

# Patch 通信

Vol. 254



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。  
太陽が上っている時間が畑時間。冬は6時ちょっと前から17時ちょっとすぎくらいまでです。畑からの帰り道、星空がきれいなこと！お空はまるでプラネタリウムのように♪  
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"/> 大根   | <input type="checkbox"/> 葉玉ねぎ   | <input type="checkbox"/> さつまいも・紅はるか |
| <input type="checkbox"/> 大根菜  | <input type="checkbox"/> 葉にんにく  | (12月から食べごろです)                       |
| <input type="checkbox"/> 人参   | <input type="checkbox"/> 水菜     | <input type="checkbox"/> 油麦菜        |
| <input type="checkbox"/> 人参菜  | <input type="checkbox"/> 紫水菜    | <input type="checkbox"/> なばな        |
| <input type="checkbox"/> パクチー | <input type="checkbox"/> サニーレタス | <input type="checkbox"/>            |



## ○● シャキシャキ♪水菜 ●○

スーパーなどで販売している水菜の大半が水耕栽培と聞いています。  
我が家の畑は全て露地栽培ですので、力強い土で水菜がすくすくと育っています。そのせいか、  
水菜がシャキシャキ！  
茎はしっかり！（極細ポッキーに負けないくらいの太さです！）  
シャキシャキ感は加熱しても残ります。  
すっごくたくさん時間煮込むとさすがに柔らかくなりますが。  
最近ハマっていますのが、豚汁で、  
大根、人参、水菜、その他冷蔵庫にある野菜やキノコを入れてくたくた煮込み、お椀に入れた後、今度はざく切りにした水菜をトッピング。  
くったり感とシャキシャキ感、ふたつの食感が楽しめます。  
1週間に2回は豚汁を作っちゃう冬の定番メニューです♪



### おススメの水菜料理ベスト3は

- ・お鍋
- ・肉巻き
- ・サラダ

人参をすりおろして、ポン酢とオリーブ油塩コショウをした人参ドレッシングをかけてどうぞ。

## ☆ 畑通信 ☆

今年はさつまいもを2か所の畑で育てていました。1か所目は虫にやられ、傷だらけに、、、おかげで我が家の焼きいもにするさつまいもになりました(;▽;)2か所目は紅はるかシルクスイートの2種類を植えた畑で先日収穫しました。お手頃サイズで出来はなかなかGOOD。追熟をして頂いて12月になるころから食べごろです。先に収穫をし始めた紅はるかからお届けいたします！紅はるかシルクスイート、食べ比べをされたい方はお声かけくださいませ。

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