



元気豚通信

2016年 6月号 (第124号)

有限会社ジェリービーンズ 直販部発行 <http://www.genkibuta.jp>
〒289-2257 千葉県香取郡多古町南中1698-8 TEL : 0120-593-029 FAX : 0479-70-6100

こんにちは！
『元気豚』のスタッフ
トモです。



こんにちは元気豚スタッフのトモです。

紫陽花(あじさい)の花が咲く頃となりましたね。私は3年ほど前に、多古町のあじさい祭りのイベントに参加して、紫陽花の苗を3本頂いてきました。ブルーの紫陽花で、1本は八重咲きの紫陽花でした。夫が「畑を草だらけにしているのなら、綺麗だから植えておこう」と言ってくれたので、畑の隅に3本並べて植えておきました。

3年目の今年はぐっと大きくなり、花芽も沢山つけています。夫に「今年は大きくなって、花芽もたくさんつけているよ」と話すと、夫も「俺も見てきたよ」と夕飯の時によく話していました。そんな話を聞いていたのか、先月の母の日に息子のお嫁さんが、ピンクの紫陽花をプレゼントしてくれました。「ワー可憐な色!!」と大喜びしていると、夫も「こんな綺麗な色の紫陽花もあるんだなー。早めに花を切って、畑に植えるべ!」と私のもらった紫陽花なのになぜか乗り気でした。でもせっかく頂いた紫陽花だったので、花を充分に楽しんでから畑に植えました。



来年はブルーとピンクの紫陽花が咲くだろうなと今から楽しみにしているトモなのです。



あとり娘のはっちゃん奮闘記

～家業を継ぐべく豚の世界を只今修行中!!～

～助産師と保育士を兼ねそなえた仕事～

人間の妊娠期間は約10ヶ月ですが、豚の妊娠期間を皆さんはご存知ですか?なんと、たった3ヶ月3週4日(115日)です!ちなみに牛の妊娠期間は280日、馬は333日ですから、豚の生産性ってすごいですね。

私は今、研修先の農場で「分娩」という部署で仕事をしています。その名の通り、115日の妊娠期間を終えた母豚になるべくストレスを与えないよう、快適な環境と十分なスペースを与えることと、子豚が安全に生まれて温かい環境で過ごせるようサポートをする部署です。私がいる部署では1日約30頭の母豚がお産をし、母豚1頭のお産で15頭くらいの子豚が生まれます。全ての母豚が順調なお産ができるということではなく、中には自力で分娩できない母豚や、産道で子豚が詰まってしまうこともあります。そんな時は産道に手を入れ母豚の分娩介助をするため、いわゆる「助産師」のようなお仕事もします。また、産まれた子豚はとてもか弱く、ちょっとした環境変化で下痢などを起こしてしまいます。私たちの仕事は、病気になる前にワクチンを接種し、全頭の子豚がお乳を十分に飲んで大きく育つにはどうしたら良いか、常に豚の立場に寄りそった環境を作ります。中には兄弟とのケンカに負けてお乳が飲めなくなる子豚もいるため、ほかの母豚のところへ里子に出したりもします。イメージは子豚の「保育士」でしょうか。

私も子どもを産めるようになったら母豚の気持ちがわかるのかな、そんなことも考えながら、今日もかわいい子豚たちに母性本能をくすぐられ、エッサホイッサと仕事をする知佳なのでした。



営業担当のんびりほのほの雑記 ～楽しみなあじさい祭りの巻～

6月になりました。梅雨が始まる少しブルーな6月ですが、千葉県多古町では栗山川の両岸に1万株のあじさいが咲き誇り、多くの観光客で町がとても活気づく季節となります。

6月12日(日)には、多古町あじさい祭りが開催されます。江戸時代さながらの衣装をつけた約600人の町民たちが米俵や神輿を担いで町を練り歩く「多古米献上行列」や、見物客への多古米ごはんの無料配布もあります。ほくたちも毎年イベントに参加し、ご飯にのせて食べるおかずを販売します。去年は豚どんの具を温め、多古米と一緒にお客さんに食べていただきました。今年はさらにパワーアップします。ぜひ見に来てください。



こだわりの多古米生産者

あけみの **ほか〜んと スローライフ!**

5月21日に第2回目の東京都墨田区と多古の小学生交流田植えツアーが開催されました。今年も、無事に終わってほっとしています!

私達はお料理係を担当したのですが、みんなが田植えを終えて、帰って来るタイミングを待ちながら調理するという、時間を気にしながらの裏方でした。

お昼のメニューは『元気豚』たっぷりの豚汁に、多古米おにぎり♪調理中は大変忙しいのですが、墨田の方々もお手伝いしてくださいました。

情報交換の場ともなるひととき、墨田の皆さんは情報量が半端ないうえに、とにかく面白い!おかげさまでお昼までの時間は、あっという間でした。お昼ご飯は、皆さんに満足していただけた様です。



ともちゃんの
ササッとレシビ♪

ミニトマトの豚肉巻き串焼き

【作り方】

- ① バラスライス1枚を半分に切っておく。
- ② ミニトマトはヘタをとる。
- ③ ①のバラスライスで②のミニトマトを巻く。
- ④ 肉の巻き終わりの部分から竹串を刺す。(竹串の部分はアルミホイルで巻いておくと焦げません)
- ⑤ 両面にハーブソルトを振り付け、こんがりするまでグリルで強火で焼く。



【材料 2人分】 調理時間20分

『元気豚』バラスライス…150g

ミニトマト…9個

ハーブソルト…少々

ともちゃんから
ひと言!

味付けは塩コショウでも美味しいですよ!
竹串に刺したとき、トマトとお肉の間に隙間を開けておくと火の通りがよいですよ。



編集後記

● 畑の紫陽花が、この調子でどんどん大きくなったらどうしようと、今となっては大きくなりすぎるのを心配しています。(トモ)

● 24歳で友人の結婚式にデビューした長女、ブーケスでナイスキャッチ!新たなジंकスを作らないようにしてほしいものです。(マツ)

● 家の近所の田んぼのあぜ道をのんびり散歩するのがマイブーム。色々な小さな発見がたくさんあり、気持ちも安らぎます。(きよすけ)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ!

楽天市場

