

野菜セットニュースでは皆さんにアンケートのご協力をお願いしています。お届けした野菜の評価や意見は生産者につなぎます。また、この紙面で紹介していきます。組合員の意見を元に生産者共々、より満足して頂ける野菜セットを目指します。

◆いつもバラエティーな野菜、美味しく頂いています。昔と違って、知らない！使わない！野菜も検索で。とにかくセット野菜で鍛えられています。白菜カット反対です。芯に包丁を十字に入れて新聞にくるんでナイロン袋に入れ立ておけば外から使えます。今の季節は野菜室に入れなくても十分。 エス 泉北支所

◆青ねぎは半分位が茶色になりかけていました。水菜は花が咲いていましたがサラダや鍋物において頂きました。ほうれん草も大きくなっていましたが、やわらかいのでベーコンと炒め卵とじにして美味しかったです。白菜は中心の柔らかい方から使い、2cmくらいに切り2~3%の塩で塩漬けにしておくこととサラダ、炒め物、鍋物にと使えて便利です。これで半分は使えます。残りは湿らせたキッチンペーパーを切り口にのせ、ラップで包み、ビニール袋に入れて冷蔵庫へ。塩漬けた白菜は甘味があってとても美味しいです。キャベツも切り口にキッチンペーパー、ラップで大丈夫だと思います。 大阪 茨木支所

◆野菜の作業と子供への対応。同じ感覚でされている愛情たっぷりの野菜たち。感謝していただきます。「わけぎ」嬉しいです。早速ぬたにし、春ならではと頂きました。「よやく・る」になり種類が豊富になり他生活クラブから転居の為、今のクラブを利用していますが以前の生産者さんの野菜が頂け嬉しいです。 大阪 門真支所

## ~~ 野菜の傷みについて ~~

お届け時に既に傷んでいる野菜があったコメントが多数寄せられております。大変申し訳ありませんでした。例年、気温の上昇と共に野菜の傷みは増加傾向となる事から、特に4月以降は「収穫時」「輸送時」「仕分け時」にそれなりの注意を払った作業を行っています。組合員さんへお届けする直前の「仕分け時」には、パートさんが「手にしている野菜が翌日、自分の所に届いた場合を想像しながら」必要であればセットから積極的に外す対応を行っています。しかしながら、その時は「大丈夫」と判断したもので翌日のお届け時には傷んでいる事象が増加しています。以前はこのような事はあまりなかったのですが、近年の天候不順に合わせて増加傾向となっており、直前の検品をすり抜ける事からも非常に悩ましい問題となっています。傷みの報告が増えた場合には、生産者とリアルタイムで情報交換を行い、収穫する畑やタイミングを変えたり、場合によっては出荷を取り止めて傷んだ野菜を届けられない対応を行っています。もしも、お届け時に傷みがあるようでしたら当該事業所、または配達担当へご連絡下さい。

◆いつも新鮮なお野菜をありがとうございます。ですが、今回は珍しくレタスの鮮度が良くなかった様に思います。白い部分がピンク色に変色し、緑の部分に傷みが目立ちました。葉をむいて半分くらいは食べられましたが…。ほうれん草、小松菜は鮮度良くおいしく頂きました。 エス 堺支所

◆伊賀有機さんのコメントに、本当にご苦労されて、この美味しいお野菜を作って届けてくださっている事に感謝。ほうれん草、やわらかくて美味しく、ほんの少しゴマ油をたらしてナムル風にしたら、3歳と1歳の子らが一瞬で平らげて、もっと、と要求されました。野菜の種類と量が増えて嬉しいです。今回は全部兵庫県！食べなれた愛菜会、愛農会、うれしい。根っこがシッカリしているので三つ葉の根をコップにさしておいたら葉がたくさん出て美味しく頂きました。次は青ねぎ。畑に植えてみようかな。2度美味しい、楽しい。 都市 西宮センター

◆かぶら、ベビーリーフは新鮮でした。わけぎは「これがわけぎ？」と首をかしげる程、葉先が黄色くなったものが半分以上ありました。わけぎと言えば青々としている葉の部分と根っこは白いのを茹でて酢味噌和えにするのが定番ですが、葉は緑じゃないし、根っこは玉になっています。これは、わけぎでも別の品種でしょうか？ 奈良

◆レタス、届いた時から薄いオレンジ色の部分が目立っていました。めくってもめくっても芯の所まで続きました。ネットで調べたら食べても大丈夫との事ですが、生食でも炒めても食べづらいです。大阪 門真支所

◆京セリ、届いた当日に葉がクタクタとし、黄色く変色しているものがかなり混じていました。 エス 泉北支所

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。

