

モニターさんの声を生産者に読んでいただいたところ、生産者のみなさんからメッセージが届きました。生産者ごとのモニター評価もあわせてご紹介します。



生産者の泊さん

糸島BMの小ネギです。いつもお世話になっています。同じネギでもいろんな意見があるものですね。長年農業をやっていますが、難しさを感じます。

糸島BM農法研究会 泊

### 37号 小ねぎの評価

味 ★★★★★ 5点  
見かけ ★★★★★ 5点

柿木村野菜組合の小ネギ生産者は、わずかな人数で活動しているグループなので、話題も少なく苦手な文章作りよりも、野菜作りのほうがスムーズにできます。そこで今回は消費する側になり、出荷している小ネギを利用してみました。



生産者のみなさん

1パックのボリュームは長さ360mm重量=74g、径=2~5.5mm、本数=36本で、これを無作為に取り出し2cm程度に切り17本使い緑いっぱい的小ネギうどんが出来ました。湯気の中に小ネギ快い香りが鼻いっぱいに広がり食欲をそそり丼のうどんとネギを一気に胃へ流し込みました。しかし残った丼には多くの風味の消えた刻みネギがあるだけでもったいなさが残り大量の小ネギでなくやはり薬味として的小ネギが一番似合っているのかと、次の食べ方に思いをめぐらせる結果となりました。

柿木村有機野菜組合 伊藤

### 37号 小ねぎの評価

味 ★★★★★ 4.8点  
見かけ ★★★★★ 4.6点

いつもたくさんの野菜を注文して頂きありがとうございます。私たち小ねぎグループは3名で生産しています。この度7月5日の豪雨で1名が床上浸水となりハウスの中も泥と水で浸かってしまいました。他の2名も



生産者のみなさん

ハウスが浸かってしまい出荷していたハウスと播種したばかりのハウス4棟がダメになり、欠品が多くて消費者の方々に迷惑をかけてしまい申し訳ないと思っています。小ねぎの育て方は、人それぞれ違っていると思いますが、私の所は水のやり方が少ないので、長持ちするのではないかと思います。夏には虫がつきやすのが欠点です。その為に量を多く出荷出来るように播種しています。今後は、寒さで伸びが遅く、日照不足で色うすになるかとは思いますが、頑張っていきますのでこれからもグリーンあさくらを、宜しくお願い致します。

グリーンあさくら 久保

### 37号 小ねぎの評価

味 ★★★★★ 5点  
見かけ ★★★★★ 5点