



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。
日の出が遅くなり目が覚めるのも遅くなりました。夏は自然と4時半に目が覚めたのに、5時半に起きなきゃ！と目を覚ます今日この頃。太陽の恩恵を受けつつ太陽の光と共に目を覚ます毎日です。
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"/> バターナッツ | <input type="checkbox"/> かぼちゃ | <input type="checkbox"/> ホーリーバジル |
| <input type="checkbox"/> 万願寺とうがらし | <input type="checkbox"/> コリンキー | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> ピーマン | <input type="checkbox"/> つるむらさき | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> オクラ | <input type="checkbox"/> 空心菜 | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> なす（長なす、米なす、青なす、ゼブラナス） | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



○● かぼちゃパン ●○

実はパン好きのパッチファーマー。秋と言えば、芋・栗・南京！

さつまいもの収穫はまだですし、栗は育てていないし、そうです、南京ことかぼちゃで秋のパンを作ろうと試行錯誤しています。
まずはバターナッツ。ピーナッツ型のかぼちゃでナッツのような香ばしい風味が楽しめます、以前オープン焼きにするとプリンのようにとろける食感と鮮やかな黄色が綺麗でしたので、パンに練りこむ際に、オープンで30分ほど焼いて練りこんで見ることにしました。
焦がしすぎないように、少しオリーブ油をかけて焼いたので、生地を伸ばす際にはフォカッチャ風に。岩塩と粒胡椒をかけて焼きました！
お食事パンに仕上げたので、サンドイッチに。ふんわり卵焼きとピーマンを挟んだサンドが完成！ なかなか yami- ！

お次は緑色の西洋カボチャ。茹でて皮をむいてペーストにしようとしたのですが、（すぐに柔らかくなって）
茹ですぎて皮が向けず、皮も一緒にペーストに。つぶす際にはバターを一匙加えて。これが功を奏したのか、
パンに練りこむ際に緑色がいいアクセントとなり美味しそうな焼き具合に。

バターを練りこんでスイーツパンになったので、

こちらはクリームチーズを挟んでなんとも yami-な2種の秋のパンが完成しました！

ぜひ秋の夜長に味覚の秋の美味しいパンを作ってみてはいかがでしょうか(^^)/



☆ 畑通信 ☆

お届けしますお野菜のラインナップは夏野菜なのですが、
現在畑では冬野菜の種まきを進めています。畑に直接まく根菜類、大根に人参。大根の発芽はうまくいったのですが、人参は暑さに弱く、3度目の正直で漸くちらほら芽が出始めました。かぶは虫の被害が多いので10月になったら種まきを始めます。

続いて、ポッドに種まきをしているのがキャベツやブロッコリー白菜、春菊、なばなそしてほうれん草。まだまだ虫の多い季節、虫から守るために苗場は少し高めの位置に設置して、防虫ネットをかけて成長を見守っています。

暑い暑いと言ってもあと数十日すれば寒い寒いという日々に。冬野菜もお楽しみにされてくださいね！

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