

アンケートの意見から 2020年43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。

～～ お詫び ～～

39週と40週でお届けした「バターナッツ」について、明細表の重量表記が間違っておりました。明細表では600gと記載しておりましたが、正しくは500gでした。大変申し訳ありませんでした。生産者とは500g以上で出荷する事を確認しており、実際には500g～600gの範囲を中心として出荷していました。今回は明細表の記載の間違いに気が付かずお届けしてしまい、お届け後に組合員からの指摘により発覚しました。今後はより一層の確認を行い、再発防止に努めます。尚、価格は正しい金額となっております。

◆シシトウ：じゃこと炒め煮にしました。すごくやわらかく、あっという間にでき、こんなに早くやわらかく出来上がるシシトウは初めてです！サラダにしてもおいしく食べられたのか？と思うと残念に思いました。いつもおいしくて安全安心なお野菜ありがとうございます。

エル西ミニセット

◆2種共に秋を感じるお野菜に感謝申し上げます。まず里芋は定番の煮物でない調理法を考えました。せわしなかったのでアルミホイルでくるみ、土鍋で蒸かしました。蒸かすと難しい皮むきもスルっと難なく出来、新しい発見!! マッシュしてミニトマトや大葉、しらす、炒り卵とサラダにしました。口内にとろける里芋ならではの食感!! 主人も「美味しい! 明日も食べたい」と褒めてくれました。バターナッツは初めてでした。カボチャなんですね! ハロウィンらしく食卓が元気な色彩でした。新しい出会いのある「野菜BOX」大好きです。 門真ミニセット

◆野菜BOXにお世話になって5～6年経ちます。いつもありがとうございます。今回はじめてバターナッツが届けられました。いつもアンケートや野菜ニュースの説明を読んで、どんな野菜だろうと思っていました。「やっと入っていたやさいBOXに」という感じでした。早速煮込み料理(トマト缶の)とスープを作ってみました。【スープの作り方】玉ねぎを細かく切ってレンジで「チン!」してバターナッツは皮をむいてサイコロ状にしてチン!して溶かした洋風スープと牛乳を入れてジューサーで攪拌して鍋に移し、温めて味をととのえて(塩・こしょう・好みでバター少し)出来上がり。とても美味しい温スープになります。ありがとうございました。 エル西ミニセット

◆おかわかめ、炒めてもしっかりした歯ごたえがあった。単価は少し高いと思った。ゴーヤ、外見はまだ熟れていないように見えたが、包丁を入れると柔らかく種も赤くなっていた。生で食べても苦くなかったが炒めるには物足りない感じがした。 滋賀ミニセット

【お野菜メモ】～春菊 編 ②～

<調理の豆知識>

春菊は、アクが少ないため、下ゆでの必要がない野菜です。柔らかい葉は生でも食べられ、独特の香りが口いっぱいに広がります。

加熱の際は、時間のかかる茎部分を最初に、葉はさっと火を通すだけでよいので最後に加えると均一に仕上がります。和え物やおひたし、ナムル等にする場合は、余熱をとるため、冷水にさっとさらし、しっかりと水を切って使用します。鍋料理の具材やてんぷら等、和風で食べるのが一般的なイメージですが、洋風ではグラタンに加えるほか、バジルの代わりに春菊を使ったジェノベーゼ風パスタ等、一風変わった食べ方も人気があります。加熱調理でかさを減らし、早めに食べきりましょう。

【春菊のナムル】

■春菊 1束 ■塩 小さじ1/4

■ゴマ油 大さじ1/2 ■にんにく 1/2片

①春菊は熱湯でさっと茹で、冷水にとり、水分をよく取る。

②にんにくのみじん切り、塩、ごま油を①の春菊にかけなじませたらできあがり。

【春菊とツナのパスタ】

■春菊 2株 ■塩昆布 大さじ1

■パスタ 80g ■まぐろ油漬け缶 大さじ1
○めんつゆ 小さじ2 ○ごま油 小さじ1

①パスタは表示通り茹でる。

②春菊はざく切りにし、①のパスタが茹で上がる直前に一緒に鍋に入れ、約30秒後パスタと共にざるにあける。

③ボウルに油を切ったまぐろ油漬け缶と昆布、パスタと春菊、○を混ぜる。

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。