



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。  
天気がころころ変わる夏の空。夕方空を見ると遠くの空で稲光が、夕立は涼しくなって気持ちがいいですが、突然の雷雨はご勘弁！因みに、夏のふんわりとした雲が好きな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"/> ジャがいも (グラウンドペチカ) |                                 |                                  |
| <input type="checkbox"/> ミニ玉ねぎ            | <input type="checkbox"/> 空心菜    | <input type="checkbox"/> スイートバジル |
| <input type="checkbox"/> 葉付き人参            | <input type="checkbox"/> つるむらさき | <input type="checkbox"/> ホーリーバジル |
| <input type="checkbox"/> きゅうり             | <input type="checkbox"/> 白ゴーヤ   | <input type="checkbox"/> オクラ     |
| <input type="checkbox"/> なす               | <input type="checkbox"/> 大葉     | <input type="checkbox"/>         |



### ○● 濃くうま！グラウンドペチカ ●○

農業を始めて7年目、当初はいろいろな種類のじゃがいもを育てていましたが、一番おいしい！とたどり着いたじゃがいもは【グラウンドペチカ】で今はこのじゃがいもメインで育てています。

見た目はちょっと怪しい風貌、切ってみると鮮やかな黄色。煮崩れはしにくく、じゃがいもとさつまいもの中間のような、栗にも似た甘さとお声も頂いています。

じゃがいものシーズンでは毎日食卓に何かしらのじゃがいも料理が並ぶ我が家。最近のお気に入り【のり塩ポテト】作り方はいたって簡単♪子供のおやつにも、おつまみにもピッタリです♪  
食べた後はのりが歯にくっついてないかチェックしてくださいね！



#### 【作り方】

- ① ジャがいもを1センチ角のさいころ状にカット。
- ② 500wで5分加熱。
- ③ 片栗粉をまぶし、オリーブ油を多めにひいたフライパンで焼く。
- ④ 火が通ったら塩コショウをして、青のりをちらして完成！

### ☆ 畑通信 ☆

畑は絶賛草むら中☁️夏は野菜の成長もさることながら、草の成長はものすごい勢いで。。。マルチや防草シートで草対策をしているものの、それがまだできていないところや、里芋の合間の草などは手作業で除草をするしかありません。草むらの中で草取りをしていると、まるで森の中にいるかのよう。ダンゴムシやミミズ、バッタやかまきりさんが時折顔をだしてくれます。毛虫やムカデもしばしば。虫はそう苦手ではなくなりましたが、突然ガサゴソ！と耳元で聞こえると叫び声をあげてしまうパッチファーマーです(笑)！

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