



元気豚通信

2016年 9月号 (第127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。

私は今、市民講座のハーブ教室に月に1度通っています。そこで一番先に教えていただいたのは「美人の化粧品」というものです。それはローズマリーを乾燥させて無水エタノールで漬けた「ローズマリーチンキ」というものに精製水と精油を入れたものでした。作る作業もとても簡単だったので、私も作ってみたいと思いました。庭にラベンダーしかありません。先生にお聞きしたら「ラベンダーでも作れますよ」と言うことだったので、ラベンダーの花で作ってみました。花の部分をはさみで切り、水で洗ってから日陰干しにします。その後無水エタノールに漬け込みました。先生からは「1ヶ月位は漬け込んだほうがいいですよ」ということだったのですが、せっかちな私は2週間ほどで液体とラベンダーを別にし、液体は化粧水にしました。化粧水が出来たので早速お嫁さんに使ってもらったら「サラサラタイプでラベンダーの香りがして、お義母さん、とってもいい感じです」と言ってくれました。私と、娘と、お嫁さんの分で3本作り、毎日せっせとお風呂上りにつけています。まだ、効果は現れないようですが、きっと、美人になるかな?なんて期待しているトモなのです。



あとり娘のはっちやけ奮闘記

～家業を継ぐべく豚の世界を只今修行中!!～

7月の終わり、多古町から車で30分ほどの地域

に新設した肥育農場が稼動しました。広い部屋の壁は真っ白に塗られ、ピカピカの豚舎に入った子豚たちは毎日と～っても気持ちよさそうです♪社長もスタッフも待ち焦がれた農場がやっと建ったわけですが、他の地域に入って「養豚」をすることは、簡単なことではありませんでした。養豚業に対する典型的なマイナスイメージ(くさい、汚いなど)をお持ちの方は少なくありません。地域の理解を得る、ということの大変さ・大切さを改めて実感しています。

話は変わりますが、先日、埼玉県で産業廃棄物の中間処理業を営む「石坂産業」の会社見学に行ってきました。昔は産廃業者として、住民から反対運動も起こったのだそうです。存続の危機にあった会社を父から受け継ぎ、改革に乗り出したのは当時30歳の女性社長でした。劇的な改革を断行し、地域の迷惑施設と言われた会社を日本屈指のリサイクル企業に生まれ変わらせ、今では本社の隣に里山を保全する公園まで作り上げ、地元で愛される会社に育てあげられていました。

地域の中で生きる会社の話を聞き、畜産業と産業廃棄物処理業というマイナスイメージからの脱却という部分で重なるところが多いと感じつつ、女性社長には勇気をもらった一日となりました。地域になくならない産業であるために、私たちはどうすればよいか、これからも仲間とともに考え、行動し続けていきたいと思えます。



営業担当のんびりほのほの雑記 ～栗山川沿い散歩の巻～

先月号でお話ししましたが、お腹周りが気になり最近、夕方日が沈みかけの時間帯に、近くの栗山川を散歩しています。道の駅多古の裏側を流れている栗山川沿いには、色々な生き物や草花があり、散歩しているとたくさんの発見があります。トンボが飛んでいるのを見ると「あの田んぼの中で泳いでいた不思議な体をした生き物が空を飛んでいるんだな」と、不思議な気持ちになります。近所の子供たちも「変な虫がいるー！」とよく騒いでいるのを見かけます。自分の徳島の実家の吉野川沿いの風景に似ていて、ほっと落ち着くことのできる散歩を少し出たお腹と共にこれからも楽しめます。



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!**

田んぼの稲も色づいて来ました。今年もお陰様で、新米をお待ちのお客様が多くいらっしゃいます。食味向上を目指して、新しい取り組みをした田んぼの稲刈りがとても楽しみです！この通信が届く頃には稲刈りも終わり、良い結果が出たお知らせをしたいです。

先月の初めに、私の母校でもある廃校になった地元の小学校で、初の『アートフェスティバル』が行われました。模擬店で二男が、お米と地元の野菜、そして米粉のクッキーを販売しました。私はお手伝いでしたが、様々なワークショップや音楽のコンサートも催され、楽しい一日を過ごしました。母校がこのようなイベントで賑わい、有効利用されたことが嬉しかったです。懐かしい地元出身の方にも会うことも出来たし、また来年に期待したいですね。



ともちゃんの ササッとレシピ♪

豚肉ハニーマスタードソース

粒マスタードの酸味とはちみつ
自然の甘みがおいしい

【材料 2人分】 調理時間20分

『元気豚』肩ロース厚切りスライス…200g
シシトウ…4本
トマト…1個
粒マスタード、はちみつ…各大さじ1
塩、コショウ、小麦粉、醤油、サラダ油…適量

【作り方】

- ① 肩ロース肉は筋切りをしてたたき、塩、コショウ各少量をふる。
- ② シシトウはヘタを落とし、切込みを入れる。(破裂を防ぐため)
- ③ 粒マスタード、はちみつを各大さじ1と醤油小さじ2を混ぜておく。
- ④ フライパンでサラダ油少量を熱し、②を炒めて取り出す。
- ⑤ ①に小麦粉をまぶし、余分な粉を落とす。④のフライパンにサラダ油小さじ2を熱して両面をこんがり焼き、③を加える。
- ⑥ 器に⑤を盛り、④とトマトを添える。



ともちゃんから
ひと言!

はちみつの味付けなので
小さなお子さんでも
食べられるお料理ですよ。

編集後記

● ハーブの精油は色々種類があり、もちろん香りもさまざま。好きな香りをまとう自分を想像し、勉強に励んでおります。(トモ)

● 『多古アートフェスティバル』にカツカレーで出店。カレーの隠し味はなんとゆずジャム。意外に大ヒット!驚きのうまさでした。(マツ)

● 夏になり、色々な昆虫が活発になるのはいいことですが、毎日、会社の倉庫の入り口で巣を作らないでほしいです…蜘蛛さん。(きよすけ)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ!

楽天市場

