

Patch 通信

Vol. 216



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。
渥美半島は菜の花で満開です！風が強い日だと、小さな黄色い花びらが舞い上がりちょっぴり幻想的。今は外出自粛中なので人でもまばらですが、来年は沢山の方に見て頂けますように(^-^)
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"/> スティックブロッコリー | <input type="checkbox"/> サニーレタス | <input type="checkbox"/> 葉ねぎ |
| <input type="checkbox"/> 小かぶ | <input type="checkbox"/> 水菜 | <input type="checkbox"/> わさび菜 |
| <input type="checkbox"/> 人参 | <input type="checkbox"/> パクチー | <input type="checkbox"/> 葉にんにく |
| <input type="checkbox"/> ミニキャベツ | <input type="checkbox"/> ビーツ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> なばな | | <input type="checkbox"/> |



○● 田舎の嬉しい物々交換♪ ●○

田舎に住んでいるとよくあるのが物々交換♪

渥美半島は海の幸、山の幸もあるので、畑で野菜をつくりながらも美味しい海の幸をいただけます♪ あ！もちろん、頂くだけでなく購入もしていますよ(笑)

最近食べて美味しかったのが、【あおさ】海藻の一種で赤だしのお味噌汁として親しまれています。なばなが春を告げる野菜と同じようにあおさは春を告げる海藻だそうです。さっそくなばなとあおさのお味噌汁を作りました！あおさの爽やかな香りと、なばなのほろ苦いお味がなんともGOOD。これははまりそうです(^_^)

ただ、びっくりするのが頂ける量！すごく沢山なので毎日、あおさのお味噌汁！？というわけではないので、佃煮を作ることに。市販の佃煮も美味しいのですが、薄味で磯の香りをたのしめる、あおさの佃煮に仕上がりました♪皆さまの食から春を感じてくださいね！



今度は天ぷらやパスタにも挑戦してみようかなーって思います♪
あススメのあおさ料理がありましたら教えてください！

☆ 畑通信 ☆

春夏野菜の種まきをどんどん実施中です。畑に直接まくものもあれば、トレーにまいて苗をつくり、畑に植えるものもあります。畑に直接まくとえば、人参、かぶ、大根。マルチをしたり、ビニルのトンネルをしたりして、地温を上げて野菜が寒くないよう、心地よい気温で発芽できるように工夫をしています。資材は一度きりの活用ではなく、使い回し。とは言っても強風でビニルがびりびりに破れたり、近くの牛舎から牛さんが脱走をしてビニルを踏んで穴をあけたりとハプニングはありますが。あと、今年取り入れたいのが生分解性マルチ。マルチも今まで使い回しをしていたのもあるのですが、最後はやはり焼却ゴミとなります。そこで、自然に分解できるものを活用して、(ちょっと高価になるのですが、)自然にもやさしく、片付けも容易になるよう、新しく利用したいと考えています。さてその効果は！！！！またご報告させていただきますね！

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