

Patch 通信

Vol. 214



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。
菜の花が満開の渥美半島です。畑から畑への道中、菜の花のいい香りがします、ほんわかいい気分
(^^♪まだまだ寒い日が続きそうですが、黄色い可愛らしい花を見ると遠くはない春を感じます♪
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 ☆☆

- | | | |
|-------------------------------|-------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> 大根 | <input type="checkbox"/> 油麦菜 (黄テープ) | <input type="checkbox"/> スティックブロッコリー |
| <input type="checkbox"/> 紅くるり | <input type="checkbox"/> 葉ねぎ | <input type="checkbox"/> ジャがいも (グラウンドペチカ) |
| <input type="checkbox"/> 紅芯大根 | <input type="checkbox"/> 水菜 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> 人参 | <input type="checkbox"/> わさび菜 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> なばな | <input type="checkbox"/> ミニキャベツ | <input type="checkbox"/> |



○● なばなの美味しい季節です ●○

新春の味覚で好きなのがなばな。収穫をしてもふんわりとしていなばなは美味しそう。
どうやって食べようかなーなんて食いしん坊が丸見えです(笑)収穫時にはつぼみなのですが、
(花が咲くとエネルギーを使い、株がよわりやすいためです) お届け時にはちらほら花が咲いて
いるかもしれません。お料理の彩りにどうぞ。

お浸しも美味しいのですが、炒め物も美味。豚肉をカリッと炒め、なばなをさっと炒めてシン
プルに塩コショウで味付け。季節を感じるおもてなし料理にもどうぞ。意外とヒットだったの
が、塩ゆでしたなばなを刻んでベーグルに練りこんだなばなベーグル。5歳の息子は黄色と緑の
色合いがとってもキレイ～！春の香りがする～！なんて料理コメンテーターみたいなことを語っ
ていました！(写真：ピンクのピーツベーグル&なばなベーグル)

皆さまの好きななばな料理も教えてくださいね！！



今冬は暖かいのでいつま
で収穫できるかしら。
白菜なばなも2月半ば頃
から登場予定ですのでお
楽しみに～！

☆ 畑通信 ☆

現在力を入れているのはジャがいも掘り！一昨年機械を購入し、昨年で効率のいい使い方を手探りで探し、
今年は効率よく！？作業を進めています。しかしながら、冬作のジャがいもは畑の地温が上がらないため、小
ぶりのものが多いため拾うのが大変！（妊婦の私は腰が痛くて拾えず、家族任せです！）では小ぶりのジャ
がいもは捨ててしまうの！？と思いきや、これが大事なジャがいも。種イモとして準備ができ次第植えていきま
す。これが初夏～梅雨前に収穫できるジャがいもとなります。ジャがいもの連鎖というか、命の連鎖とい
うか。自然はつながっているんだなぁと感じます。冬の新ジャがをどうぞお楽しみくださいませ。私は冬の方が
甘味が強くて、味が濃いような気がして好きです！

ジャがいも掘りが終わったら次は春夏野菜の種まきです、ステイファームで頑張りまーす！！！！

Web : <http://patchfarm.biz>

畑の様子をお届けしています。

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

Instagram: patchfarm_

Patch Farm 中川 貴文・倫子