

## アンケートのお返事ありがとうございました！（２）

### 作ってほしい野菜、もっとたくさん食べたい野菜

- キャベツ、レタス、小松菜、ホウレン草など通年で頂けると尚ありがたいです。
- 以前は、朝食用のサラダに向くお野菜をとリクエストしていましたが、今はお味噌汁中心の和朝食なので、汁物にも使えるお野菜が多めに入っているとありがたいです。
- あまり変わった野菜ではなく、ふつうどこにもある野菜がいいです。（料理法もわからないこともありますので）
- 今年はオクラが少なかったですね。残念。里芋、ひと箱全部でもいいくらい。いちどズッキーニの花も食べてみたいです。
- 娘は相変わらず、ズッキーニと四角豆！！と言っています。タマネギやレタスはもっと食べたいです。（ハーブもあると楽しめそうです）
- 「やさいの時間」を見ていたのですが、菜花にも洋（チーマ・デ・ラーパ）、中（チンゲン菜ナバナ）、他にコウサイタイ（紅彩苔）があることを知りました。収穫時期もずれているので、ちょっと食べてみたいなあと思いました。
- 葉物や豆類が多いと嬉しい。レンコンは無理ですよ。ね。（山だもの）
- 苦みのある野菜、プンタレッラ、トレビス、なんかも食べてみたいです。
- トマト、なす、春菊、ほうれん草、小松菜、タマネギ、里芋、ねぎ、人参、カラフル人参（黄、紫など）、芽キャベツ、落花生、トウモロコシ、ズッキーニ、ピーナッツかぼちゃ、にんにく、きゅうり、ピーツ、パセリ、ブロッコリー、セリ、アスパラ、ハーブなどのご要望がありました。

### その他お気づきのことなど

- キムタクがシェフのドラマで、わさび菜の希少性が出てきたシーンで、子供たちがよく送ってもらっているのだよーと誇らしそうにテレビに向かって言っていました。小さい頃は苦手だった苦みも、今は大好物になっています。ワカメと塩こんぶ、ゴマ油であえるとペロリです。
- 料理にうまく使えないのが、ゴボウ、コリンキー、人参間引き菜、からし菜。
- レシピ入れて頂いてありがとうございます。珍しい野菜など役立っています。
- ほんのわずかですが、お野菜たちの味の余韻が短くなった気がします。
- 保存方法も伝えるといいかも。自分の保存方法が違ってることあるから。
- 今秋、2か月間ほど自宅にアナグマ2匹が毎日出没！糞をされ、カキを食べちらかされ、悩んでいましたが、10月下旬から見かけなくなりました。一時は超ストレスでした。山本様のお気持ち、少しわかります。
- スーパーで買った里芋は堅いことが多いのですが、山本さんの里芋は、もちりしてとても柔らかいのはなぜなのでしょう？あまりに違うので。
- 包んである新聞に、入っている野菜の名前がシールなどではあってあれば、すぐにわかって扱いやすいです。
- クワイモは、スライスして焼くというシンプルな食べ方が美味しかったです。あと、ツナマヨネーズで和えて食べました。
- クワイモは皮を軽くむいて、一口大にカットして、中の水分を飛ばすイメージで軽くソテーします。（ソテーする前に塩を軽くふる！）全体的に水分が飛んで軽く色づいたら、そこに牛乳を入れて（ひたひた）ゆっくり炊きます。完全にクワイモに火が入ったら、ミキサー（ジューサー）で回して、塩で味をととのえたら、クワイモ、牛乳、塩だけのおいしいポタージュができて、それがとてもおいしいです！！

★里芋の人气が予想以上によく、嬉しかったです。固い里芋は、「水晶症」だと思います。「石川早生」の子芋に発生する症状で、子芋の貯蔵養分の一部が孫芋の肥大に使用されるために発症すると考えられています。生産時期の終わりころに発生することが多いようです。

★クワイモは、健康食品として人気がある野菜ですが、みそ汁の具にしたり、素焼きや、素揚げにしてもおいしいです。クワイモのポタージュも試してみてください。