アンケートの意見から　2020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。

◆小松菜、むしてトーフとあえて食べました。やわらかくおいしかったです。さといも、おみそ汁に！半分に切ってフライパンにて焼いて、塩をふり頂きました。あまり味を付けないのがおいしい!!と娘が言っていました。ありがとう御座います。　香里ミニセット

◆京セリは裏面に書いてあったレシピの通りに作って頂きました。初めて扱う食材でしたが美味しかったです。冬菜は鶏ムネ肉300ｇと塩コショウで炒めて食べました。小松菜はゆがいてウドンのトッピングに。大根はすりおろしたり、塩もみで頂いています。どれも甘みがあって久し振りに野菜がたくさん食べられて嬉しかったです。　門真ミニセット

◆うまい菜は初見でその色味にびっくり！シンプルに消費材の豚バラと野菜炒めにしましたがほうれん草のような食感なのにエグみがなくおいしかったです！ベビーリーフもほどよい苦味が感じられ、さやえんどうもシャキシャキで子供はおやつ感覚で食べていました。キャベツは使おうとビニールから出すと穴開きとフンだらけになっていて思わず悲鳴が…（笑）。無農薬ならではの場面ですね。青虫ちゃんはお外へ逃がしてあげました。　門真ミニセット

◆うまい菜！オイルとの相性がバツグンでした！ベーコンと炒めてしょう油をたらしてパスタとあえました。色もキレイ！エル東ミニセット

◆冬菜、美味しかったです。ナバナの仲間でしょうか？味がありました。太い茎のもあり、少々固かったのですが、細かく切って頂きました。サンチュは前回と同じくやわらかでした。葉たまねぎは牛肉と炒め煮にしました。この時期だけの野菜ですね。　豊能スタンダードセット

◆新鮮な野菜はサッと炒めるだけでごちそうになります。いつもありがとうございまあう。今回ミニセットからスタンダードセットに切り替えることにしました!!コロナの影響、人手不足など農家の皆さんは大丈夫でしょうか…？　エル西ミニセット

◆ベビーリーフ大好きです。京セリはスパゲティのミートソースと和えて使いました（スパゲティの上のかけました）。　奈良ミニセット

【やさいBOX豆知識】その２

全国14産地から旬をお届けします

やさいＢＯＸの野菜は生協が指定した全国14の生産者グループと個人農家によって栽培されています。やさいＢＯＸの約束事である栽培方法や高い品質を維持する為には生産者の理解が不可欠であり、生協との産直の関係によって成り立っています。
産地は九州から東北にかけて10の都道府県にあり、適地適作（その土地と季節にあった野菜作り）を原則にしています。こうした野菜の栽培は作りやすく、不必要な農薬を使わなくてすみます。また九州から東北までの産地リレーを活かした旬の野菜を楽しむことができます。

～ 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・胡椒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。