



元気豚通信

2017年 2月号 (第132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。



寒い毎日が続いていますね。私の住んでいる千葉県香取郡多古町は2月が一年の中で一番寒い季節です。そんな中、家の中であったかくなるものを発見しました。すでにお使いの方も多いと思いますが、それはお風呂の沐浴剤です。肌の弱い私は肌荒れが心配で、今まで使ったことがありませんでした。

先日出かけた温泉で沐浴剤を5袋いただき、孫たちに「お風呂にいらていいよ」と言ったら、大喜びでお風呂に入るときにいらていました。最後に私が入ったのですが、とってもびっくり！すごく良いのです。何が良いかというと、素敵な香りとお肌しっとりとした潤いのある感じ。それを試してからはお肌のかさかさ少し減ったように思うのは私だけかな？とっていたら、お嫁さんも「お母さん、あれ（沐浴剤）とても良いですね。今度、薬局で違うのを買ってきてみますね。」と二人で話していました。

その後、お嫁さんが買ってきてくれた沐浴剤を入れて、あったかいお風呂に毎日入っています。いいですよ～寒い冬にぽっかぽか♪つつい、長風呂になっているトモなのです。



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！～

「Change or Die」

先日、州の養豚組合が主催する生産者のための学術集会に参加しました。参加者の8割が養豚業を営む生産者で、その半数以上が若手の後継者でした。トウモロコシの粒の大きさによる生産成績の違い（栄養学）や、豚肉の輸出戦略や市場価格の動向、経営戦略、豚舎の換気システムの話など、現場の人が明日使える情報が盛りだくさんの内容となっていました。学術面のみならず、昼食後には地元のコメディアンによるショーも開催され、会場は大盛り上がり！！私はという内容理解するのに精一杯で、早すぎるアメリカンジョークには全くついていけません。。。汗

この学会で私が最も印象を受けたことは、こういった生産者の為の学会が「参加者同士の情報交換の場」としてしっかりと機能していることでした。日本より厳しい米国養豚では、現状にあぐらをかいているところはどんどん淘汰されます。ビジネスとして豚を飼う以上、周囲から取り残されないよう広く人のつながりを作り、情報に惜しまず投資する。そして、常に自分の知識や技術をアップグレードしていかないと、日々刻々と進化する養豚情勢の中では生き残れない。と、偉そうなことを書いてしまいましたが、これは今回の学会と、日々いろんな農場に出入りする中で強く感じる事の一つです。

※写真は、先日観戦したアイスホッケーです。



営業担当のんびりほのほの雑記 ～大掃除の巻～

昨年12月末に『大掃除』ということで、直売所付近の道路に捨てられているゴミを、みんなで拾いました。拾い出すと竹藪の中や林の中に色々なゴミが捨てられており、ゴミ袋20個分のゴミが集まりました。全部仕分けて処理場を持って行き、大掃除を終えましたが、終わったあとの綺麗な道を見てうっとり。「トンネルのような、木で囲まれたこの道がいいのよね」とお客様に言っていたことのある会社近くの道路、多古米の生産地である多古の田園風景を綺麗にしお客様にまた訪れたい町にしていきたいなと思った、昨年末の大掃除後の一息でした。

※写真は去年春に撮影した多古町の中心を流れる栗山川沿いの風景です。春になると桜が満開になります。



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!**

和食の人気は海外でも高まっているようですが、先日のテレビで、ナンバーワンになっていたのは、なんと! 「餅」でした!! 「餅」が和食という認識は日本人ではあまりないのかなと思います。

そういえば、息子のお友だちがバーベキューをした時に大学の留学生も来ていて、日本語はとても上手でビックリしました。日本茶に興味があったようで、ふつうに入れたお茶でしたが、味わって飲んでくれました。そして今度は「餅つきに集まろう!」と、約束しました。

餅が海外でそんなに人気があるということなので、餅つき大会も喜んでもらえそうです! 気合いを入れてお餅つきの準備に励みたいと思います。



ともちゃんの ササッとレシピ♪

豚バラのトマト煮込み

ちょっとしたおもてなしにどうぞ♪

【材料 2人分】 調理時間90分

『元気豚』バラブロック…500g

玉ねぎ…中1個

ミックスビーンズ…適量

にんにく…1かけ

ホールトマト缶…1缶

オリーブオイル…大さじ2

ローリエ…2枚

酒…100cc

コンソメ…2個(約10g)

塩、コショウ、砂糖…少々

ともちゃんから
ひと言!

お肉に焼き色を付けてから酒を入れてください。



【作り方】

- ① 『元気豚』バラブロックを少し大きめに切り、塩、コショウで下味をつけておく。
- ② 玉ねぎはみじん切りにする。
- ③ 鍋にオリーブオイルとすりおろしたにんにくを熱し、香りがたってきたら
 - ①の豚肉を入れ表面に焼き色を付ける。
 - ④に酒を入れ、アルコールをとばす。
- ⑤ ④の鍋にホールトマト、玉ねぎ、ミックスビーンズ、ローリエ、コンソメを加え蓋を少し開けた状態で30分から1時間、弱火で煮込む。
- ⑥ 塩、コショウ、砂糖で味を調える。



編集後記

● 何事にも自分にはだめだできないと思わず、どんどんと挑戦していく一年にしたいと思います。

(トモ)

● 美容と健康のため、タジン鍋で野菜を蒸し焼きにして沢山食べています! さて体重はいかに…。

(マツ)

● 外の掃除をしていたら家の掃除を疎かにしていました。もう少し暖かくなったら頑張ろうと思います。

(きよすけ)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ!

楽天市場

