



# 元気豚通信

2016年 12月号 (第130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。

私はここ数年、年のせいか新陳代謝が悪くなり、体重の増加が留まることがない状態です。健康診断にも引っかかり、お医者さんの指導のもと、きれいな体?になるために、ウォーキングをがんばっています。家から坂を登って近く

の神社まで行き、神社でお参りをして同じ道を帰るという20分のウォーキングコースです。途中に畑があるので、ほうれん草などの野菜を採ってきます。歩いているとどんぐりが落ちていたり(先日はどんぐりを踏んで坂道でひっくり返ってしまいました(笑))、珍しい花が咲いていたり楽しいのです。それなら毎日歩いたら...と思うのですが、それがなかなかできません。ずぼらな私もぶらさげないとだめなのかもしれませんね。でも3ヶ月後にはお医者さんとの問診があります。体重を減らさないとどうなることか?でも、食べるのがまんできないトモなのです。

今年も一年間、元気豚通信をご愛顧頂きありがとうございました。良いお年をお迎えください。



## 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!～

「情けは人のためならず」

黄金色だったトウモロコシ畑は一面真っ白! アメリカ

にも本格的な冬がやってきました。私が暮らしているアメリカ中西部にはさまざまな国の人が暮らしています。メキシコ人をはじめドイツ人、アイルランド人など、みんな見知らぬ人にも優しく、とてもフレンドリーです。「Good morning, How are you?」「今日はいい天気だね、どこに行くの?」と、スーパーでもレストランでも会社でも、たとえ見知らぬ人であれ聞いてくれます。こちらは「おかげさまで元気です、あなたは?」と返します。こちらではそのようなやりとりは挨拶の一部なのだけど、海外に長期滞在したことのなかった私にとって、毎日の挨拶は寂しさをも忘れさせてくれました。

アメリカと日本がどうこう、という話ではないのですが、特にうれしかった事は見知らぬ人に対しても当たり前のようにドアを開けてくれることや、路肩に車をとめていたら、必ず誰かしらが車をとめて「どうしたの?」と聞いてくれたことでした。(ちなみに車を停めていた時は行き先の地図を確認していただけでした...笑) 逆の立場の時に私は手を貸していただろうか? 誰に対しても挨拶していただろうか? 外国人が道に迷っていたとき、見て見ぬふりをしていなかったらどうか? 資本主義で合理主義の国ですが、そこに暮らす人々の心は情け深く、慈しみに満ちています。米国研修も折り返し地点、これからは恩返しをしていきたいです。

※写真は、無事クリスマスツリーの飾りつけが終わり、記念に撮影しました。



営業担当のんびりほのほの雑記  
～千産千消まるごとグルメパーティーの巻～



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、オークラ千葉ホテルにて開催された「千産千消まるごとグルメパーティー」に参加してきました。千葉県産の農林水産物を使った料理をホテルのシェフが調理し、参加者に振る舞うパーティーです。今回はホテル日航成田の落穂月シェフが『元気豚』を使用して「軽くスモークした『元気豚』のバロティーヌ生姜のエスプーマ」を作ってくれました。左下の写真がその料理です。やはり、プロのシェフが作った料理はとておいしく、盛り付けも素晴らしいものになっておりました。来年も開催予定とのことですので興味のある方は是非参加してみてください。

田んぼの紅葉って皆さんはご存じですか?とうに稲刈りも済んだ田んぼの、刈り取った稲の刈り株から新芽が出て30センチほどに成長し、俗に二番穂と呼ばれる小さな稲穂になります。ちゃんと黄色く突って、頭を垂れた姿はいじらしささえ感じます。田んぼの紅葉?は、あまり話題にはのぼりませんが、秋から冬のこの時期の田んぼの色が、私は大好きです。霜が降りるとたちまちきれいな紅葉は消えて、モノトーンの世界に変わってしまいます。そんな季節の移ろいを感じながら、もう1年が終わっちゃう!

さあ、これからお餅つきを頑張らなくちゃ。去年は三男の学校の関東大会出場(卓球)と餅つきが重なり気持ちが集中できませんでしたが、今年は餅つきに専念したいと思います。



ともちゃんの  
ササッとレシピ♪

## 白菜とベーコンとチーズのとろとろ鍋

【材料 2人分】 調理時間15分

『元気豚』ベーコン…150g

白菜…1/4個

とろけるチーズ…お好みで好きなだけ

ブイヨン(キューブ)…1~2個

水…500cc~

【作り方】

① 白菜は洗って5cm位のざく切りにする(そぎ切りにしてもよい)。ベーコンも食べやすい大きさに切る。

② 鍋に白菜、ベーコン、ブイヨンを入れ、コトコトと白菜が柔らかくなるまで蓋をして煮る。

③ とろとろに白菜が煮えたらチーズを入れ、チーズがとろけるまで蓋をして煮る。



ともちゃんから  
ひと言!

ぜひ、元気豚のベーコンで作ってみてください。旨みたっぷりですよ!



### 編集後記

● 体重を増加させるのはすご〜く簡単。されど減少させる事の大変なこと…。まずはウォーキングから頑張りたいと思います。(トモ)

● アメリカ研修中の娘はもともと小食。最近は…鍛えれば胃袋も、アメリカンサイズになるようです。娘の帰国が楽しみです。(マツ)

● パーティーに参加して色々な料理を見ましたが、まだまだ知らない名前の料理がたくさん…。もっと料理の修業が必要です。(きよすけ)

『元気豚』モバイル  
ショップはコチラ!

楽天市場

