

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も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。



生産者のみなさん

寒い日が続いておりますが、さつまいもを長く楽しむためにお話ししたいと思います。さつまいもの保存は、15度前後が適しています。冷蔵庫で保存しますと、低温障害を起こしてしまいます。また、常温が基本ですが5℃以下になると日持ちしませんので、冬場は1本1本新聞紙で包むなど暖かくして保存してください。さつまいもの保存期間は、2週間をめどにお召し上がりください。さつまいもはビタミンCとカルシウムを多く含みます。ビタミンCは肌の老化を防ぐ効果があると言われています。みなさんもさつまいもをたくさん食べてくださいね。

大地有機研究会 高木

#### 43号さつまいも(赤系) の評価

味 ★★★★★ 4.9 点

見かけ ★★★★★ 4.8 点



生産者の佐々木さん

今回は、さつまいもの評価等をいただいて、大変参考になりました。「美味しい」との評価が多く、良かったのですが「あまり美味しくない」との評価もありましたので、生産者一同、美味しいさつまいもをお届けできるよう努力していきたくと思います。

佐伊津有機農法研究会 佐々木

#### 43号さつまいも(赤系) の評価

味 ★★★★★ 4.7 点

見かけ ★★★★★ 4.7 点