



元気豚通信

2017年 5月号 (第135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。

新緑の季節を迎え、我が家では野菜の畑作業を始めます。まずサトイモ。去年は千葉県の推奨する『ちば丸』という種類のサトイモを、種屋さんで勧められ畑に植えておきました。秋の収穫時には握りこぶし位になり、煮物、味噌汁、おでんにと大活躍だったので。初心者としては上手に出来たので、今年もそれを植えてみました。植えるといっても

10粒ほどの種芋を肥料入れて耕した畑に、15cmほどの間隔で埋めていただけです。夫から「鶏糞も入れたほうがいいな」と言われていたのを思い出し、あわてて芋と芋の間に少し入れておきました。

種芋10粒だと少ないと思われるかもしれませんが、親芋の10粒がたくさん的小芋を付けてくれるので家族で食べるには充分なんです。娘にも少し持たせたのですが、「お母さん、サトイモは小さい粒でも買うと値段が高いから、買えないよ。もらえるなら嬉しい!」と言われました。畑作業を終えて家に帰り、夫に「私でも一人で植えられたよ」と話すと「秋には旨いがサトイモ食べれるな」と嬉しそうでした。



5月中には簡単な野菜を新たに挑戦して、種まきしてみようと思っているトモなのです。



あととり娘のはっちゃんけ奮闘記

〜家業を継ぐべく豚の世界を只今修行中!〜

「生き物相手だから休みがなくて当たり前?」

皆さん、今年のゴールデンウィークはどのように過ごしますか?家族でお出かけ、実家に帰省、家でのおんびり、もしくは仕事や学校でしょうか。

農場では、全員が一斉に休みをとる事は難しいですが、何年前前からスタッフは交代で休みをとっています。目指すところはもっと作業を効率よく行い、2年以内に完全週休2日制を導入することです。まだまだ、他産業と比較すると休みの日数は少ないですが、現場での残業はほとんどなく、定時で帰れる日が多いです。

また、弊社では導入していませんが、養豚業界には「バッチシステム」というグループ管理システムが存在し、家族経営の養豚場で広く導入されています。母豚を決められたグループに分け、豚の繁殖サイクルを人工的にコントロールし、管理を数日間に集中させるシステムです。デメリットもありますが、病気のコントロールをしやすいほか、労働が集約化されることができると、家族経営でも休みを取りやすくなります。休みを利用して友達と会って食事をしたり、旅行でリフレッシュしたり、農場から離れてみるのも新しいアイデアや発想が生まれるきっかけとなるかもしれません!

※写真は先日行った群馬県の芝桜です。



皆様へのお知らせ ～facebook始めました～

元気豚のfacebookを始めました。facebookでは、元気豚直売所のセールのお知らせや新商品の紹介、イベントへの出店紹介、生産農場から生産現場の様子や情報を発信します。facebookをご利用の方は、是非ページを覗いてみてください！

※facebookへのページへは、元気豚HP(<http://www.jb-farm.jp/>)から移動できます。



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!

今年もお陰様で、苗が順調に育っています！

息子と一緒に仕事をするようになってから、田んぼも増えてやりがいがあるのですが、息子から細かくチェックが入ります。「ここはこうした方が楽でしょ！これはしなくて良いよね！」という具合。

わかっていてもやっちゃっていった癖をやめていかななくては！と思います。まあ、有難いことですが、小姑の如く手厳しいのです。

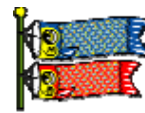


イベント情報

【5月5日(金)】… 成田市公津の杜公園で1800匹の鯉のぼりが掲揚されるお祭り！

【5月23日(火)～6月4日(日)】… 多古町コミュニティプラザ展示ホールにて『多古光湿原写真展』が催されます。千葉県レッドデータブックに掲載される重要な植物の写真を撮影した写真展。花や植物に興味のある方は是非！

【5月26日(金)～28日(日)】… 元気豚直売所にて恒例セールを開催！



ともちゃんの ササッとレシピ♪

豚肉のレタス丼

レモンと塩のさっぱり丼です

【材料 2人分】 調理時間15分

『元気豚』バラスライス…150g

レタス…4枚

水…100cc

鶏がらスープの素…大さじ1

塩…ひとつまみ

レモン汁…小さじ1

酒…大さじ1

片栗粉…大さじ1

ごはん…適量

塩コショウ…少々

ごま油…適量



【作り方】

① 分量の水(お湯)に鶏がらスープの素を溶かしておく。

② 『元気豚』バラスライスは食べやすい大きさに切り、軽く塩コショウをしておく。

③ フライパンにごま油を入れ、バラスライスを炒めたあと、①を入れる。

④ ③のフライパンに食べやすい大きさに切ったレタスを入れ、酒大さじ1と塩ひとつまみを入れ煮る。レタスがしんなりしたらレモン汁を入れ、味を整える。

⑤ 片栗粉を同量の水で溶き、④のフライパンに入れ、とろみをつける。

⑥ 茶碗にご飯を盛り、⑤をのせる。

ともちゃんから
ひと言！

レモン汁は味をみながら足してください。



編集後記

● 暖かくなり畑の野菜も大きくなりますが、雑草もぐんぐん大きくなります。雑草の強さに驚きながら草取りをしています。(トモ)

● 娘が我が家へ帰ってきて手抜き主婦(私)への指摘が日々、厳しいです。家事の代行が流行るのも、今ならわかるわ。(マツ)

● 今年の春も直売所裏でウサギとキジが活動し始めました。毎日「今日はいかな～」と楽しみに野原を覗いています。(きよすけ)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ！

楽天市場

