

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

モニターニュースでご存知だと思いますが、小ねぎは3名で頑張っています。これからは暑さと雑草、害虫との戦いで、苦勞をしなければならない時期ですが、皆で頑張っておいしい小ねぎを作っていきますのでよろしくお願いいたします。これからの季節は、ソーメンの薬味や冷奴の上に乗せてどうぞ。私は小ねぎのカナッペが一番だと思います。ビールのつまみや子供さんのおやつに作ってみてください。①小ねぎ（小口切り）サラダかまぼこ（1cm位に切る）コーン、ツナ、マヨネーズをそれぞれ適量混ぜ合わせるマヨネーズは多すぎないように。②①をクラッカーの上のせれば出来上がり。

グリーンあさくら 久保

12号
小ねぎの評価

味 ★★★★★ 5点
見かけ ★★★★★ 5点



生産者の岡本さん

たくさんのご意見ありがとうございます。薬味として重宝する小ネギですが、火を通すと甘みも出てくるので、卵とじや肉まきにしても美味しく召し上がれます。

いわみ野菜クラブ 岡本

12号
小ねぎの評価

味 ★★★★★ 5点
見かけ ★★★★★ 5点



生産者の泊さん

糸島BM農法研究会の小ねぎです。いつもお世話になっています。同じ小ねぎでも、いろんな意見がありますね。長年小ねぎを作っていますが、むつかしさを感ずります。

糸島BM農法研究会 泊

12号
小ねぎの評価

味 ★★★★★ 4.9点
見かけ ★★★★★ 5点



生産者の（左から）永富さん・永安さん

いつも小ねぎを御利用いただきありがとうございます。この冬の寒さと低温で、成育が遅れていました。やっと春の温かさで伸々と育っています。安心・安全・美味しさを実現するため、無農薬・無化学肥料の栽培で、私たちは頑張っています。一年を通して毎日の食卓に欠かせない食材です。冷やっこ、みそ汁、うどんの脇役としてご利用下さい。

柿木村有機野菜組合 永富

12号
小ねぎの評価

味 ★★★★★ 5点
見かけ ★★★★★ 5点