

# Patch 通信

Vol. 330



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。  
今年の梅雨は梅雨らしいお天気で。天気予報も☔マークが並んでいます。水不足の心配はなさそうなのですが、梅雨の合間も夏野菜の準備などなどコツコツとできることを頑張ります！  
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"/> 玉ねぎ  | <input type="checkbox"/> ズッキーニ   | <input type="checkbox"/> ひらさやいんげん |
| <input type="checkbox"/> にんにく | <input type="checkbox"/> サニーレタス  | <input type="checkbox"/> 大葉       |
| <input type="checkbox"/> 人参   | <input type="checkbox"/> スイスチャード | <input type="checkbox"/>          |
| <input type="checkbox"/> ミニ大根 | <input type="checkbox"/> コリンキー   | <input type="checkbox"/>          |
| <input type="checkbox"/> きゃべつ | <input type="checkbox"/> じゃがいも   | <input type="checkbox"/>          |



## ○● 簡単♪楽しい♪美味しい♪スマッシュドポテト●○

じゃがいもの収穫が始まると、皮がむけたり、傷がついたりしたじゃがいもが少なからず出てしまうので、我が家は毎日じゃがいも料理！主食が白米→じゃがいもになることも。ですのでこの時期白米の消費が減ります(笑)！  
今年初挑戦したのが【スマッシュドポテト】出会いはと言いますと、ゲームが好きな小4小2の子供たち、人気ゲーム【スマッシュブラザーズ】を検索していると同じ【スマッシュ】(英語でたたくとか壊すの意味です)の【スマッシュドポテト】にであったというわけです！ネットの検索って思わず偶然の出会いがあるので嬉しいですね。

フライドポテトは油の準備が大変でそばにいないといけないけれど、  
何だかスマッシュドポテトは4ステップでお手軽そう♪と早速作ってみました。

- ① 茹でる。たっぷりのお水で茹でてください。10~15分くらいです。竹串がスッと刺さるくらい。
- ② ゆであがったじゃがいもをクッキングシートをひいた天板の上に並べ、コップの後ろ等で平べったくつぶす。(スマッシュ！)
- ③ オリーブ油を全体に回しかけ、塩、コショウをかける。お好みで粉チーズやカマンベールチーズ、青のりなどトッピング。
- ④ 250℃のオーブンで30分ほど焼いて、こんがりとした焼き目がついていると完成！

\*ケチャップやマスタードソースなどお好みのソースをかけてどうぞ♪そのままもちろんGOOD



## ☆ 畑通信 ☆

今シーズン2つの畑でじゃがいもを育てています。先に植えた1つ目の小さな畑は梅雨の合間にじゃがいもを掘りましたが、後から植えた2つ目の大きな畑のじゃがいもはこれから収穫。雨続きなので、いつ晴れるか、晴れても畑が乾燥しているか、人員はあるか(掘る人、集める人)とじゃがいも掘りのタイミングをにらめっこしています。今シーズン雨続き後の収穫で土が上手に落とすことができてないこともございます。ご了承くださいませ。(土を無理に落とそうとすると皮が破れてしまって、。)  
初夏の新じゃが、気に入って頂けると嬉しいです！

Web : <http://patchfarm.biz>

畑の様子をお届けしています。

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

Instagram: patchfarm\_

Patch Farm 中川 貴文・倫子