



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。

若い頃に車の免許をとり数十年が経ちます。毎日、会社に来るために運転している私ですが、高速道路の運転はとても苦手。苦手というより以前は運転できませんでした。高速道路を使って出かける時は誰かに乗せて行ってもらっていました。

そんな私でしたが…。1年ほど前に娘が近くに越してきました。近くと言っても高速道路を使って1時間位の場所です。初めは高速道路が怖くて電車で行っていましたが、電車だと家で作った野菜やお米を持って行きたくても、重くて持って行けません。そんな訳で一大決心！カーナビを使って高速道路で行こうと半年前に思い立ちました。一人では怖いので実家の母を隣に乗せて。母は車の運転はできませんが、隣に乗っていてくれるだけで結構安心するんです。合流地点では「私に話しかけないでね。難しい道路に入るから。」と母に声をかけましたが…。今やスイスイと言いたいところですが、毎回ヒヤヒヤしながら安全運転で行っています。まさか高速道路を運転するなんて…。私自身ビックリです。

我が家の孫2人を乗せて娘の所に行くのを今から楽しみに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！～

～～ひとり立ち～～

豚の生涯の中で最も大きな変化の一つといえば「離乳」です。

子豚の赤ちゃんの離乳はなんと生後3～4週間で行われ、母豚と子豚でそれぞれ別のお家に引越すこととなります。子豚の部屋に入ると、最初は警戒するもののすぐに興味を示し駆け寄ってきます。

「遊んでよ～」と言わんばかりに、私の長靴やズボンを引っ張り好奇心旺盛。部屋の中では、お腹を出して気持ちよさそうに寝ている子豚、兄弟ゲンカしている子豚、エサを頬張っている子豚…と色々な子豚が見えます。ただぼーっと見ているだけでは管理者失格で、「部屋の中で何が起きて、どうしてそれが起こって何を意味するのか。」考えながら管理することを心がけています。例えば、豚が寝床で糞をするのはどうして？子豚が乾いた咳をするのはなぜだろう？豚をじっくり観察していると、様々なシグナルを私たちに発信しています！豚に意識を向けないとそのシグナルに気づくことはできませんが、豚にはばかり気を取られていると足元の柵につまずきます。笑

「10年目のベテランでも1年目でも、管理者としての『プロ意識』を持って。」これは入社式で現在の研修先の社長から言われたことです。私は管理者としてはまだまだ見習い。勉強することの多さに悪戦苦闘の日々ですが、観察力と判断力を磨き、どのように自分が行動すれば豚にとって快適か考える。それが管理者の仕事であり、「養豚業」の醍醐味なのかもしれません。次号はかわいい子豚たちも大きくなってよいよよ…？



営業担当のんびりほのほの雑記

～成田山の巻～



と花わりの多古米生産者

あけみのほか〜んと スローライフ!

先日、千葉県成田市にある成田山新勝寺に行ってきました。成田駅から少し歩いて表参道というお土産やウナギ等いろいろなお店が集まっているストリートを抜けると『総門』に到着。そこから『仁王門』『大本堂』『三重塔』『釈迦堂』『額堂』『光明堂』というルートで行きました。金運や仕事運、縁結び等のご利益スポットをまんべんなく周り、最後に御守と給馬をいただき、表参道で買い物と食事を楽しみました。

7月の7日～10日には300年の歴史を持つ夏の風物詩『祇園会』という大きなお祭りが開催されます。毎年たくさんの方で賑わうようです。この機会に5つの国指定重要文化財のある成田山新勝寺に行ってみてはいかがでしょうか。



無農薬で栽培を始めた田んぼの稲は、元気に成長していますが、次第に雑草取りが忙しくなってきました。雑草取りといっても、抜いた雑草はそのまんま土の中に埋めるか泥をかき混ぜて根っこを痛めつけ、雑草の成長を押しやる作業です。

稲がこのまま勢い良く伸びると、茂った稲で光がさえぎられ、雑草も勢いがなくなり、稲は養分を十分に吸収できます。しかし、雑草の成長の勢いがすごいと、稲は雑草との競争に負けてしまい、成長が遅れ、さらに害虫による被害も出てしまいます。

これから収穫までには、まだまだ心配なことだらけですがとりあえず雑草取りを頑張ります!



ともちゃんの
ササッとレシビ♪

オクラそうめん

桑味たっぷり! さっぱり美味しいそうめんです。

【作り方】

【材料 2人分】 調理時間20分

『元気豚』バラスライス…150g

オクラ…6本

青じそ…5枚

そうめん…4束

塩…適量

めんつゆ…200ml

① オクラは塩少々でこすり洗いし、熱湯でさっと茹でて冷水にとり、水気をきって輪切りにする。

② 青じそを千切りにする。

③ 『元気豚』バラスライスは半分に切り、熱湯でさっと茹でてポウルに入れ、塩少々を振り、冷ましておく。

④ そうめんを茹でて氷水にとって冷やし、ざるにあげてしっかり水気をきっておく。

⑤ 器にそうめん、豚肉、オクラ、青じそをのせ、めんつゆをかける。



ともちゃんから
ひと言!

大根おろしや小口ねぎを
加えてもおいしいですよ。

編集後記

● 高速の合流地点では毎回心臓ドキドキ。ふと、ワッ! 私の心臓動いていると気付いて驚き、何故かうれしくなります。(トモ)

● 熱中症療のある私にとって、会社の草刈りは命がけ。作業後のパーベキューを餌にお手伝いを募ってみようかしら? (マツ)

● 僕の住んでいるアパートは川沿いなので、夏でも窓を開けていれば涼しく快適。でも、虫たちがときどき現れて大変です。(きやすけ)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ!

楽天市場

