

Patch 通信

Vol. 170



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。

【インフル対策】の文字をこの季節よく目にします。旬の野菜+地元のお茶屋さんの水だし緑茶パワー（カテキン効果）で今年もインフルエンザにならないよう、元気な日々を心がけてたいです(^^)／

お届けした野菜の状態で問題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 ☆☆

- | | |
|----------|---------------|
| * 葉にんにく | * 水菜 |
| * 人参 | * わさび菜 |
| * 大根 | * スティックブロッコリー |
| * あやめ雪かぶ | |



○● わが家のお鍋は・・・(^-^) ●○

寒くなってきましたよね、寒い日は、お鍋が一番！！

夜ごはんがお鍋と決まればまずは畑へ収穫（笑）水菜に、葉にんにく、葉玉ねぎ、葉ねぎ、人参、大根、そしてわさび菜。最後にスーパーにお肉を買いに行くというパターンです。今年は夏の暑さと長雨で下仁田ねぎが大失敗に終わり、、、楽しみにされていた方申し訳ございません。来年の冬にはお届け出来ますよう、今から準備を始めています。

人参や大根はピーラーでスライスしてひらひらになったものを入れたり、すり下ろしたり。時折真っ赤な紅くるりで大根おろしを作って子供たちを驚かせてみたり。わさび菜は生ではピリ辛ですが、加熱するとあら不思議、辛味がなくなりシャキシャキと美味なんです♪お肉で葉にんにくをくるくると巻いてぱくりと食べるのもこれまた絶品。ぜひパッチファーム野菜でお鍋をお楽しみください！！



お鍋と言えば、そう白菜！！
9月は虫の被害が多いので10月から苗を植えたので、今生育真っ最中です。もうしばらくお待ちくださいませ。

☆ 畑通信 ☆

この季節は新しく種をまく事は少なく、今畑ですくすくと育っている野菜のお世話をするのがメインの作業です。草取りをしたり、土寄せをしたり。大きな農家さんは収穫適期になるとほぼ一斉に収穫されていますが、私たちは野菜の美味しい季節を幅広く、つまり、成長過程をも楽しんで頂けますよう色々なサイズでお届けしています。例えば葉にんにく、秋のはじめは鉛筆の芯ほどの太さのものでしたが、冬の終わりから春になるころには、太ねぎくらいの大きさくらいになります。もちろん、味も食感も少し違いますよ。私たちと同じように野菜の成長を楽しんで頂けると嬉しいです！！

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