



元気豚通信

2017年 7月号 (第137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。

5月の初めに小学一年生の孫が、あさがお、ひまわり、ふうせんかずらの種を、学校から持ち帰ってきました。種を庭のすみに撒いておいたら芽が出てきましたが、庭のすみでは日が当たらないので、プランターに孫たちと一緒に植え直し、日の当たる場所に移動しました。夕方、小学校と保育園から帰ってくると、プランターに水を撒いてくれるのですが、二人でどっちがジョウロを使うかと庭で大騒ぎ（ジョウロが1つしかないのです）。「仲良く順番に使うんだよ」とママの声が響きます。そのうち洋服が水で濡れたとか、ダンゴムシがいたとかで大騒ぎ。そこでばあばあが「うるさ〜い！！近所に聞こえるから、やめて〜」と怒鳴ると、そばで夫が「なあ、ばあばあんの声のほうかすごいよな」と、孫とママに同意を求めます。そんな大騒ぎをしていると、今度は息子が帰ってきて参戦？「ももちゃんと、りょうくんが水をかけてるから大きくなってきたな」と褒めています。

まあまあ大騒ぎの夕方、日が沈むと同時に家の中に持ち込まれ、漫画のサザエさんの家の中のように、今にも飛び出しそうな家になっていると思うトモなのです。



あととり娘のはっちゃんけ畜園記

〜家業を継ぐべく豚の世界を只今修行中！〜

「みせる農場」

シカゴから車で1時間ほどの場所に、フェアオークスファーム（インディアナ州）という観光牧場があります。実際に牛乳やお肉を生産している農場を見学できる大規模施設です。生産現場と消費者側の距離がかけ離れていることを背景に、畜産関係企業と米国の生産者が合同出資して3年前につくられました。豚、牛、作物の3つのコースがあり、見学の合間には施設内のレストランで食事もできます。豚編では、豚舎の2階からガラス越しに豚を見れるように設計されています。豚舎内と見学ルートのエアーフローは全く別ですので、人と家畜の病気を伝搬するリスクも最小限に抑えられるほか、飼育スペースの臭いや音が外に出ることはありません。養豚の歴史から最新技術の紹介にとどまらず、作業の合理性も考えたうえでの「動物福祉」も徹底的に研究しているようでした。楽しみながら畜産を学べる工夫が随所にちりばめられているフェアオークスファーム。彼らの挑戦を、一人の日本の生産者として応援していきたいと思います。





こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいふ！

こんにちは！！萩原農場では6月上旬にやっと田植えが

終わりました！いや～長かったです！毎年少しずつですが
耕作面積が増え、作業日数も増えています。それでもお

かげさまでお米が足りず、人を雇って作業を手伝ってもらおうか考え中です。

ちなみに田植えが終わってからの主な作業は、田んぼ周りの草刈りです！個人的には米作りでこの作業が一番大変なんじゃないかと思えます。田んぼの畔や道沿いの草刈りは急な傾斜などがあり、刈り払い機（よくホームセンターなどに売られている、先が円形の持ち手のついた草刈り機）を使って作業するのですが、これが危険な上、かなりの労働になります。しかもこれからの季節は炎天下の中での作業になりますので、よりきつい仕事になります。この作業も除草剤を散布してしまえばほとんどしなくてもよいのですが、萩原農場では環境に配慮した栽培を心掛けておりますので、極力除草剤は散布しません！この取り組みを長く続けることで、昔はたくさん生息していたホタルなどもまた増えてくれればいいなと思っています。



イベント情報

【7月8日(土)～8月6日(日)】…香取市の「水郷佐原あやめパーク」にて『はす祭り』開催！様々な品種のはすがあり、品種数では日本一の規模を誇っています。

【7月25日(火)・26日(水)】…『多古祇園祭』開催！このお祭りは江戸時代から続いているという夏の風物詩。26日の午後8時半頃には約500発の花火も打ち上げられます。

【7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♪

なすと豚肉のぶっかけそうめん 夏にぴったりメニューです

【材料 2人分】 調理時間15分

『元気豚』切り落とし…100g

なす…1本

そうめん…200g

ごま油…大さじ1

めんつゆ(1人分)…200cc

ねぎ…少々

塩、コショウ…少々

にんにくチューブ…少々

【作り方】

① なすは半分に切り、半分に切ったものを1cmくらいの半月切りにし、水にさらす。

② フライパンにごま油をひき、『元気豚』切り落としとにんにくのチューブを入れ、軽く塩、コショウして炒める。半分くらい火が通ったら一度取り出しておく。

③ ②のフライパンに水を切ったナスを入れて炒め、取り出した肉を戻し、さらに炒める。

④ 茹でたそうめんの上に③のをせ、ねぎを散らし、めんつゆをかける。

ともちゃんからひと言！



夏野菜のおくらや、ズッキーニでも美味しくできますよ。



編集後記

● ふうせんかずらはとってもかわいいハート形の種のようなです。風船状の果実も涼しげで、早く咲かないかなと楽しみです。(トモ)

● 普段は元気いっぱいなのに、なぜか熱中症にかかってしまう私。この夏の猛暑予報に、とてつもない恐怖を感じています。(マツ)

● 道の駅こうぎきの草刈りの手伝いに行ってきました。草刈り一つでも技術と工夫が必要！朝から働き気持のよい一日でした。(きよすけ)

『元気豚』モバイルショップはコチラ！

楽天市場

