



# 元気豚通信

2016年 8月号 (第126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。

私の住んでいる地域では8月がお盆になります。8月に入るとまずは私一人でお墓の草取りをしておきます。お盆が近くなると、今度は夫と二人で行き、夫が植木の剪定をしている間に、私はまた草取りです。たった1週間ほどなのに草の生長はすごいですよ。そんなに大きなお墓ではないのですが、草取りでたっぷり半日はかかるのです。どれだけ草が多いかわかりますよね。途中、休憩はお墓の木陰でします。お盆前なのでご近所の方もお墓掃除に来ているので、みんなで持ってきたお茶菓子をおすそ分けしながらのティータイム。近くに住んでいてもなかなかお会い出来ない方もいるので、色々な話が出て楽しいですよ。汗ダクでの帰り道に「ご先祖様達がお墓掃除を終えて、きれいにしてくれたって喜んでいるね」と夫と二人でホッとしながら帰ります。

我が家では、お盆の13日には仏壇に野菜をお供えし、15日には「七色ぜいご」を作ってお供えします。年に一度のことなので毎年何か一つ忘れ、お盆が終わって気付くトモなのです。

※七色ぜいご…七種類の野菜を小さく、さいの目に切って鍋で煮たもの



## あととり娘のはっちゃん奮闘記

～家業を継ぐべく豚の世界を只今修行中!～

～健康に大きく育て!～

皆さんは家族や知人とBBQはされましたか? 私は今年の夏こそBBQやりたいなあ…とつぶやくだけで何一つ行動できていません(笑)。

さて、前回までのこのコーナーでは離乳した子豚の話でしたが、いよいよ出荷までの最後の仕上げのお話をします。豚はただエサを与えれば太る、というわけではなく、豚の発育段階に合わせたエサ(約6種類)を与えます。ちなみに体重50kgの豚は1日に2kgのエサを食べ、800gほど体重が増えます。10日で8kgも体重が増えるわけですから、人間で考えるとすごいことになりますね…。

健康に育ち、115~120kgほどの適切な体重になった豚から順に出荷されます。出荷時は一頭一頭体重を測った後、トラックに積み込みますが、100kgを越えた豚たちは元気いっぱい!板などで道を作って豚を体重計まで誘導しますが、豚の動きに慣れていないと本当に大変です。私が初めて出荷の部署を担当した時は、毎日が全身の筋肉痛との闘いでヘトヘトでした。私はまだ見習いですが、ベテランになると豚を見ただけで細かい体重(100kgか115kgかの違いまで分かる)や、おおよその脂肪の厚さを推定することもできるんですよ。この夏も暑くなりそうですが、スタッフ一同、熱中症に気を付けながら、おいしい豚肉づくりに励みます!



## 営業担当のんびりほのほの雑記 ～気になるお腹の巻～

最近暑くなってきたので、運動不足気味です…。心なしかお腹の周りが少し太ってきた気がします。そんな時にお肉について書いてある本を読んでいて、気になる記事を見つけました。『夏はお肉を食べたほうが良い』という記事です。その記事によると、豚肉に含まれるビタミンB1は牛肉や鶏肉の5～10倍で、ヒレ肉やモモ肉に多く含まれているようです。ビタミンB1は疲労回復や夏バテ改善によく効くというので、今の私にぴったりです。そして何より日頃の運動が最も大切とのこと。

夏の夕方は日が長いので、この機会に近所を散歩したり、栗山川沿いを散策したりしてみようと思います。



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!

今年は、お陰様でお米を注文してくださるお客様が増え、新米ができるのをお待たせしています。8月の末頃には、稲刈りが出来ると思いますが、お天気次第といったところです。

去年は息子にコンバインの操作を覚えてもらうつもりが、長雨にたたられ、息子の出番がありませんでした。雨で田んぼはぐちゃぐちゃ、稲は熟し過ぎてしまう。早く刈り取らなければ！そんな中での稲刈りには熟練した運転技術が必要で、さらに時間との戦いです。息子に教える余裕がありませんでした。

今年は、去年できなかった分まで、しっかりとコンバインの操作をマスターしてもらいたいと思います！



ともちゃんの  
ササッとレシビ♪

## 煮豚サラダ

お肉のソースでたっぷりの野菜をどうぞ♪

### 【作り方】

【材料 2人分】 調理時間10分

『元気豚』肩ロース煮豚…300g

レタス、サラダ菜、ベリーリーフなど…適量

① 野菜は適当な大きさに切り、洗って水気をよくきっておく。

② 肩ロース煮豚は解凍して、薄く短冊に切り、煮汁は器にとっておく。

③ 器に①と②を盛り、肩ロース煮豚の煮汁をかける。



ともちゃんから  
ひと言!

煮豚の煮汁はお肉の旨味たっぷり。オリーブオイルを入れてドレッシングにしてもおいしいですよ。



## 編集後記

● お盆が終わると稲刈り、お彼岸、孫の誕生日、そして夫の誕生日と行事続き。次々とやるべきことが目白押しで大変です。(トモ)

● 6年ぶりに娘が家に帰ってきました。娘が帰ってきて嬉しいですが、旦那が2人いる?みたいな感覚。意外に疲れます。(マツ)

● 夕方、会社から家に帰宅しようとしたら会社の入り口でクワガタを発見。小学校の夏休みをを思い出しながら帰宅しました。(きよすけ)

『元気豚』モバイル  
ショップはコチラ!

楽天市場

