

Patch 通信

Vol. 252



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。

ここ数日冷たい風の吹く渥美半島です。この風を感じると冬が来たー！と気合が入ると同時に、野菜のうまみと甘みが増す季節になったと心躍るパッチファーマーです♪

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"/> 大根 | <input type="checkbox"/> 小松菜 | <input type="checkbox"/> サニーレタス |
| <input type="checkbox"/> 大根菜 | <input type="checkbox"/> つるむらさき | <input type="checkbox"/> 葉玉ねぎ |
| <input type="checkbox"/> 人参菜 | <input type="checkbox"/> ホーリーバジル | ねぎのようにご利用ください |
| <input type="checkbox"/> ししとう | <input type="checkbox"/> パクチー | お味噌汁、炒め物、卵とじがおススメ |
| <input type="checkbox"/> ピーマン | <input type="checkbox"/> 水菜 | <input type="checkbox"/> |



○● 甘くておいしい！玉ねぎの葉っぱ・葉玉ねぎ ●○

新玉ねぎの収穫シーズンは3月～5月頃ですが、その時に収穫したもので、小さめものを9月頃にうえました。そして、中心からにょきにょき葉っぱが出てきたのが、こちらの葉玉ねぎ。

本来白い部分は玉ねぎになるのですが、

一つの玉ねぎから分かれてしまうので、形のヘンテコな玉ねぎになったり、

品種により、白いところは太らず、葉っぱばかり立派になったりと、

生長は様々ですので、このシーズンは、

葉っぱを美味しく召し上がっていただける【葉玉ねぎ】でお届けしています。

見た目はねぎですが、加熱すると玉ねぎをも感じさせられる甘みのある

葉っぱです。白い部分は玉ねぎの赤ちゃんになるんだな♫と思いながら、

楽しんでお召し上がりいただけますと嬉しいです！

お味噌汁に入れてもよし！パスタにしてもよし！レバニラならぬ、

レバ葉玉ねぎもよし！和洋折衷お楽しみくださいませ(^_^)♪



おススメレシピ

- 卵とじ
- 味噌煮込みうどん
- お鍋
- めた など

☆ 畑通信 ☆

年明けに収穫予定のじゃがいものお手入れをしています。草取り、土寄せ、追肥と。天候不順でなかなか草取りに入れなく、草ボーボーのじゃがいも畑にしてしまったことが後悔。しかしながら、10月にまとまって草取りをしたかいもあり、じゃがいもの葉っぱはふさふさになり、花もちらほら咲いています。

作付面積と労働力のバランスがまだ不安定で、ほったらかしにしてしまう畑もでてきてしまう現状。ひとつひとつの作業を丁寧に合言葉に今週も畑のお手入れを頑張ります！

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