

# Patch 通信

Vol. 228



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。

天気予報をみると雨/曇りマークばかり。梅雨前線が日本列島付近にいるからでしょうか？お願いだから天気予報よ外れて！もう少し太陽の光を畑に届けてくださいと願うばかりです！

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"/> スナップエンドウ (むき実) |                                  |                               |
| <input type="checkbox"/> そら豆            | <input type="checkbox"/> ロメインレタス | <input type="checkbox"/> パクチー |
| <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"/> 人参菜     | <input type="checkbox"/>      |
| <input type="checkbox"/> 大根             | <input type="checkbox"/> ミニ白菜    |                               |



## ○● 人参の葉っぱが登場したら その2 ●○

先週ご紹介できなかった人参の葉っぱのフォカッチャレシピです。

### 【材料】

強力粉	300g
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1弱
ドライイースト	小さじ1
オリーブ油	大さじ1
水 (38℃くらい)	170c
岩塩	少々
人参の葉っぱ	お好みの料

### 【作り方】

- ①ボウルにオリーブ油以外の材料を入れこねる。  
砂糖とイーストを入れたところに水を入れるといい
- ②まとまってきたらオリーブ油を入れ、こねて丸くする。
- ③ふきんをかけて2倍くらいの大きさまで発酵。
- ④空気を抜き、6等分して丸め、10分ほど休ませる。
- ⑤平たい形にして、2倍くらいの大きさまで発酵。
- ⑥手で何カ所か穴をあけ、オリーブ油・岩塩をかけ、人参の葉っぱを散らし、180℃のオーブンで15分焼いて完成。



↑焼く前はこんな感じ。  
子ども達が大好きなフォカッチャ。  
一緒にコネコネするのも楽しいですよ！

## ☆ 畑通信 ☆

GW中に急に冷え込むな♫と思いきや・・・夕方まさかの雷(ひょう)渥美半島で暮らし始めて初めての雷。畑の野菜は大丈夫かな、と心配は的中し、スナップエンドウが雷の被害にあいました。皮の薄いスナップエンドウは雷の冷たさと硬さで表面に傷がついてしまい、根っこも冷たさにやられて水を十分に吸収できない株もいくつか出て来ました。自然の被害は未だに予測しかねます。ですので、今シーズンは早めにスナップエンドウの出荷を切り上げ、その代わりにスナップエンドウのむき実をお届けいたします。外の莢はダメージを受けても中のお豆は元気！豆ごはんや焼売の彩り、オムレツなどどうぞご賞味くださいませ。

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