



元気豚通信

2017年 3月号 (第133号)

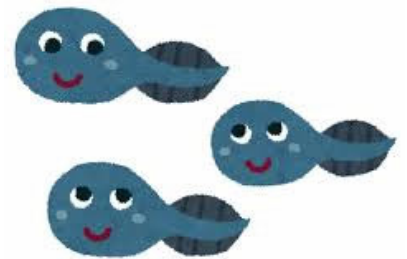
有限会社ジェリービーンズ 直販部発行 <http://www.genkibuta.jp>
〒289-2257 千葉県香取郡多古町南中1698-8 TEL : 0120-593-029 FAX : 0479-70-6100

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。3月に入り、少し暖かくなってきましたね。数年前、テレビを見ていたときの話なのですが、春のおたまじゃくしの映像が流れていました。それを見て、下の孫が「おたちま・・・」（初めは何を言っているのかわかりませんでした）と叫んだのです。私が「それなんのこと？かわいい言い方だね」とお嫁さんに聞くと「おたまじゃくしのことなんですよ」とのこと。さすがママにはわかるのですね。さて、孫はなんて言ったか皆さんはおわかりになりますか？実は『おたちまぐち』と言っていたのです。かわいいでしょ。

田んぼの農作業も少しずつ始まり、田んぼにもおたまじゃくしが出てきています。夫にも教えてみると大笑い。その後、我が家ではおたまじゃくし＝『おたちまぐち』と言うことになっています。他の方が聞いたらなに言っているのかな？と思われるかもしれませんが。孫もさすがに「もうちゃんと言えるよ」って思っているかもしれませんね。でも、かたくなに『おたちまぐち』にこだわるトモなのです。



あととり娘のはっちゃんけ畜園記

～家業を継ぐべく豚の世界を只今修行中！～

「農業・畜産業の本場、アイオワ州へ」

豚肉の生産量全米1位を誇るアイオワ。私は今、そんな州の看板ともいえるアイオワ州立大学獣医学部で2週間の研修を受けています。今回の研修は豚の病気の診断に関するプログラムで、獣医学部の学生や獣医師12名が参加しています。研修内容を一言でいうならば、現場の養豚獣医師のための「考え方の訓練」。まず4人1グループになり、実際に何らかの問題で今まさに困っている農場に訪問します。豚の様子や農場の状況、管理者の話からどんな病気が悪さをしているかの見当をつけ、そのために必要な検査方法を自分たちで選択します。そして検査結果が出るまでの間、農場で適切な対応（治療や予防）を班員や農場の人と相談しながら決めていきます。加えて豚は経済動物ですから、治療や予防の費用対効果の計算も忘れてはいけません。同じ農場に行っても感じ方は人によって異なるため、お互いに気づかなかったことを教え合いながら、ディスカッションするのも楽しいです。

農場訪問の次の日は農場主への報告書を仕上げ、インストラクターの先生や学生の前で90分弱のプレゼン！英語でのプレゼンは、私にはちょっとハードルが高いですが、良い刺激になっています。このようなケーススタディーを積み重ね、実践的な勉強を学生にも提供してくれる環境に感謝しつつ、同じ頂を目指す仲間にも助けをもらいながら、残りの研修も楽しみたいと思います。

※写真は、アイオワ州立大学のイメージキャラクター、赤い鳥の「サイ」君です。



営業担当のんびりほのほの雑記 ～ほうれん草収穫の巻～

去年の11月から始めた畑でついにほうれん草が収穫できるようになりました。根がしっかりとした、きれいで大きいほうれん草がたくさんできました。元気豚のたい肥をしっかりと与えたからなのか、種をまいたっさり放置していましたが、無農薬でもしっかりと育ちました。ただ、料理が苦手なので、ほうれん草をどう活用しようか模索中です。職場の皆さんにほうれん草の活用法を聞き、少しずつ料理上達中。野菜をたくさん食べているとなんだか体の調子がいいです。



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!**

いよいよ種まきの準備が始まります！種になるもみは、60度で10分程度の温湯消毒をします。結構熱いお湯ですが、時間が足りないと病気になりやすく、長く入れすぎると芽が出ないこともあるので、時間は厳守です。今年は芽が出たら蛇紋岩（じゃもんがん）の粉末を散布してみます。蛇紋岩は苗が良く育つ効果を持つらしいとのこと。成長が楽しみです。

※写真は蛇紋岩の石です。



イベント情報

- 【3月12日(日)】…千葉県香取郡神崎町の「酒蔵まつり」に元気豚直売所として屋台出店します。お祭りでは酒蔵見学や無料試飲のほか、当日限定酒の販売もあるとのこと！お酒好きの方、是非！
- 【3月25日(土)】…千葉県香取郡多古町のコミュニティプラザ文化ホールにて「多古特選落語会」が開催。春風亭一之輔さん、林家三平さん、桂右女助さん(多古町出身)の3人が多古に揃い踏み！
- 【3月24日(金)～26日(日)】…元気豚直売所にて恒例セールを開催。この機会をお見逃しなく！

ともちゃんの ササッとレシピ♪

豚ごぼう鍋

いつもと違う鍋に♪

【材料 2人分】 調理時間 30分

『元気豚』肩ロースしゃぶしゃぶ用…200g

ごぼう…1本

春菊…1把

しめじ…半分

油揚げ…1枚

鶏がらスープの素…小さじ1

味噌…大さじ2

【作り方】

① ごぼうはさがきにし、そのまま10分ほど水にさらして、アクを抜く。

② 『元気豚』肩ロースしゃぶしゃぶは食べやすい長さに切っておく。

③ 鶏がらスープの素と味噌を合わせ、湯2カップで溶いておく。

④ 土鍋に①のごぼうを敷き、肩ロースしゃぶしゃぶ、油揚げ、小房にわけたしめじを入れ、③のスープを注ぎ、強火にかける。

⑤ 煮立ったら弱火にしてアクをとり、春菊を適量ずつ加えながら煮る。ごぼうがしんなりしたら、汁ごと器に盛る。途中、汁が煮詰まってきたら湯を注ぎます。



ともちゃんから
ひと言！

『元気豚』切落としても
美味しくできますよ。



編集後記

● 『おたちまぐち』は娘の家にも飛び火して、流行語になっているようです。もっといろんなところで流行らせようかな。(トモ)

● 地元で珍しい植物の自生する湿地の美化作業に参加しました。やっぱり一番のお楽しみはみんなで食べるおやつですね。(マツ)

● 高圧洗浄機の威力に驚きます。店の前のタイルを磨くととても綺麗に！でも、調子にのってたら風邪ひいちゃいました。(きよすけ)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ！

楽天市場

