

アンケートの意見から 2024年13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。

◆生活クラブの野菜は安心しておいしくて毎週楽しみにしています。スーパーでは見かけない野菜、自分では買わない野菜も入るのでレパートリーが広がります。これからもよろしく願い致します。 平野 ミニ

◆京セリとアレッタは初めて食べました。やさいニュースに京セリはご飯に入れると子どもが食べやすいと書いてあったので、しらすと一緒に混ぜて食べました。とても食べやすく美味しかったです。アレッタはにんにくと塩こしょうで味付けし、炒めて食べました。少し子どもは苦手そうでしたが、大人は美味しく食べる事が出来ました。 平野 スタダード

◆葉ニンニクは新タマネギと牛肉とでさっと炒めました。牛肉だけ塩こしょうをして、野菜には何も味付けせずさっと炒めるだけ。夫はポン酢と七味とうがらしをかけて「おいしい!!」と喜んでいました。白菜はクリームシチューに。生活クラブのだし仕込みベーコンと白菜の重ね煮に。サラダに。本当にみずみずしくて美味しいです。ありがとうございます。ごちそうさまです。 エル東 ミニ

◆ほうれん草は少し莖が伸びて塔が立っているかなと思ったのですが柔らかく旨みもあり美味しかったです。ごま和えで頂きました。さつま芋は天ぷら、芋御飯にする予定です。 奈良 ミニ

◆生協の野菜はどれも美味しいのでいつも楽しみにしています。大根はとても柔らかくて厚切りで煮物にしてもすぐ火が通っておいしいです。この間、カタログに載っていたレシピで木綿豆腐に大根おろしを大量に入れて味付けして鶏ミンチを入れて煮るのをやってみました。とてもおいしかったです。今回また大根が来たので楽しみです。又やってみます。 茨木 ミニ

◆ナバナは独特の歯ごたえがあり美味しかったです。おかか和えにしました。近々届いたら辛し和えにと思っています。小松菜はさっと湯がいて玉葱と人参と一緒に卵とじにしました。寒い季節のナバナや小松菜はとても美味しいです。京セリは香りが良いですね。清汁にたっぷり入れました。白菜は葉も厚くて美味しいです。煮物や酢の物、炒め煮に使っています。一枚ずつはがして使えるので日持ちするのが嬉しいです。ありがとうございます。 豊能 スタダード

◆初めて(!?)の葉ニンニク、どう料理するかクックパッドで調べてみると、葉ニンニクの韓国風しょうゆ漬けに。ごはんやお豆腐、炒め物に足したりとおいしくいただきました！いつもおいしいお野菜ありがとうございます。葉物増えて嬉しいです。 エル東 スタダード

◆葉ニンニク、初めて食べました。来た時はネギ？ニラ？と思ったのですが、根っこの赤い色に見覚えが…！にんにくの皮の色だ！天ぷらにして頂きました。食べたらちゃんとにんにく。炒めてもおもしろいです。 エル東 スタダード

◆京セリ、ゆでて水切りしてゴマ油で炒めるレシピ試してみました。とても美味しく感動しました。 エル東 ミニ

◆農業というのは身体が資本の重労働であるだけでなく、頭をフル回転させての段取りが本当に大切な仕事なのだなぁとしみじみ思います。そして自然というコントロールできない条件を先読みしたり避けられないものは受け入れて心もめっぽう鍛えられますね。こんなに大変な仕事で、私達の食生活を支えて下さっていることに大感謝です。 エル東 ミニ

◆葉ニンニクは初めてだったので、レシピを調べて見つけた「辛子酢みそ和え」にしてみました。Good!!でした。やさいニュースでおすすめされていた天ぷらも魅力的ではありませんでしたが、届いた分全て天ぷらにすると食べ切れなさそうな気がして…。でも次回は天ぷらにもトライしてみようかな～と思います。 平野 ミニ

◆葉ニンニクの生産者の方に春の産直の集いで話を聞かせて頂きました！とっても美味でしたよ～♡ニラも味が濃かったです。 茨木 分け合い

◆お手間入りの野菜をありがとうございます。柔らかくて甘いほうれん草、小松菜、共に豚肉と土しょうがで常夜鍋にして頂きました。さっぱりと沢山食べられて感謝しています。 滋賀 ピーク時青菜

◆3/2の奈良フェスタで伊賀有機の方とお会いできて嬉しかったです。葉物野菜はこの季節豊富なのも嬉しいです。キャベツはよく使うので届くと重宝します。 奈良 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」もご活用下さい。



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。