

アンケートのお返事ありがとうございました！

今回もたくさんのアンケートのお返事をありがとうございました。
頂いた回答の中から、料理法などを抜き出してみました。

ししピー

・今年のししピーはとてもおいしくて、毎週楽しみにしていました。まったく辛くないし、甘みもあって、届いたらすぐ食卓に出ました。来年もぜひ。

・ししピー、カラーピーマンは色がきれいなのでお弁当に入れると、それだけで嬉しさが広がります。

★ししピーは、園芸植物育種研究所育成の「辛味がなく、タネごと食べられるミニピーマン」です。耐暑性・耐寒性に優れていて、今年の暑い夏でも安定して収穫できましたし、11月後半でも成長が遅くはなかったものの傷みのない実を収穫できています。種ごと食べることができるので、便利です。

ミニトマト

・果物みたいに甘くて、娘とキャアキャア言って食べました。

・ミニトマトが入っているとうれしかったです。しっかりトマトの味です。

・洗ってタッパーに。冷蔵庫に入れておくと、ちょこちょこつまみ、あっという間になくなります。

★大玉のトマトは耐暑性が弱く、夏に収穫するのが難しくなってきました。現在作っているミニトマトも、盛夏には収穫量が少なくなりますが、継続的に収穫できるのが利点です。トマト類は、毎年のように新品種が出てきますが、これが一番といった品種にはまだ巡り合えていません。

ビーツ・コリンキー

・ビーツ、コリンキーを甘酢漬けに。

夏の間のトッピング、主菜の付け合わせ等々重宝しました。
食卓が華やかになります。

★ビーツは、甜菜やふだん草の仲間で、肥大した根を食用にします。
生のまま薄くスライスしてサラダに加えたり、蒸したり焼いたりして食べます。頂いた写真のように、酢漬けにしてもおいしいです。

★コリンキーは、2002年に品種登録された、生食できるカボチャです。サラダにしたり甘酢漬けにして食べますが、てんぷらや、炒め物にも使うことができます。



ビーツ(左)とコリンキー(右)の甘酢漬け

四角豆

・四角豆は珍しいですね。意外とくせがあるので油と相性がいいです。1センチ角くらいに切って、ニンジンやタマネギとかき揚げに。緑色がいろいろを添えお気に入りの一品です。

★熱帯アジアが原産の野菜で、実の断面が四角形をしているのが特徴です。沖縄県では「ウリズン」と呼ばれています。湯がいてから、和え物にしたり、サラダに混ぜたりして使います。そのままてんぷらにしたり、細かく切って炒め物に混ぜたり、チャーハンに入れても、シャキシャキとした食感がありおいしいです。小口切りにすると実の断面がひだのついた四角形で、かわいいです。

サトイモ(子イモ)・親イモ

・サトイモは圧力鍋で5分蒸し皮をむき、しょうが醤油または味噌だれで頂きます。ねっとりとした食感が何とも言えません。冬になると毎回野菜セットに入ってくるサトイモを楽しみにしています。

・親イモはおでんやコロッケにと、用途が違うので同じセットに入っているでもOKです。

・サトイモ！今回コロッケにしたら、クリーミーで美味しかった。

★ジャガイモやサツマイモは、必ずイノシシに襲われていましたが、サトイモは生のままではシュウ酸カルシウムが含まれていてまずいためか食べられることがなく、無事収穫することができる唯一のイモ類です。

「土垂」、「石川早生」、「はてなのイモ」の3種類を栽培しています。「はてなのイモ」は、親イモと子イモが一体の「八つ頭」の中から、丸い親イモができるものを選抜して育てたもので、親イモがおいしいです。

根菜類

- これから根菜類が美味しくなるので楽しみにしています！
- 圧力鍋を使うようになり、根菜類をダメにする事が無くなりました。

長ネギ

- 長ネギは家族皆大好きで、焼いてシンプルにおしょう油を鹿毛で食べるのが一番です。

キュウリ

- キュウリ。みずみずしくてたくさん食べられます。