



# 元気豚通信

2016年 10月号 (第128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。10月に入り、冬野菜の種まきを始めました。日曜農家の私は大根・春菊・ほうれん草・小松菜・赤大根の種まきを一気にやってしまいます。猫の額ほどの小さな畑なのですが、まずは夫に畑を耕してもらいます。種まきも毎年（ここ3年ほどですが…）やっている割には種と種の間はどのくらい離れた方がいいとか、ほうれん草の畑には石灰を撒いたほうがいいとか、二人で思い出しながらの種まき作業です。近所の方に「夫婦仲がいいね♪」と言われるのですが、そんなことはありません。私はいつも怒られるばかりです。年配のご夫婦の奥様が私に「一人仕事だと怒る人がいないから、そばにいて怒られる人がいないとね、それも一役よ。」と私に話してくれました。そう言ってもらえて少し心が元気になりました。そんな風に育てている野菜ですが、収穫すると結構おいしいですよ。春菊、ほうれん草はお鍋に入れたらお肉より沢山食べてしまうし大根も味噌汁煮物と毎日1本ほどは食べてしまいます。「お父さん今日はほうれん草をカゴに一杯取ってきてね」と言う「はいよ！」と嬉しそうな夫。

食欲の秋、ついつい食べ過ぎちゃうトモなのです。



## 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！～

～病気の撲滅…～

現在日本では、オーエスキー病という豚の病気を日本から撲滅しよう！として、何年も前からその活動に取り組んでいます。オーエスキー病は母豚で流産などが起こってしまう恐ろしい病気です。

ところで、「一つの病気をなくす」って、すごいと思いませんか？日本に病気がある限り、その病気に感染するかもしれないリスクを常に抱えていなくてははいけないし、ワクチンを打って被害を予防する費用もかかってしまいます。病気自体を日本からなくすことは、これ以上ない予防策になります！後は外国から病気が入ってこないように注意してさえいけばいいのですから。



現在、オーエスキー病が存在している地域は限られてきています。残された地域で、足並みをそろえてワクチン接種とモニタリングをしっかり行っていけば、オーエスキー病は確実に日本からなくなります。千葉県も、あと少しです！養豚場には豚がたくさんいますので、一日に何百頭もワクチンを打たなくてはならずとても大変ですが、「オーエスキー病、早く日本からなくなれー！」と祈りを込めて1頭ずつワクチンを注射しています。



## 営業担当のんびりほのほの雑記 ～夕々の実家の巻～

秋休みに実家の徳島に帰りました。親不孝者で前回帰省したのは4年前。実家は吉野川の河口付近の近所にあります。久しぶりに帰省すると実家から徒歩5分のところにある吉野川に大きな橋が1本できあがっていてびっくりしました。「阿波しらさぎ大橋」という名前で河川に架かる道路橋としては四国最長らしいです。吉野川沿いを久しぶりに散歩したら、犬の散歩をしたことや友達と川遊びしたこと、野球部でがんばっていたことなどいろいろなことを思い出して懐かしい気分になりました。徳島に行った際は是非四国最長の橋に行ってみてください。徳島から神戸へ行く夜の明石海峡大橋もかなりおすすめです。



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!**

収穫の秋！8月の終わりには稲が実っているだろうといつも通り稲刈りをしてみるとまだ緑色の籾が多くありました！穂が出るのは早かったのですが、実るのに時間がかかったようです。次男は張り切って稲刈りをする気満々でしたが、毎週土曜日のやっちゃばでの販売や夜の卓球教室、家の大掃除など忙し過ぎたのか熱を出してその後、胃腸の調子が悪くなり回復するまで大変でした。

田植えの時に記事にしていた食味向上を目指した田んぼは、9月に入る頃にはすっかり実って「あお」は、ひとつもありませんでした！！食味の結果はまだ出ていません。きれいなお米だけど、どんな評価か楽しみです！

※あお…未熟な稲のこと



### ともちゃんの ササッとレシビ♪

## かぶの豚そぼろ煮

旬のかぶは皮ごと煮ても  
口当たりやわらかです。

【材料 2人分】 調理時間20分

『元気豚』挽肉…250g

かぶ…4~6個

【A】酒…大さじ3

砂糖…大さじ1+1/3

しょうゆ…大さじ2+1/2

【B】砂糖…大さじ1

しょうゆ…大さじ1

みりん…大さじ1+1/2

片栗粉…大さじ1

ゆずの皮(干切り)…少々



ともちゃんから  
ひと言!

あんがトロリとかぶ  
にのって、ほっこり  
美味しいそぼろ煮  
です。

【作り方】

- ① かぶは茎元をきれいに洗い、茎を少しつけて皮ごと二つから四つ割にする。葉はさっとゆでて水にとり、水気を絞って5cmの長さに切る。
- ② 鍋に挽肉と【A】を入れ、ほぐすようにしてサッと煮る。かぶを入れ、ひたひたの水を加えて中火で7~8分間、あくを取りながら柔らかくなり過ぎないように煮る。
- ③ 【B】を加えて軽く煮る。片栗粉大さじ1を同量の水で溶いて加え、とろみをつける。
- ④ 器に盛り、①の葉とゆずの皮を添える。



### 編集後記

●たくあんや白菜漬けなど、冬のお漬物はまだ挑戦していないのですが、今年こそはデビューしてみようかなと考え中です。(トモ)

●食欲の秋！おいしい物がたくさんあって幸せな気分。イモ・栗・かぼちゃが好物の私に、炭水化物抜きダイエットは無理ですね。(マツ)

●吉野川河口付近で無脊椎動物レッドリストの絶滅危惧II類のシオマネキ(カニ)を発見。片方のハサミだけが大きいカニです。(きよすけ)

『元気豚』モバイル  
ショップはコチラ!

楽天市場

