小松菜は黄色くなる前にゆでていたのでつけ麺の具材にしたり、お味噌汁、ナムルなどすぐに使えて便利でした。野菜BOXの葉物はほんとうに苦味がなくて美味しいです。

平野ミニセット

◆毎週の「スタンダードセット」を80才台老夫婦で楽しくいただいています。朝・昼・夜食に緑がある事は幸せに通づると思います。有難い事です。厚く御礼申し上げます。

茨木スタンダードセット

◆ほうれん草、下茹でなしで、今回もベーコン+オリーブ油+少しにんにくの炒めものにしてパスタの具になりました。今回も冬に続き甘みがありおいしかったです。冬菜、小松菜の煮浸し好きの息子が、煮浸しおいしいと普通に食べてくれました。 エル西ミニセット

【やさいBOX 豆知識】 その1

栽培期間中、無農薬・無化学肥料栽培なのにこの価格！

「農薬」は野菜の病気や害虫を防ぎ、きれいな野菜を多く収穫することを目的に使います。農薬を使わないと当然病気や害虫に犯されるリスクが高くなり、作付けをした野菜が全滅することも多々あります。ですから農薬を使った野菜より農薬を使わないで栽培した野菜の方が生産コストは高くなります。

「化学肥料」も短期間で肥料効果が出ますので沢山収穫することが出来ます。有機肥料は自然条件を考慮してうまく使いこなす技術が必要になります。「農薬」も「化学肥料」も使わないやさいBOXの栽培はそれだけ難しい栽培方法になります。

その一方で、やさいBOXの野菜は「中身本意」「味本意」ですから、少し曲がったものや虫に食べられた野菜も出荷してもらいます。また計画的に作付けを行い、計画された野菜は原則全量引き取ることでロスを少なくしています。この事は生産者が安定した野菜作りが出来る事にもつながっています。

こうした条件によって栽培期間中、無農薬・無化学肥料栽培でありながら市場価格とあまり変わらない価格を実現できています。



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。