アンケートの意見から　2021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。

◆スナップエンドウは届いてすぐに茹でて子供とおやつ感覚で頂きました。甘くてジューシーでとてもおいしかったです。間違いなく今まで食べた中で一番おいしいスナップエンドウです。裏のさつま芋のお話に感動…。米川さん親子を私達家族も食べて応援したいと思いました。BMのさつまいも人生で一番おいしいさつまいもです。ゆでただけなのに味が濃くて大好きです！

門真スタンダードセット

◆春菊は香りが良いです。スナップエンドウも新鮮でした。茹でただけで頂きました。大阪しろ菜はニラと一緒に卵とじにしました。さつまいもは家族も好きなので嬉しいです。小さい子は大きさにビックリ！持たせると喜んでいました。芋御飯やきんとんにしようと思っています。次に届くのを楽しみにしています。ありがとうございました。

豊能スタンダードセット

◆ほうれん草はとても立派で甘みがあって根元まで頂きました。絹さやは大好きな炊き合わせで彩を楽しみながら頂きました。どれも野菜の滋養と旨味が感じられて土づくりから違うからだろうなと思いました。おいしい安心な野菜をありがとうございます。茨木スタンダードセット

生活クラブのホームページに掲載している「ビオサポレシピ」もご活用下さい。

～～ 畑の様子 ～～

今年の梅雨入りが早かった事で、生産現場では色々な影響が出始めています。
葉物やレタス系の野菜を中心に、蒸れにより病気やズルケが多発しており、収穫をあきらめないといけない状況が増えています。
また「これは大丈夫だろう」と出荷したものでも、やさいBOXセンターでセットする時に傷みが出始めている事もあります。セット前に傷みがあるものは仕分けパートさんが傷みを取り除きリパックしてからセットする様にしたり、傷みのひどいものはセットから外す様にして対応しています。この様な作業がこの２週間続いており、通常５時に終了する作業が８時までかかる日も出ています。
それでも野菜の内部の傷みについてはチェックできない事が多く、組合員の皆様にはご迷惑をお掛けする事があります。申し訳ありません。
この様にお届けできなくなった野菜が大量に出ているという事と合わせて、もう一つ深刻な問題があります。それは雨が続いている事で夏野菜の種まきや定植ができないという事です。この状況が続けば、夏にお届けする野菜がなくなってしまいます。今年の梅雨は、早かった上に長引く予報となっており非常に心配ではありますが・・・・。お天気に恵まれる事を祈るばかりです。

※やさいBOXセンターで傷みのチェックはしていますが、内部の傷みは見逃す事があります。また、チェック後も温度や湿度等の条件により24時間以内に傷みが出でてしまう可能性があります。ご理解下さい。傷みがあった場合は配達担当者にお申し出下さい。

【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の鍋に入れ、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。