



こんにちは。パッチファームの旬の野菜をご注文頂きましてありがとうございます。
12月になり日本列島、一気に寒波に包まれていますね。寒い寒いと言いながら畑に向かう毎日。お
日様が顔を出していると幾分か暖かい。太陽の力ってすごい！と感じる自然の仕事場です。
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"/> 人参 | <input type="checkbox"/> かぶ | <input type="checkbox"/> わさび菜 |
| <input type="checkbox"/> 葉にんにく (黄色テープ) | <input type="checkbox"/> ブロッコリー | <input type="checkbox"/> サラダ菜 |
| <input type="checkbox"/> 葉玉ねぎ | <input type="checkbox"/> サニーレタス | <input type="checkbox"/> なばな |
| <input type="checkbox"/> 里芋 | <input type="checkbox"/> 水菜 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> 里芋の親芋 | <input type="checkbox"/> 春菊 | <input type="checkbox"/> |



○● もうすぐスティックブロッコリー ●○

スティックブロッコリーは棒のようなブロッコリーですが、
(説明下手ですみません(笑))、一番花蕾は見た目は小さなブロッコリー。
中央の一番花蕾を収穫したら、そのわき目から出るのが
スティックブロッコリーになります 🍀 🍀 🍀
一度収穫したらおさまりのブロッコリーに比べて、続々と収穫
できるのでお得！そして、お料理ヘタな私、いつもブロッコリーが
上手にカットできなくて、花蕾を傷つけてしまうのが悲しくて。
しかしながらスティックブロッコリーは一本そのままお料理できるので
嬉しいところ。塩ゆでしてマヨネーズをつけたり、肉巻きにしたり、
手はかかるけれど、天ぷらもおススメ。炒め物も、葉っぱがカリッと
してこれもまた美味！いまはミニブロッコリーのお届けですが、
もう少ししますとスティックブロッコリーになりますので楽しみに！



葉っぱも美味しいんです！

スティックブロッコリーと一緒に塩ゆでて肉巻きにしたり、
葉っぱとお肉との炒め物にしたり。

お鍋にいれてもGOOD

緑のお野菜をたっぷり体に取り込んで、寒い冬、風邪のはや
る冬、元気にお過ごしくださいね！

☆ 畑通信 ☆

9月の局地的豪雨でせっかく出ていた芽が流された大根。その後畑をならして、種まきをして、ようやく
大根らしい形になってきました！例年よりは1ヵ月遅れの大根、今年も瑞々しい、ずんぐりむっくりな大根
ができています！今はまだ大きいものを探して収穫、といった様子ですので、ご希望の方はどうぞお声かけ
くださいね！おでんに、筑前煮に、お漬物に、大根おろしに、大根ステーキに、大根サラダに、大根料理が
止まらない！今冬も甘くてジューシーな大根をお楽しみくださいね！

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