

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。

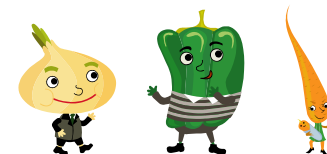
◆今週のお野菜ではありませんが、バターナッツかぼちゃはオーブンのグリル機能でグリルして食べるのが一番好きです。さつま芋の紅はるかの様に甘みも強くねっとりとしてとてもおいしいです。かぼちゃは苦手だったのですが、甘くてとてもおいしいので大好きになりました。ゆで卵とチーズを入れてマヨネーズで和えたサラダで食べています。おかわかめ、大好きです。豚ロースと一緒にしゃぶしゃぶにしています。青ネギは牛肉の切り落としを使った肉吸いで一束一回で使い切り。とても新鮮でおいしかったです。 奈良 スタндарт

◆ピーマンはきんぴら風に炒め、里芋と大根は煮物にしました。秋になり煮物のおいしい、調理しやすい季節になりました。お野菜の味がしっかりしているので、ほんの少しの調味料での味付けで美味しく頂いています。 門真 ミニ

◆すごく大きくて立派なゴーヤです。苦味がちょっと苦手なので、さつま芋、コーン、玉葱、人参と一緒に細切りしてかき揚げにしました。苦味もおさえられてよかったです。今年の夏も終わりですね。 茨木 ミニ

◆大きなかぼちゃのお蔭で「塩かぼちゃ」「かぼちゃのポタージュ」「かぼちゃのバター炒め」3種類もできました。楽しかった！美味しく食べさせて貰っています。 門真 スタндарт

『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、「計画数の全量引取り」と「おまかせセット」でロス無くし、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」「いらぬ野菜」「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。

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。