



元気豚通信

2017年 6月号 (第136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。

突然ですが「センリョウ」と言う植物を知っていますか？お正月に飾る花と一緒に入っていることも多い、縁起物の植物です。我が家の庭の隅で実をつけてくれるので、毎年、お正月には他の花と一緒に飾っています。

今年は、お正月前に切り花瓶に活けておいたセンリョウが、まだ枯れずに実をつけています。水は定期的に変換していますが「いつになったら葉が枯れて実が落ちるのかしら？」と思って、毎日見えています。しかし、半年過ぎても元気なまま。そんなに生命力があったんだと驚きました。唯一やっていることといえば、水をかえるたびに「がんばって！！」と誰もいないところで、こっそりと呼びかけているだけです。その効果なのかな？半年たっても元気なまま。今までそんなセンリョウを見たことがなかったので嬉しくなり、その話を友人にしたら「今までの水かえなかったからじゃない？」とぼっさり。



このセンリョウがいつまで元気であるか、自分だけでギネスに挑戦しているトモなのです。



あと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！～

「夏に備えて」

だんだんと夏に近づいてきましたね。そろそろ扇風機やクーラーなどの暑さへの準備を始める方も多いのではないのでしょうか。

暑いときに豚は、体表が皮下脂肪で覆われていて、汗をかくことができません。人間のように汗をかいて体温を下げるかわりに、口を大きく開けてハァハァと呼吸をすることで、体の外に熱を出しています。暑さに弱い豚にとって、夏の暑さはお産や繁殖、成長などに悪影響を与えてしまうのです。

農場では春から猛暑への準備を始めており、施設設備を夏仕様に取りかえたり、クーラーのメンテナンスを行ないました。一豚舎600頭以上の母豚の体温を下げるために使用するクーラーは、壁一面に張り付けられ、大きな換気扇を使って部屋の空気をひっぱります。外が28度でも部屋の中は22度くらいと、とっても涼しいです。

毎年、当たり前前に機能しているものだと思っても、意外とそうではないこともあります。その機械が本当に100パーセントの力を発揮できているか、修理や故障しそうな箇所はないか、そのような定期的なメンテナンスを行なうことも生き物を飼っている中で、大切な仕事のひとつです。

今回は豚の生理と夏場の施設を紹介しました。皆様も猛暑への準備を十分行ない、快適な夏を過ごしましょう！





こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいふ！

こんにちは！多古米生産者、萩原農場の次男、萩原宏紀

です！この度「あけみのぼか〜んとスローライフ」に代わり、掲載させていただきます。よろしくお願い致します。

さて、ゴールデンウィークはみなさんどのように過ごしましたか？旅行？買い物？家でゆったり？様々な休日をお過ごしだったと思いますが、萩原農場ではずーっと田植えでした！4月中旬から5月下旬にかけては、1年間で一番忙しい時期かもしれません。とっても忙しいのですが、美味しいお米を作るためには妥協できない作業です。

この時期には毎年、多古町と東京都墨田区の子供たちが、萩原農場の田んぼに田植え体験に来てくれます。東京の子供たちが泥んこになり、かえる1匹にワーキー言いながら田植えをしている姿を見ていると、とても和みます。多古町の子供たちと東京の子供たちとの交流もできますので、このような体験学習を積極的に行っていきたいですね。

そんな活動をしている萩原農場の2代目をこれからもどうぞよろしくお願い致します。



イベント情報

【6月3日(土)~6月25日(日)】…千葉県佐原市水郷佐原あやめパークで『水郷佐原あやめまつり』が開催されます。400品種150万本のハナショウブが美しく咲き乱れます。

【6月11日(日)】…『多古町あじさい祭り』開催！元気豚も出店し、揚げ物やフランクフルトを販売予定です。 ※荒天時は18日に延期となります。

【6月23日(金)~25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♪

チーズつくね

甘辛だれでご飯がすすみます

【材料 2人分】 調理時間20分

- 『元気豚』挽き肉…150g
- プロセスチーズ…50g
- タマネギ…1/4個
- おろし生姜…1/2かけ
- 酒…小さじ1
- 塩…小さじ1/4
- 卵…1/2個
- 片栗粉…大さじ1

【作り方】

- ① プロセスチーズは6等分に切る。玉ねぎはみじん切りにしておく。
- ② 『元気豚』挽き肉、①の玉ねぎ、おろし生姜、酒、塩、卵、片栗粉を加えて練り混ぜ、6等分する。手に水をつけ、中央にチーズを入れて小判型に丸める。
- ③ 油小さじ1をフライパンで熱し、②を並べて中火で両面を4~5分ずつこんがり焼く。
- ④ ③の油をふき取り、醤油、酒、砂糖、みりんを加えた【つくねタレ】を煮からめる。

【つくねタレ】

- 醤油・酒…各大さじ1
- 砂糖・みりん…各小さじ1



ともちゃんからひと言！

お肉と調味料は粘りが出るまでていねいに混ぜてください。お弁当のおかずにもぴったりです。



編集後記

● 庭の花も次々と咲き始めました。小さな花瓶には入りきれず、少し大きめのかわいい花瓶を購入したいと思っています。(トモ)

● 結局、今年は一度も田んぼに入らずじまい。なのに美味しい多古米をいただけるなんて、バチが当たらないかしらと心配です。(マツ)

● 暖かくなってきたのでこたつ布団を洗いました。お風呂場で踏み洗い。重くて大変でしたが、綺麗になってすっきり！(きよすけ)

『元気豚』モバイルショップはコチラ！

楽天市場

