

Patch 通信

Vol. 232



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。
渥美半島では今、とうもろこしの収穫最盛期！メロンも登場し始めています。美味しいですよー。ご近所さんからいただく旬の味覚に舌鼓をうつパッチファーマーです(^^♪
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"/> ジャがいも (グラウンドペチカ) | | |
| <input type="checkbox"/> 葉付き人参 | <input type="checkbox"/> キャベツ | <input type="checkbox"/> 大葉 |
| <input type="checkbox"/> 赤玉ねぎ | <input type="checkbox"/> ねぎ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> 新玉ねぎ | <input type="checkbox"/> ズッキーニ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> きゅうり | <input type="checkbox"/> さやいんげん | <input type="checkbox"/> |



○● サクサク美味しいハッシュドポテト ●○

ジャがいもの収穫を頑張っているパッチファーマーです。農業を始めて6年目、いくつかの品種のジャがいもを育ててきましたが、一番おいしい！と思った品種がグラウンドペチカです。多いときは6種ほど栽培していましたが、今はこの品種だけになりました。ちょっと気になっている品種もあるんですが、それは下のお子ビちゃんが落ち着いてからまたぼちぼちと。そして新じゃがを収穫したらやりたいのがレシピ作成！1週間に1品くらい新しいレシピが作れたらいいなと、何ともマイペースな目標です。今回挑戦したのは【ハッシュドポテト】みなさん、ぜひお試しください。

【作り方】

- ① ジャがいもは皮をむいてスライスして、荒く刻む。
- ② フライパンにバターを入れ、①を炒めて塩少々をいれる。
- ③ ジャがいもの1割くらいの量のコーンスターチを入れ混ぜ合わせる。
(片栗粉でもOK)
- ④ 形を整え、(四角でも俵型でも好きな形で)油で揚げて完成！
ケチャップをつけてどうぞ。
お弁当やおやつ、お酒のおつまみにぴったりです♪



☆ 畑通信 ☆

今年はちょこっとミニトマトを育てています。露地栽培だと、虫やら、風やら、雨やらとトマトの大敵はたくさんなので、小心者で少しばかり。緑の実をつけ始めています。積算温度が一定を超えるとトマトは赤くなるそう。完熟ミニトマトがお届けできます日を楽しみにされててくださいね！

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