

Patch 通信

Vol. 210



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。
2020年もおと残り僅か。皆様にとってどんな年でしたでしょうか？熱中症で点滴をうったりつわりで入院したりと私的に色々ありましたが振り返るといい年。来る年もステキな一年になりますよう。
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"/> 紅くるり | <input type="checkbox"/> 葉ねぎ | <input type="checkbox"/> さつまいも（シルクスイート） |
| <input type="checkbox"/> あやめ雪かぶ | <input type="checkbox"/> 水菜 | <input type="checkbox"/> 葉玉ねぎ |
| <input type="checkbox"/> 人参 | <input type="checkbox"/> わさび菜 | <input type="checkbox"/> じゃがいも（グラウンドペチカ） |
| <input type="checkbox"/> なばな | <input type="checkbox"/> 白菜 | <input type="checkbox"/> |



○● 大つごもりのごっつおう ●○

毎年年末には家族に甘えて実家に帰省していますが、今年は帰省することを断念。そして初めてパッチファームがある渥美半島に伝わる年末の伝統料理【大つごもりのごっつおう】を作ってみました！大つごもりは大みそか、ごっつおうはご馳走の事です。味のポイントは糸切昆布、昆布の旨みが野菜を美味しくしてくれます♪年末は一年を振り返りながらこの料理をすこしずつ食べて過ごすそうです。ぜひ一度お試しくださいませ。

【材料】

- ちくわ 1本 がんもどき 1個 こんにゃく 1枚
糸切昆布（昆布を切るのでもOK） 大根、人参、里芋、ごぼう

① 材料を切る。

② 鍋にだし汁を入れ、しょう油大さじ1、砂糖大さじ1、酒小さじ1を入れ
野菜が柔らかくなるまで煮て完成！



年末の給食にも出る【大つごもりのごっつおう】わが子たちも大好きです。昔からの伝統料理を大切にしたいですね！
地域の方のお話及び
田原市給食センターHP一部抜粋

☆ 畑通信 ☆

玉ねぎ苗を植えています！毎年11月頃に植えるのですが、温暖化で12月の気温が高くなり、ぐんぐん生長するために晩生の玉ねぎが大きくなりすぎてトウ立ちしてしまう、、、そんな事が起きてしまうので、今年は少し遅めに植え付けています。3月下旬から収穫できる極早生の玉ねぎ（生でも苦みが少なくサラダ向け、しかしながら保存性は低い）や6月頃に収穫できる晩生の玉ねぎ（保存性がGOOD）、そしてサラダのいろいろにと、紫色の玉ねぎを育てています。薬味用に使う
ねぎみたいなひょろりとした苗なのですが、この苗から寒い冬を過ぎ春になるとぷっくりとした玉ねぎができるとは自然の力のすごさや面白さに改めて感動してしまいます。どうぞお楽しみにされててくださいね！！！！

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