

Patch 通信

Vol. 207



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。

12月になりどこに行ってもサンタさんやクリスマスツリーを目にするようになりました。畑でも気付けば『ジングルベル〜♪』と口ずさんでいます。ステキなクリスマスがやってきますように！

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"/> スティックブロッコリー |
| <input type="checkbox"/> あやめ雪かぶ | <input type="checkbox"/> わさび菜 | <input type="checkbox"/> なばな |
| <input type="checkbox"/> 黄色かぶ | <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 | 12/20頃からが食べ頃です。 |
| <input type="checkbox"/> 水菜 | <input type="checkbox"/> 人参 | <input type="checkbox"/> 油麦菜 |



○● ブロッコリーがすくすくと成長しています♪ ●○

渥美半島の冬野菜と言えば、キャベツとブロッコリー。パッチファームも少し時期をずらして（虫の被害を少なくするため）育てています。品種も少し異なり、ドーン！！とでっかいブロッコリーではなく、こじんまりとした小さなブロッコリーです。どうしても虫がついてしまうことがあるので、できるだけ見つけやすく、取りやすくといったことから、小さめで収穫するブロッコリーや茎のスティックブロッコリーを育てているのです。そして葉っぱを楽しめるのもこのブロッコリーの特徴。スーパーではあまり見かけることがありませんが、肉厚で甘味のある葉っぱ、茹でたり炒めたりするととっても美味しいんです。できるだけ葉っぱ付きで収穫するようにしていますのでぜひご賞味くださいませ。ブロッコリーのおススメは、やっぱり塩ゆで。その他、刻んだ葉にんにくと一緒にオリーブ油で炒めたり、もうすぐ収穫が始まるじゃがいもと一緒にポテトサラダに入れたり、この季節だとツリーみたいに飾りつけをするサラダもいいですね〜！



ぷちぷちとした花蕾をお楽しみくださいませ。茎はアスパラみたいな食感ともいわれています。マンネリ化しているわが家、おすすめのブロッコリー料理がございましたらぜひお声かけくださいませ♪♪♪

☆ 畑通信 ☆

いつもより暖かい気候でしたので、なばながぐんぐん成長して早くも花蕾をつけはじめました！早春を告げる花なのに、年末前につぼみをつけたり、うっかり収穫をするのを忘れると花を咲かせていたり。野菜の成長からも温暖化を感じる今日この頃です。このなばな、ほろ苦さのなかにも甘味があり、さっと塩ゆでして食べるのが一番のおススメです。その他、かき揚げや天ぷら、パスタやピザもおススメ。和洋折衷楽しめる何とも賢いお野菜です。ちょっぴり早い春の息吹をお楽しみくださいませ。収穫量はまだ少ないので間引き菜と共に収穫できる分だけお入れしております、ご了承くださいませ。

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