

アンケートの意見から 2021年12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。

◆熊本を視察された瀬古さんの感想を読んで。漁師から柑橘農家になった水俣の人達の「被害者が加害者にならない」という言葉はとても重い。70年前の水俣病事件はまだ終わっていないと思いました。 平野スタンダードセット

◆伊賀のほうれん草やナバナはいきいきしていて、とっても嬉しいです。先日の大阪でのオンライン交流会もご参加ありがとうございました。常に工夫をこらしながら、おいしい野菜を作る努力をされていることがわかります。熊本の視察にも行かれたんですね！私が小学生の頃に日本各地で公害が大きな問題になり、小5で演劇部に入っていた私も公害を扱う社会派劇をやったことがあります。今こうして暗い過去を山口さんや瀬古さん達、若い世代に引き継がれていくことに感銘を受けました。 平野ミニセット

◆伊賀有機のお便りに「生きんが為にも農薬は絶対やめるべき」というフレーズが心からはなれません。農薬を使うことを当たり前にはならないと共感しました。ひとつひとつの食材を食べると「体が喜ぶわ」とやさいBOXに感謝します。ネギと蕪をカレーに使うと新鮮でした。ちょうど寒い日でしたから体が温まりました。 門真ミニセット

◆どの野菜も元気でフレッシュ。美味しくて免疫力アップしてくれたようです。 エル東ミニセット

◆風の木農場の山口さん、熊本に行って肥後あゆみさんとアグリランドさんに会いに行かれたんですね。いいですね。生産者同士の濃い話、さぞ実り多い旅だったんだろうなあと想像します。野菜農家さんは単価が低い分、収入もさぞかしと思いますが、土に親しみ、虫に親しみ、風に親しみ、そんな事を喜びにできる素敵な職業だと思います。先日の「小さな生産者交流会 by リモート」で伊賀有機さん、肥後あゆみさん、アグリランドさんと平野地区の役員さんとお会いしたとこなので嬉しくて意見を述べさせて頂きました。 平野ミニセット

◆3/1 は皆様春のつどいにご参加いただきありがとうございました。オンラインで遠く離れた7つもの生産者の方とつながれたこと、とても嬉しく思いました。茨城BMさん、さつまいもが届いていたので、いただく時に皆さんの顔を思い浮かべます。ほうれん草もこれから根っこのチェックしますね。きちんといただきます。水菜もきれいに届いています。小かぶは葉もきれいで頂きました。 平野ミニセット

◆ほうれん草が炒めただけで口の中でとろけるように崩れて、味もなんだか上品で、ホテルのような高級な一品になりました。子供達も一口食べるなり、「普通の見目」なのに美味しいと大好評でした。「味付け教えて」と聞かれましたが、塩・コショウだけだったんです!!自分でも素材の力だと思いました。 エル東ミニセット

◆白菜はミルフィーユ鍋やサバ缶と煮付け、一夜漬け等重宝しました。小松菜やしろ菜は配達日に洗い、煮物や炒め物に使いました。青ネギは立派な品でした。お好み焼きや炒め物に使用しました。 奈良ミニセット

【お野菜メモ】



～越冬ほうれん草編～

冬のほうれん草は、作り方によって見た目が大きく異なります。作り方の違いとは、「ハウス栽培」と「露地栽培」の違いです。「ハウス栽培」の場合は、温暖な気温の中、雨風の影響を受けない為にほうれん草は、太陽に向かって上へ上へと伸びていき茎は細く長くなります。雨による泥はねの影響もない為、綺麗な状態で収穫されます。それに対して「露地栽培」では気温と雨風の影響をストレートに受けてしまう為、ほうれん草は、地を這うように成長し、茎は太く短いのが特徴です。雨が降れば泥がはねる為、土がつく事も多くなります。また、霜や雪の害から守る為に白い不織布をかけて大事に育てられます。葉も縮れた様になる事も多い為、この様なほうれん草を「縮れほうれん草」「越冬ほうれん草」と呼ぶ事もあります。この様なほうれん草は、自ら糖度を増す事（糖化）で凍る事から身を守ります。その為、見た目は悪いのですが、とても甘いのが特徴です。

※暖かい時期のほうれん草は、種を撒いてから約1ヶ月で収穫できるのに比べ、冬場の露地ほうれん草は収穫まで4か月かかります。気温がマイナス5℃以下になると茶色くなる部分が出てきてしましますが、その間に糖化が進み甘さを蓄えていきます。「見目」ではなく「味本位」のほうれん草。まずは食べてみて下さい。

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。