

Patch 通信

Vol. 205



こんにちは。パッチファームの旬の野菜をご注文頂きありがとうございます。
気付けば世の中はすっかりクリスマスモードですね。このような時期だからこそ、陽気な音楽を聴くと心がうきうきしてきます。クリスマスにぴったりのイロドリ野菜もご用意しますね！

お届けした野菜の状態の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 ☆☆

- | | | |
|--------------------------------|--------------------------------|---|
| ☐ 大根 | ☐ パクチー | ☐ 紅くるり/紅芯大根 |
| ☐ かぶ | ☐ 大根めき菜 | ☐ かぼちゃ |
| ☐ 人参めき菜 | ☐ 葉にんにく | ☐ コリンキー |
| ☐ 小松菜 | ☐ 葉玉ねぎ | ☐ さつまいも（シルクスイート） |
| ☐ 水菜 | ☐ パクチー | ☐ わさび菜 |



○● あやめ雪かぶが甘くなってきました♪ ●○

11月の初めのまだ、かぶの間引き菜でお届けしていたかぶは少し辛みがありましたが、朝夕の寒さで辛みがだいぶ抜け、甘味がUPして大きくなってきました！！かぶが甘くなると毎年冬が深まっているなと感じます。そのかぶですが、よくおススメの食べ方についてお声かけ頂いています。おススメは【生！】。くし形に切ってポリポリかじってみてください。私は何もつけずにかじるのですが、マヨネーズ、チーズフォンデュ、味噌、塩もおススメです。また、寒くなるので温かいお料理が恋しくなりますよね、そんな時にはクリームシチューに。とろとろにしたい時にはしっかり煮込み、形を残したい時にはかぶ以外の野菜が煮えたら入れてコトコト火が通る位に煮てくださいね。少し手間はかかりますが、ポタージュもおススメです。心も体もポカポカ温まります！その他、薄くスライスをしてさっぱり！千枚漬け風にしたり、おつまみにぴったり！くし形にカットしてオリーブ油で炒めたりするのもわが家の定番です。



野菜ソムリエサミット金賞受賞のあやめ雪かぶ。昨年はANA国際線のファーストクラスの機内食として取り扱ってくださりました。お味と共に色目もおたのしみつつお召し上がりいただけますと嬉しいです！

☆ 畑通信 ☆

さつまいも掘りを少しずつしています。畑からは小ささまざまな大きさのさつまいもがお宝のようにでてきます。さつまいもは掘りたてはそう甘くなく、涼しい日陰で1ヶ月弱ほどねかしておくと、デンプンが糖に変わり甘さが増します。食べ頃期間をご参考にお召し上がりくださいね！（記載していない際はもう食べ頃です）大小あります、さつまいも、大きめは煮物や、焼きいも、スイートポテトなどに。小さめは新聞紙でくるんでレンジでチンしてポリポリスティックさつまいもとしてどうぞ。素揚げするのも美味しいですよ。秋の味覚をどうぞお楽しみくださいませ。

畑の様子をお届けしています。

Web : <http://patchfarm.biz>

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

Instagram: patchfarm_

Patch Farm 中川 貴文・倫子