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。

- ◆珍しく赤玉ねぎが入っていて嬉しかったです。 サラダの彩にしたり、スライスしてポン酢、かつ お節でおいしく頂きました。とうもろこしも嬉 しかったです。皮もヒゲも干して小さく刻んで スギナと煮だしてお茶にして頂いています(足 のむくみによいのですー)。小かぶは葉っぱと一 緒に即席漬けにしたり、うす揚げと煮ていただ きました。立派な葉付きで沢山頂けました。青ネ ギは根っこは土に埋めて再利用させて頂いてお ります。大阪しろ菜は外側がズルズルになって いまして、食べるところが少なかったですが~ ~。 やわらかいので仕方ないのかなーと思った りしていますが残念でした。いつもおいしい野 菜を届けて下さりありがとうございます。生産 者様方のコメントを拝見して、気候変動など自 然と闘いながら大変なご苦労をして育ててくだ さっている様子がよくわかり、有難く、感謝しな がら頂いております。シンガキさんのカラス対 策には一寸クスッとしましたが、すぐに慣れて しまって一筋縄ではいかないようで、大変です 120 平野 スタンダード
- ◆どの野菜が届いても嬉しいのですが、キャベツはポリポリと生食で本当に美味しかったです。今年初のとうもろこし!! 抜群の美味しさでした♡ひと粒ひと粒噛む度にとうもろこし汁がとび出す程みずみずしいとうもろこしでした。ありがとうございました。またよろしくお願いしたいと思います。 上鳥羽 スタンダード

◆スナップエンドウ、あまりにも虫に食べられたところが多いです。中の豆だけを食べるえんどう豆なら気にならないのですが、外のさやがおいしいのに、気になります。全ての豆、両方の面が食べられています(数か所)。近所の農家さんが売っているところでもこれはないです。とうもろこし、おいしかったです。甘くて。

上鳥羽 スタンダード

- ◆ほうれん草はごま和えにしました。短時間で 茹で上がりました。ズッキー二はチーズを乗せ て焼きました。二色の半分ずつをいろどり良く 使いました。スナップエンドウは実も大きく入っていたので、豆好きの子が喜んでいました。香 りも良かったです。ビーツは甘酢漬けにするつ もりです。気温が高くなってくると、作業される 方達のしんどさを思ってしまいます。どうぞご 無理をなさらないで下さい。いつもありがとう ございます。 豊能 スタンダード
- ◆箱を開けて思わず「わっとうもろこし!!」と一人で声を上げました。その日のうちに焼きとうもろこしに。シャキシャキでジューシーで甘くて本当においしかったです。こんなに立派に育てるには害虫駆除など様々な苦労があるようですが、頑張って下さい! 奈良 ミニ
- ◆とうもろこし、電子レンジでチンするだけ。塩 もかけずそのまま食べましたが、柔らかくてと ってもおいしかったです。日頃、とうもろこしを 食べない主人も「これはおいしい」と言って食べ ていました。又お願いします。 山科 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。



【お野菜メモ】~ **大葉 編** ~

く栄養価と効能>

大葉特有の香りの元は、ペリルアルデヒドという成分で、臭覚神経を刺激して胃液の分泌を 促し、食欲を増進させるほか、健胃作用もあるといわれています。

さらにペリルアルデヒドは、強い防腐作用を持 ち、食中毒の予防にも役立ちます。

大葉の栄養成分では、体内で**ビタミンA**に変わる **β (ベータ) -カロテン**の含有量が多く、野菜の中でもトップクラスです。

 β -カロテンには、<u>活性酸素の生成を防ぐ抗酸</u> <u>化作用</u>があり、<u>がんの予防に効果</u>があるとされます。

また大葉には、骨や歯を丈夫にするカルシウム、 <u>貧血を防ぐ</u>鉄、ナトリウム(塩分)を排出し<u>高血</u> <u>圧・むくみを予防する</u>カリウム、<u>便通を促す</u>食物 **繊維、ビタミンB1・B2・C**なども多く含まれ ています。

【大葉つくね】

- ■鶏ミンチ 300g ■塩 小さじ 1/3
- ■酒 大さじ1 ■大葉(みじん切り)10枚分
- | ★塩 小さじ 1/3~1/2 ★ごま油 大さじ2
- ★鶏ガラだし粉末 小さじ 1/2
- ①ボウルに鶏ミンチ、酒、塩を加えよく練る。大葉のみじん切りを加え混ぜる。
- ②手にサラダ油 (分量外) をつけて丸める。
- ③耐熱皿にのせ、600W の電子レンジに1分かけ、1 度取り出す。
- ④均等に熱が回るよう、つくね団子を並べ替えて更に 600W で 1 分加熱。
- ⑤フライパンにタレ★を温め、④のつくねを入れ弱 火〜中火弱で、5分ほどかけてじっくりと焼いて 出来上がり。

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。