

Patch 通信

Vol. 344



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。
少しずつ秋の気配が近づいてきていますね。畑ではトンボが飛び交っています。あんなに沢山飛んでいるのによくぶつからないなと感心！皆様も周りの小さな秋を見つけてみてくださいね！
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"/> つるむらさき | <input type="checkbox"/> かぼちゃ | <input type="checkbox"/> 万願寺とうがらし |
| <input type="checkbox"/> 空心菜 | <input type="checkbox"/> コリンキー | <input type="checkbox"/> 里芋 |
| <input type="checkbox"/> ピーマン | <input type="checkbox"/> バターナッツ | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> オクラ | <input type="checkbox"/> ホーリーバジル | <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"/> |



○● かぼちゃちゃちゃ！ ●○

今年のかぼちゃを4種育てています。緑のかぼちゃ（一般的によく目にする西洋かぼちゃ）に白皮かぼちゃ、生食用の鮮やかなオレンジのコリンキーかぼちゃに、ピーナッツ型（敢えてのひょうたん型）のバターナッツ。ハロウィン用のおぼけかぼちゃも育てていたのですが、結実しなく、、、今年は失敗に終わりました😞 来年リベンジをします！

それでは、それぞれのかぼちゃの特徴を紹介させていただきます！

緑のかぼちゃは皮が薄く、火が通りやすいのが特徴です。

煮物はもちろん、スライスして炒め物や天ぷらもおススメです。

まるごと加熱して皮ごとペースト状にしてパンやホットケーキ、マフィンに練りこんでも美味しいですよ！

白皮かぼちゃの皮は厚めです。ほくほくとした食感を楽しめ、皮が少しオレンジ色になるくらいに追熟しますとさらに甘みが増します。

一番のおすすめは煮物。ほっくりとポタージュスープもおススメですよ！

めずらしい生食用のコリンキーかぼちゃ、生食用とありますが、実は娘はコリンキーかぼちゃの煮物が一番好きだとか。私はきゅうりの酢の物ならぬ、コリンキーの酢の物や浅漬けが好きです。人参のしりしりのように、コリンキーのしりしりも彩りがきれいですよ！

最後はバターナッツ。これかぼちゃだったの!?!とのお声も頂きます。形を器にしてプリンやグラタン、シチューもおススメですよ！

秋の味覚、いもくりなんさんのかぼちゃをどうぞお楽しみくださいね！



☆ 畑通信 ☆

暑すぎる秋です！9月なのに、日中は真夏のような暑さですし、朝夕もようやく風が心地よくなってきたのですがまだまだ蒸し暑さは続きますね。暑さの影響は畑にもあり、

種がなかなか発芽しないとか、暑すぎて虫が多いとか、ズッキーニの花が咲かないとか。9月後半にはお届けできるかな、と計画していましたズッキーニですが、もうしばらくお届けまでにお時間を頂きます。どうぞ首を長くしてお待ちになられてくださいね！夏野菜の名残を楽しんで頂き、冬野菜を心待ちにして頂きますと幸いです(^^)／

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