

# Patch 通信

Vol. 227



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。

5月の爽やかな風が吹く渥美半島です。野菜もすくすくと育ち、ズッキーニやそら豆、人参なども登場する予定です。季節を感じられる野菜をお楽しみくださいませ。

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"/> ロメインレタス | <input type="checkbox"/> スナップエンドウ | <input type="checkbox"/> パクチー |
| <input type="checkbox"/> 油麦菜     | <input type="checkbox"/> チンゲンサイ   | <input type="checkbox"/> 人参菜  |
| <input type="checkbox"/> 生にんにく   | <input type="checkbox"/> リーフレタス   | <input type="checkbox"/>      |
| <input type="checkbox"/> 新玉ねぎ    | <input type="checkbox"/> レタス      | <input type="checkbox"/>      |
| <input type="checkbox"/> 大根      | <input type="checkbox"/> 白菜       |                               |



## ○● 人参の葉っぱが登場したら ●○

お察しの方もいらっしゃると思いますが、

本業の野菜作りに並んで好きなことは、パン作り。週5ではパンをこねていると言っても過言ではありません(笑)そして、パンをこねられなくなったらどこが悪いという指標でもあります。

そんなパン好きの私に並び、子ども達もパン好き。そして、葉付きの人参を収穫してきたらまずいうのが、『人参の葉っぱのフォカッチャが食べたい!』フォカッチャ好きなんです、わが子。小学校の授業で好きなものの絵を描こうというお題でも『フォカッチャ』を書いた娘(笑)

早速今シーズンの人参の葉っぱでもフォカッチャを作りますよー!

材料は至ってシンプル。

【強力粉、砂糖、塩、ドライイースト、オリーブ油、水】そして大事なのが【人参の葉っぱ】

焼く前にトッピングするのは岩塩がおススメです! レシピを記載しようとしたらもう枠がいっぱいに。レシピは次回に・・・ お楽しみにされててくださいね! (後日 HP でもご覧いただけます。)



朝ごはん、パスタのお供に、サンドイッチみたいの中に具材を挟んでも美味しいですよ~

## ☆ 畑通信 ☆

かぼちゃの花が咲き始めました! 冬のとある日に植えた生でもシャキシャキ美味しい【コリンキー】。ダニの被害で全滅してしまったので、花が咲き始めると喜びもひとしお。青々とした畑に、黄色の花が咲いている光景はとてもキレイです。子どもの成長もですが、野菜の成長も同じで、変化があるというのは嬉しい所。立派に成長してお届けに至るまでは、虫や病気に負けず元気に育っているか、育つ気温は最適か、肥料や水分は足りているか、風や雨など天候の被害を最低限にする環境が整っているかなどなど気に掛ける場所は山ほど。6年めに入った現在でも試行錯誤は続きますが、『おいしい!』と思っていただけます野菜作りに今後とも努めてまいります(^-^)そして私たちも、畑作業、畑との生活を楽しまたいと思います。

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