

Patch 通信

Vol. 288



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。
子供たちの夏休みが始まりました。今年は3年ぶりに地域での花火大会もあります。子供はもちろん、大人もうきうき♪どうか晴れになりますように！心に残る楽しい夏が訪れますよう(^^) /
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"/> ホーリーバジル |
| <input type="checkbox"/> きゅうり | <input type="checkbox"/> スイートバジル |
| <input type="checkbox"/> 空心菜 | <input type="checkbox"/> 大葉 |
| <input type="checkbox"/> つるむらさき | <input type="checkbox"/> オクラ |
| <input type="checkbox"/> 白ゴーヤ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> 長なす | |
| <input type="checkbox"/> 米なす | |
| <input type="checkbox"/> 青なす | |
| <input type="checkbox"/> カレーなインドなす | |



○● 爽やかなあまい香り・ホーリーバジル ●○

バジルと言えば日本では一番、【スイートバジル】をよく目にします。(ピザのマルゲリータやカプレーゼにのっているバジル) 私も恥ずかしながら農業を始めるまでそんなにたくさんのバジルがあると知りませんでした！そして、2年ほど前からお客様のリクエストで育て始めた【ホーリーバジル】タイバジルとも呼ばれ爽やかななかにも甘い香りがひろがるバジルです。可愛らしい紫のお花も特徴です。お料理はガパオライスや今回ご紹介します三杯鶏、(お客様に教えていただきました！) 緑茶との水出しもおススメです。軒下につるして、ドライフラワーのように乾燥してインテリアの一つにしても楽しめます。

心も体もリフレッシュするホーリーバジルをどうぞお楽しみくださいね！お気に入りの楽しみ方もぜひお教えくださいませ(^^)♪



香りを楽しむ三杯鶏

台湾でよく食べられる家庭料理で、醤油、酒、胡麻油を一杯ずつ入れるのが由来だそう。
生姜を胡麻油で香り出しして、とり肉をいれ炒める。酒、醤油、砂糖で味付けをして、バジルを入れ炒め合わせる。お皿にのせて、バジルをトッピングして完成！

☆ 畑通信 ☆

人参の収穫がおしまいになったかと思ったら、次は冬に収穫する人参の種まきを始めます。草が多く、気温が高いこの時期の人参の発芽はなかなか難しいのですが、、やっぱり1年中葉付きの人参が食べたい！とのご要望もたくさん頂きますので、早めの種まきにチャレンジ。ちゃんと発芽をして育つかな、虫に葉っぱを食べられないかな、吉と出るか凶とでるか、パッチファーマーの挑戦は毎日続きます！

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