



元気豚通信

2016年 11月号 (第129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

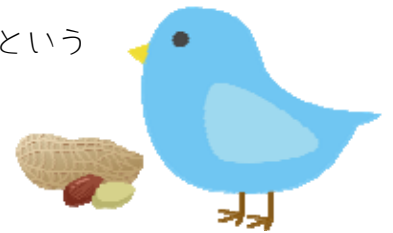
こんにちは！
『元気豚』のスタッフ
トモです。



こんにちは元気豚スタッフのトモです。先日の秋晴れの日、夫と二人で落花生を収穫しました。猫の額ほどの小さな畑なので、一株ずつ鍬で掘り、落花生の実だけはずします。それを家へ持って帰り、庭に敷物をして干しておきました。お昼頃、夫が庭で「鳥が落花生を食べにきているぞ！」と叫んでいま

す。慌てて見に行くと、私の見たことのない鳥が、落花生の実をくちばしではさんで飛んでいくところでした。「体に青色が入って、ずいぶんきれいな鳥だね。」と私が言うと、夫も「見たことのない鳥だな。手前の木に止まって誰もいないのを見ているんだな。落花生の真ん中のくぼみをくちばしで上手につかんで持って行くんだよ。」と感心しているのです。「お父さん、そこ感心するところじゃないからね。鳥が落花生食べ放題なんだからね。網でもかぶせておく？」と夫に聞いたのですが、鳥が食べたとしても、全部は持っていかないだろうということで、庭に干したままにしました。

きっといつか、すずめの恩返しみたいにお礼にきてくれるかな？と期待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！～

「Corn Harvest」

私は今、養豚の研修のため9月から半年間、アメリカ合衆国に滞在しています。主に養豚場に入って現場での仕事や、豚専門のクリニックで獣医師に同行して豚の勉強をしています。滞在先は、見渡す限りの穀物畑が広がっている中西部です。世界の半分の量のトウモロコシを生産しており、家畜向けの飼料用トウモロコシは40%を占めます。また、穀物の肥料を取るために豚、肉牛などの畜産も盛んに行われています。

ちょうど9月末が収穫シーズンだったので、日本の数倍の大きさのコンバインに乗せてもらい、穀物の収穫を体験してきました！（見学した農家では）16本もの刃の巨大バリカンで一気に刈り取り、実の部分のみが選別され、タンクに備蓄されます。コンバインはGPSがついているので無人で操作できるそうです！

コーンがしっかり乾燥していないとカビてしまうそうで、天気予報とにらめっこしながら夜遅くまで収穫している日もあるとのこと…。「私たちは世界の食糧を支えているんだ！」とアメリカのトウモロコシ農家が胸を張っていたように、日本の家畜用穀物の多くはアメリカなどから輸入しています。今までは写真と数字でしか見たことがなかったアメリカのトウモロコシの生産現場も、初めて自分の目で見て、収穫したてのコーンの匂いをかぎ、「データ」には表れない現場の話を聞いたことで、うんと視野がひらけた1日となりました。



営業担当のんびりほのほの雑記 ～アワアラインマラソンの巻～

10月23日に「ちばアクアラインマラソン2016」のハーフフィニッシュイベントエリアにて、千葉県庁の畜産課・販売流通課のご協力のもと、元気豚粗挽きミニフランク3,500名様分を、ゴール地点でランナーの皆さんへ配布を行いました。

ランナーの皆さんが「うまっ!」と言って喜んでくださるのを見て、『チバザポーク』の一銘柄としてイベントに参加できてよかったと感じました。

マラソンを走り終えたランナーの皆さんの顔は、やり切った!という充実感にあふれており、それを見ると私もマラソンに参加してみたくなりました。この機会にランニングでもしてみようかな…。



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!**

先日行われた多古町主催、多古米の食味コンテストではお陰様で入賞できました! 田んぼの稲の管理は引き続き努力して参ります!

色々やり方はありますが、今年のように稲穂が乾く暇がないほどお天気が悪い年は、これからは多くなるのかもかもしれません。どんな年になったとしても遅しく頑張ります! そのためにも、日頃元気を蓄えておかななくては! と思います。



※夫と息子それぞれが入賞し、息子が準グランプリに選ばれました。
写真は息子の表彰状です。

ともちゃんの ササッとレシピ♪

豚肉としめじの他人丼

【材料 1人分】 調理時間15分

『元気豚』切落し…100g
玉ねぎ…1/4個
しめじ…1/4房
卵…1個



【A】しょうゆ…大さじ1+1/2

酒…大さじ2
みりん…大さじ1
砂糖…大さじ1
だし汁…大さじ2

ともちゃんから
ひと言!

秋のキノコならどれでも
美味しくできますよ。

【作り方】

- ① 豚肉は冷凍庫から出して、解凍しておく。
- ② 玉ねぎはくし形に切り、しめじは石づきを取り、【A】の調味料を合わせておく。
- ③ フライパンに油をひかず、豚肉をほぐしながら炒め、色が変わってきたら玉ねぎを加えてさらに炒める。玉ねぎが透き通ってきたらしめじを入れ、ざっと混ぜたら【A】の調味料を入れて混ぜる。
- ④ 弱火にして蓋をし、汁気がなくなるまで煮詰める。
- ⑤ 汁気が少なくなったら溶き卵をまわし入れ、再び蓋をし、卵が固まる前に火からおろす。
- ⑥ 丼のご飯に⑤を盛り付ける。



編集後記

● 我が家は今、収穫の秋を迎えています。サトイモや落花生、栗、柿と食卓にのぼる毎日です。みんなの食欲が止まりません! (トモ)

● アメリカ研修中の娘から毎日ラインで写真が送られてきます。身近すぎて、遠く離れていることをつい忘れがちです。 (マツ)

● やっぱりマラソンは私には体力的に厳しいので、まずは散歩を楽しみます。秋は風景が徐々に変わり、発見がいっぱいです。 (きよすけ)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ!

楽天市場

