



# 元気豚通信

2017年 4月号 (第134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。

4月に入ると、毎年恒例の田植えが始まりますが、その前に稲の苗を作ります。先月の強風のときに育苗用のビニールハウスが切れてしまい、大慌てで業者さんをお願いし、何とか種まきまでに間に合わせてもらいました。だからビニールハウスはピカピカ。ピカピカはうれしいのですが、夫は「温度調節がたいへんだった。」と嘆いていました。実は新しいビニールは汚れていない分、太陽の光が沢山注いでくれるので、ハウス内の温度が上昇してしまいます。温度が上昇しないように換気をしないと苗が暑さで枯れてしまうのです。少し芽が出てくると夫と二人毎朝、稲の苗に水撒きをします。朝一番にビニールハウスに入ると、ハウスの中はうっすらと霧がかかったようになっています。稲の苗の先端に水滴がついていて、遠くから見るとダイヤモンドがついているように見えるんです。「全部ダイヤモンドだったら私達大金持ちだね!」と夫に言うとうん、うんとうなずいていました。そして、その苗も4月20日頃には大きな田んぼに植えます。また、田んぼでお茶できる♪と嬉しくなるトモなのです。



## 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!〜

1年間の群馬県とアメリカでの研修生活に区切りをつけ、多古に帰ってきました。一面に広がる町の田園風景や春の土のにおい、そして変わらないみんなの笑顔を見て、全身の力がすーっと抜けていくように感じました。アメリカで勉強することを決め、やっとの思いでビザが下り、現地の日本人を紹介してもらって、つたない英語で研修の交渉をして、、、単身渡米して初めの頃は緊張と不安と恐怖、悔しさで毎晩のように泣いていた日々が何年も前のことのように。それくらい充実した幸せな一年でした。文化や価値観の違い、合理的なシステムとマネジメント、地域の中で生きる事、やっぱり働く人が一番重要なこと。現場で一緒に働いたり、人と会って話をする中で気づくことがたくさんありました。研修を受け入れてくれた方々はもちろんのこと、元気豚を通していつも応援してくれる方々、励ましてくれる家族や、現場で汗を流して豚を育ててくれるスタッフのみんなのおかげで、今の私があると心の底から感謝しています。

これからはいつも支えてくれる周りの皆さんに恩を返す番。まだまだ未熟者ではありますが、自分の目で見てきたアメリカの養豚産業の良い部分を日本流にアレンジし、地域や業界のために、全力を尽くします。そして、アメリカに限らずこれからも世界に足を運び、現場で多くの挑戦をしていきたいです。



皆様へのお知らせ  
～西志津店オープンしました～

元気豚直売所『元気豚キッチン』が千葉県佐倉市西志津にオープンしました。主に元気豚を使ったお弁当、お惣菜を中心に販売しています。こちらで調理したお弁当、お惣菜は一昨年オープンした東葉勝田台駅構内直売所でもお求めいただけます。

場所：佐倉市西志津2-8-1  
営業時間：11:00～19:00  
お休み：土日祝  
TEL：043-290-9170



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!**

三男の高校寮生活も、何とか無事一年経ちました。庭のつくしやつぼみの膨らみを写真で送ると「春だね」と言って、一年過ぎた事を忘れてしまうくらいあっという間の一年だったようです。次男は今、荀掘りの仕事に専念しています。

色々なことにバタバタしてあっという間にこの桜の花の春爛漫は終わってしまいますが、今年こそは風景を見る余裕をもって仕事をしようと思う、今日この頃です。



イベント情報

【4月2日(日)～16日(日)】…のさか花の広場(匝瑳市)にて「第21回そうさチューリップ祭り」が開催されます。元気豚肥育農場の近くにあり、7万本のチューリップが咲き競い、春の訪れを運んできます。

【4月8日(土)～9日(日)】…道の駅多古にて元気豚加工品の屋台調理販売をします。

【4月28日(金)～30日(日)】…元気豚直売所にて恒例セールを開催!



ともちゃんの  
ササッとレシピ♪

切落としのから揚げ

お弁当のおかずに♪

【作り方】

【材料 2人分】 調理時間20分

『元気豚』切落とし…250g

生姜(すりおろしたもの)…1かけ

醤油…小さじ1

塩、コショウ…少々

片栗粉…大さじ3

揚げ油…適量

① 切落としは半分に切り、解凍しておく。

② ボールに切落としと生姜、醤油、塩、コショウ、片栗粉を入れてよく混ぜる。

③ 揚げ油を熱し、混ぜた種をスプーンですくって油に入れる。

④ こんがり色づいたら完成。

ともちゃんから  
一言!



お好みでシソの葉や玉ねぎ、にんにくを入れてもおいしいですよ!



編集後記

● 数年前までは息子も田植えには消極的でしたが、今年手伝ってくれました。お嫁さんが息子の重い腰をたいてくれました。(トモ)

● 私にとって春を思わせるものは、フリージアの花の香りと、母がつくってくれた、よもぎのあんころ餅ですね。手作りしようかな。(マツ)

● 西志津店では様々な種類のお弁当を開発中です。私のおすすめは元気豚のひき肉を使ったハンバーグ弁当。美味しいですよ!(きよすけ)

『元気豚』モバイル  
ショップはコチラ!

楽天市場

