



『やさいBOXの生い立ちと経過』

「無農薬の野菜が食べたい！」という組合員の声と
「旬なら農薬は必要ない！」という生産者の声から生まれました。

「野菜」は毎日の食生活の中で決して欠かす事のできない食べ物です。スーパーの陳列を見ても入口を入ったすぐの所に野菜類が並べられており、献立のベースになっている事がわかります。

野菜は毎日のように口にする食べ物で、特に生で食べる機会も多いですから「農薬のかかっていない野菜が食べたい」と考えます。そこで、私たちは「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」を手に入れたいと考えました。

しかし、そのような野菜は一般には非常に高価です。たまに買う位であれば良いですが、毎日という事であればいくらものが良くても買い続ける事が出来ません。組合員が利用し続けられなければ意味がないのです。そこで、組合員が利用し続けられる金額にする為の試行錯誤がはじまりました。



生産者との話の中で「旬を外さなければ基本的に農薬はいらない。時期外れに無理やり野菜をつくるから農薬が必要になる。」という事を聞き、各産地に「いつ、何が農薬を使わないでつくれるのか？どれ位作れるのか？」をリストアップしてもらいました。それを元に作付け計画を立てる事になりました。また、「全量引取り」と「おまかせセット」でロスを無くし、安定した引取りが出来る様に「登録制」を導入する事でリーズナブルな価格を実現しました。

この様な取り組みにより、「栽培期間中、化学合成農薬や化学肥料を使わない野菜」を安く手に入れる事のできる「やさいBOXのシステム」が2002年に誕生しました。また、数年後には組合員へ一斉に※アンケートを取り、その結果を作付け計画に反映させました。その後は、組合員から提出される生産者カードの意見を積極的に取り入れ、それを作付け計画に反映させる事で組合員が自ら作り上げてきた「やさいBOX」へとなっています。これからも組合員の声である「生産者カード」の意見を参考にし、今後に活かしていきます。（生産者カードの提出をお願いします！！）



※アンケート

- ・「ほしい野菜」「いらない野菜」「必要な数量」「必要な頻度」等のアンケートを全組合員対象に行いました。また、「青菜は何束まで配達可能か」「全体の量は適正か」「珍しい野菜を望むか」等のアンケートをやさいBOX登録者を対象に行いました。

さつまいも<規格外>について

今週から4週間に渡り1度だけ、茨城 BM の「さつまいも規格外」をお届けします。さつまいもは例年、春と秋の2回だけ皆さんにお届けしていますが、今回は<規格外>のお届けとなります。<規格外>は、通常のさつまいもと比べると1本が500g~900gと大きなものとなります。本来この規格外のさつまいもは、埼玉県にある某有名和菓子屋の商品に使用されていますが、コロナ感染症による自粛により和菓子屋さんの営業日が少なくなった影響を受け、行き場をなくしてしまいました。その量は約18トンで、生活クラブ関西の年間引き取り量約20トンに近い量となっています。昨年に引き続き、コロナ禍の影響を受けた生産者を応援する趣旨として1度だけお届けする事としました。ご理解下さい。

規格外は、通常品と比べると「大きい」「形が悪い」等の特徴がありますが、味や触感等は通常品と変わりません。むしろ味は大きなものの方が良い傾向があります。少し使いづらい所はありますが、その大きさを活かした調理も楽しんでみて下さい。（焼き芋、天ぷら、さつまチップ、さつまスティック、味噌汁、芋ご飯、等々）※黒い汁が表面に付いている事がありますが、デンプンが固まったもので芋ヤニと呼ばれています。デンプンは糖化すると甘くなる事から、「芋ヤニ」は美味しい芋の証となります。※先が傷んでいる場合、その部分をカットしています。※凹みが大きくても品質に問題なければお届けします。

生産者の米川さん親子の将司さんは、2年前に某有名ホテルのパティシエを辞め、農家を引き継ぎました。



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。