

Patch 通信

Vol. 226



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。

今は端境期で野菜の品数が少ないのですが、『旬を感じられて嬉しい』とお声を頂きます。年中野菜を手にすることは嬉しいですが、自然の光を浴びた今だけ旬の野菜もお楽しみください。

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 ☆☆

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| ☐ ロメインレタス | ☐ スナップエンドウ |
| ☐ 油麦菜 | ☐ チンゲンサイ |
| ☐ 生にんにく | ☐ リーフレタス |
| ☐ 新玉ねぎ | ☐ 白菜 |
| ☐ | ☐ |



○● 今だけお届け！生にんにく ●○

4月もおしまいになると、にんにくの葉っぱが硬くなり、にんにくの芽が出始め、葉にんにくは終了します。その代わり、白い部分のにんにくが大きくなり、これがフレッシュでなかなか美味しいこと！畑から抜きたて直送の生のフレッシュなにんにくは今だけです。（一般的に販売されていますにんにくは乾燥させてあるものです。）

何が違うか、と言いますと、にんにくは皮が硬くて一片ずつ薄皮を剥いて調理しなくてはいけませんが、生にんにくは皮が柔らかいのでそのまま調理できます。ずばらな私にとってはとても便利な生にんにくです。そして葉にんにくと同様、にんにくよりは口に残りにくく（個人差はございますが）、明日お出かけ！という前日でも気にせずお召し上がり頂けます。

しかしながら、この生にんにくを天日で乾燥しようとするとう意外と難しく、天気の悪い日を挟むとカビがはえたり、傷んでしまったりとなかなか成功には至りません。そこで冷蔵庫の野菜室にネットに入れてみると、いい感じに保存ができました。もちろん冷蔵庫の中で薄皮は硬くなり一片ずつ調理をしなくてはいけませんが。お試しになられてくださいね！



にんにくの花はこんなに鮮やかな紫色です。

野菜の花は咲くとあっという間に散るので見るのは貴重。

☆ 畑通信 ☆

新玉ねぎの収穫をどんどんしています。そして、久しぶりに育てています赤玉ねぎもあと少しで収穫できそうです。この季節野菜の色目がグリーンがメイン。その中でも赤色があるときれいな、サラダ好きの方が多いのでサラダ用の玉ねぎがあると喜ばれるかなとの思いから今年復活させました！！量はそれほど育てていませんが、お客様からご好評頂きましたら来年は増やしたいと思います。この野菜が好き！この野菜は苦手、、、こんな野菜が食べてみたい！などなど野菜のリクエストもお待ちしております。お気軽にお声かけくださいね！初めての野菜は必ずお届け出来ますとはいいいがたいのですが、チャレンジして、精一杯お世話致します(^-^)

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