

# Patch 通信

Vol. 206



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。  
いよいよ師走に突入です。2020年皆様にとってどんな年でしたでしょうか。あとのこり1ヶ月、今年のやりたい事を一つひとつクリアしていきたいです。まずは野菜の写真の整理から(^^) / 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 ☆☆

- |                                |                                    |  |
|--------------------------------|------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> 大根    | <input type="checkbox"/> パクチー      | <input type="checkbox"/> かぼちゃ/コリンキー      |
| <input type="checkbox"/> かぶ    | <input type="checkbox"/> わさび菜      | <input type="checkbox"/> なばな             |
| <input type="checkbox"/> 人参めき菜 | <input type="checkbox"/> 葉にんにく     | <input type="checkbox"/> さつまいも (シルクスイート) |
| <input type="checkbox"/> 小松菜   | <input type="checkbox"/> 紅くるり/紅芯大根 | 12/20頃からが食べ頃です。                          |
| <input type="checkbox"/> 水菜    | <input type="checkbox"/> 黄色人参      | <input type="checkbox"/> ホーリーバジル         |



## ○● カラフル野菜の洋風おつけもの ●○

冬はパッチファームのカラフル野菜がどんどん登場する季節です！赤い大根・紅くるり。白と赤のコントラストが綺麗な紅芯大根、黄色の人参、今年は紫の人参、そして、太陽の当たるところだけ紫になるあやめ雪かぶ、などなど、見ても食べても元気になるビタミンカラーのお野菜達。

もちろん、そのまま生でポリポリ、炒めてむしゃむしゃも美味しいのですが、先日実家の両親がすだち、シークレット、レモンと爽やかな柑橘を送ってくれたので簡単なお漬物が作りたいなと、作ってみました！！

### ■作り方

- ① 野菜を適当な大きさにカットして塩もみをして10分ほど置く。レモンは薄くスライス。
- ② ①の野菜をサッと塩気をながして、レモンを加え、レモン汁を少々、オリーブ油をひとまわしして完成。



畑のカラフル野菜と頂きもののきゅうりで。

サラダのドレッシングかわりにしてもGOOD

作りたても美味しいけれど味の馴染む2日目もおいしいですよ～！

## ☆ 畑通信 ☆

渥美半島の畑は今キャベツとブロッコリーで賑わっています。今年は台風もなく、温暖で適度に雨もあり、野菜にとってはいい気候だったよう。人参や大根の収穫をする横目で、『ブロッコリー、いいな・・・』と思いつつ、我が家の花蕾ができ始めたブロッコリーを見て大きくなーれ、美味しくなーれと声をかけています。夏に定植するとこの時期に収穫できるのですが、我が家にとっては草と虫問題がのしかかり、ほぼほぼ全滅したという経験が、そこで虫が落ち着く9月頃に植えるのでゆっくり目の収穫のタイミングになります。12月も半ばから下旬には第一弾を収穫できるかなって思っていますのでお楽しみにさせててくださいね！

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