

# Patch 通信

Vol. 95



こんにちは。パッチファームの旬彩野菜バスケットをご注文頂きありがとうございます！  
休日に近くの菜の花畑に行ってきました！満開の菜の花。金色の絨毯のようです。子ども達と菜の花畑で鬼ごっこ。  
菜の花以外な一んにもないけれど、のびのびと自由に走れてとびきりの笑顔に私も子どもも大満足の日でした！  
お届けした野菜の状態等问题等ございましたらお手数ですが、お知らせください。  
パッチファームの野菜たちで食卓に笑顔が溢れますように！

## ☆☆ 本日のお届け野菜 ☆☆

- \* 大根
- \* 小松菜
- \* スティックブロッコリー
- \* スティック人参
- \* かぶ
- \* ほうれん草
- \* ジャがいも



## ○● 最近ハマっています！甘酒づくり ●○

ご近所の農業女子さんとの話題は専ら手作り料理。そんな中、ズーっと作ってみたいなおもっていた【甘酒】の話題ができました。  
難しいのかなと思っていましたが意外と簡単そう！  
先日チャレンジしてみました。

材料は炊き立てごはん、水、米こうじ。米こうじは地元田原産の仲神商店さんのものを使うことにしました。

《作り方》 一日中お家にいる時がおススメ！

- ①炊き立てのご飯に水を加えてよく混ぜる。(63℃くらい)
- ②米こうじを加え混ぜる。(55-58℃くらい)  
炊飯器にふきんをかけ、保温しておく。
- ③1時間くらいすると表面に水分が出てきます、1時間おきに混ぜる。
- ④米粒がおかゆのようにふやけて甘味がでたら完成！（約10時間）

### 《材料》

- 炊き立てごはん 2合  
(おススメは白米：玄米=1：1)
- 水 350cc
- 乾燥米こうじ 200g



とろっとろ♪  
いい香りの甘酒

次号ではおススメ甘酒料理をご紹介します！

## ☆ 畑通信 ☆

年末に植えた春菊が漸く手のひらサイズになってきました。寒さや風に負けず、元気に育った春菊をお客様の食卓にお届けするまであと少し。どうぞ爽やかな風味の春菊を楽しみにしていただきね。おススメは、生でサラダ！今年はおかき揚げにも挑戦しようと思います♪

Web : <http://patchfarm.biz>

Facebook : <https://www.facebook.com/patchfarm.biz/>

Instagram: patchfarm\_

畑の様子をお届けしています。

Patch Farm 中川 貴文・倫子