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。

- ◆生産者の皆様の新年のご挨拶を読ませて頂き、 改めて心より感謝申し上げます。気候変動など 人間の力でどうしようもできない自然の中で、 私達においしい野菜を手をかけ作って下さり、 届けて下さることに頭が下がる思いです。いつ も大切に頂きます。今年もよろしくお願い致し ます。独立された北野さん、頑張って下さい!! 滋賀 スタンダード
- ◆紅芯大根、甘酢漬けにして頂きました。とても 美味しかったです。ナバナはお浸し、里芋も煮付 けて全て美味しかったです。毎週安心できる野 菜を届けて下さり有難うございます。これから も生産よろしくお願いします。 平野 ミニ
- ◆小かぶはエビとうま煮でおいしかったです。 ターサイは鶏もも肉とたっぷり食べれてうれしかったです。かぼちゃはきれいで甘くておいしい。小松菜はお味噌汁にすると子供も食べやすそうです。いつもおいしいお野菜に感謝しています。 平野 ミニ
- ◆北野様、やさい BOX に北野さんの野菜が入るのが楽しみです。待ってまーす(笑)

エル西 スタンダード

- ◆どれもいつもおいしいですが、今回は小かぶが!!感動的なまでにおいしかったです。生で切って一口食べたら、とっても甘くて…加熱するのがもったいなく、そのままサラダでいただきました。おいしいお野菜ありがとうございます! 香里 ミニ
- ◆レタス、小ぶりでしたがシャキシャキでした。 ジャーマンポテトを作り、一緒に食べました。タ ーサイ、少し苦味がありお料理のアクセントに なっています。小松菜と豚ミンチと炒めました。 奈良 ミニ
- ◆キャベツ、大きくて使い応えがありました。お 好み焼きやラーメンに生で切って使いました。 ターサイはチンゲン菜のように中華風炒めにし ました。この時期野菜が多くて嬉しいです。

奈良ミニ

- ◆小松菜、甘味がありやわらか。紅芯大根、酢の物が豪華に。レタス、ザクザク感があり美味でした。 茨木 スタンダード
- ◆大根は折れていたのですぐにゆずピクルスにしました。小松菜、京セリ、白ネギは鍋料理にたっぷりと入れることができました。田舎の「せり」は家の近くの水の湧く所などの少し湿った場所に生えているのでよく摘んできてはお浸しやおっゆの具にしていました。香りがいいですね。

茨木 ミニ

◆美味しくていっぱい食べました。風邪しらずです! 有難うございました。香里 ピーク時青菜

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。



## 【お野菜メモ】~ **ブロッコリー編** ~ <栄養価と効能>

ブロッコリーは、欧米では「栄養宝石の冠(Crown of Jewel Nutrition)」と呼ばれるほど、ビタミンやミネラル、食物繊維等の栄養素を豊富に含む緑黄色野菜です。中でも風邪予防や美肌効果が期待できるビタミンCの含有量は、生のままだと100g中120gとレモン果汁の2倍以上含まれており、野菜の中でもトップクラスです。夜間の視力回復や発ガン抑制効果の期待できるカロテン、お互いに協力して貧血を予防する鉄や葉酸を豊富に含むほか、カルシウムの代謝を促す作用を持つビタミンKがカルシウムと共に豊富に含まれているため、骨粗しょう症の予防効果も期待できます。

## く保存方法>

新鮮なものほど甘みがあるので早めに食べき りましょう。収穫後のブロッコリーは呼吸作用 が激しく、つぼみが開くと品質が低下するので、 水洗いしないでポリ袋に入れ密封せずに野菜室 で保存するか、小花蕾毎に分けてかためにゆで、 冷凍するとよいでしょう。

## <調理の豆知識>

ブロッコリーは、茎の切り口に十文字の切れ目を入れ、塩を加えた熱湯に茎の部分から入れ、歯ざわりが残る程度に下ゆでしてから調理すると、むらなく加熱でき、ビタミンCの損失も少なく済むうえ、色鮮やかに仕上がります。ゆでたブロッコリーには生のも量のビタミンC約50mgが含まれているので、ゆでブロッコリーを100g食べれば1日のも必要量がまかなえます。ゆでてマヨネーズをつけたり、サラダにしたりと、食卓の一品に手軽に加えましょう。

