

アンケートの意見から 2023年09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。

◆大根の葉、青々とおいしそうで、すぐに塩でもんで、お漬物でいただきました。大根おろしがとても甘くて、いくらでも食べられそうでした。おでんには今回下茹でせずに蒸してから煮込んでみたら、とろけるようでおいしかったです。他の野菜も味が濃厚で変わらずおいしくいただいています。いつもおいしい野菜を本当にありがとうございます。 滋賀 スタンダード

◆いつも美味しい野菜ありがとうございます。ほうれん草が大変おいしくて!! 根元の甘さに驚きです。ゆがいて根元だけ味見しては「甘いー♡」となります。 奈良スタンダード

◆ほうれん草は甘くてとても美味しいです。小松菜も甘くて煮えるのも早いです。寒い季節ならではの味ですね。大根も立派なものでした。葉付きが嬉しいです。太ネギは柔らかかったです。香りも強く吸い物や煮物と一緒に料理し沢山頂きました。有難うございました。豊能 スタンダード

◆こんなにおいしい小松菜(伊賀有機)は初めてでした。味が濃くてびっくりするほど甘かったです。さっとゆでて何もつけずそのまま野菜そのものの味を楽しめました。 茨木 ミニ

◆かぼちゃ、甘くておいしく頂きました。全部一度に炊いて食べ残った分は天ぷらにしました。ありがとうございました!! 茨木 ミニ

◆ほうれん草、しっかりしていてごま和えにさせていただきました。京セリ、ちらしずしに混ぜました。セリの香りが適度にあり美味しくなりました。かぼちゃ、冷凍よりやはりおいしかったです。キャベツ、しっかりしているのに千切りキャベツがとてもおいしかったです。茨木 スタンダード

◆ターサイは鍋に入れておいしく頂きました。太ネギは牛肉とすき焼き煮にしました。甘さもありおいしかったです。大根はブリ大根やおろしにして頂きました。 奈良 ミニ

◆小松菜、白菜はしゃぶしゃぶにして食べました。肉厚で甘みもあり、葉先もとてもおいしかったです。ほうれん草は2株で袋がいっぱいになっていました。これもすごい肉厚でおいしかったです。さといもも大ぶりです。とてもうれしかったです。 茨木 スタンダード

◆どれもいきいきとしたお野菜でした。和え物、サラダ、炒め物、煮物、おでんにして頂きました。簡単で寒い時によく作るのが白菜と豚スライス、または豚ミンチをお鍋の中で重ねて、ことこと煮るだけ。和風洋風どちらの味付けでもおいしく体が温まります。 門真 スタンダード

◆白かぼちゃという品種はたぶん初めてでしたが、皮がうすく食べやすく、味もとてもおいしかったです。大根はおでんにしておいしくいただきました。 平野 ミニ

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」もご利用下さい。



【新品目】葉ニンニク

今シーズンより新たな品目として「葉ニンニク」をお届けします。生産者は熊本県の肥後れんこんの里です。肥後れんこんの里では、カタログ企画向けに無農薬のニンニクを栽培しています。ニンニクは組合員へ出荷するもの以外に、翌年に栽培する為の種取り用ニンニクの栽培も行っています。種用のニンニクはできるだけ大きく立派なものを選びますが、その時に大きく育たない小さな種はロスとなります。このロスとなる小さな種の有効利用として葉ニンニクの栽培に行きつきました。葉ニンニクであれば種のは大きさは問題にならなかったのです。

これで、にんにくの芽、葉ニンニク、そしてニンニクと余すことなく利用できる様になりました。

葉ニンニクの規格は約100gで、少しでも価格を抑える為に土付き(根や外皮の処理をしない)でお届けします。料理は、一番知られているのは麻婆豆腐です。そう、あのニラみたいなやつが実は葉ニンニクです。基本的にはニラやネギと同じ様に使えますが、風味丸ごと楽しみたいのなら天ぷらがお勧めです。ニンニクの芽をもっとマイルドにした感じのフワッとしたニンニク感がたまりません。

今シーズンは試験栽培の意味もあり登録者の25%程度の数量しかありません。もし届いた場合は、是非ともコメントをお願いします。評価の内容は来年の作付け量の参考にさせていただきます。とりあえず、来年は全員に1回はお届けできる様に圃場の確保を進めております。お楽しみに。

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。