

Patch 通信

Vol. 293



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。

9月も半ばを過ぎ、秋の台風&秋雨前線のシーズンになりました。毎日天気予報と睨めっこをして収穫や作付け、お手入れのタイミングを見計らっています。爽やかな秋空を毎日眺めたいものです。

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"/> 空心菜 | <input type="checkbox"/> ゴーヤ (緑・白) | <input type="checkbox"/> ホーリーバジル |
| <input type="checkbox"/> つるむらさき | <input type="checkbox"/> 長なす | <input type="checkbox"/> スイートバジル |
| <input type="checkbox"/> オクラ | <input type="checkbox"/> 米なす | <input type="checkbox"/> モロヘイヤ |
| <input type="checkbox"/> ピーマン | <input type="checkbox"/> 青なす | <input type="checkbox"/> きゅうり |
| <input type="checkbox"/> 万願寺とうがらし | <input type="checkbox"/> カレーなインドなす | <input type="checkbox"/> |



○● 病みつき！万願寺とうがらし ●○

万願寺とうがらしは、京都府舞鶴市の万願寺地区で生まれた京野菜の1つです。大正の終わりから昭和にかけ、京都で栽培されていた伏見とうがらしとカリフォルニアワンドーピーマンをかけ合わせて誕生したそうです。とうがらしの仲間ではありますが、辛みはなく（100個に1つくらいはあるかも！？）、肉厚で、爽やかな風味です。

おすすめの食べ方は、やはりシンプルな網焼き。BBQにもってこいです。もちろんご家庭のグリルで焼いてもOK。かつお節とお醤油をぱらり、ご飯やお酒が進みます。焼き魚の隣にちょこんと添えてあると嬉しいですよ。

そのほか、甘辛煮もおススメ。万願寺とうがらしのみで作るのもいいのですが、我が家は茄子と一緒に甘辛煮。紫と緑の色合いがきれいでお弁当や箸休めにもGOODです♪その他、青椒肉絲風や酢豚に入れても。もちろん天ぷらも美味ですよ！



☆ 畑通信 ☆

夏のはじめのきゅうりは支柱を立てて栽培しています。秋になり台風シーズンに突入しますと、台風の影響を受け、きゅうりはもちろん、支柱もろとも吹き飛ばされることもありますので、地面に這わせて育てています。そのため、きゅうりが地面と接触して擦れて傷ができることがあります。大きな傷だと見つけられるのですが、小さな傷だと見落としてしまうこともあり、そこから菌が入り、カビが生えてしまうこともございます。万が一そのようなきゅうりがございましたら申し訳ございません。そしてお知らせ頂きますと幸いです。

畑の様子をお届けしています。

Web : <http://patchfarm.biz>

Facebook : <https://www.facebook.com/patchfarm.biz/>

Instagram: patchfarm_

Patch Farm 中川 貴文・倫子