



# 元気豚通信

2017年 8月号 (第138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。

私たちの地域は旧盆の8月にお盆を行っています。13日の朝、お墓へ行き、墓石の前にお膳を作り、サトイモの葉っぱの上に、経木という薄く木を削った短冊のようなものと、キュウリ・なすを小さく四角に切ったものを載せます。その後、お昼過ぎにお花をあげに行き、迎え火をしてご先祖様を迎えるのです。なので、サトイモ、キュウリ、なすはこの地域のお盆の必需品です。野菜作りを始めたのも、お盆に必要なだから～というわけです。

今はサトイモの葉っぱの代わりに、ナイロンでできた葉っぱの形のものを飾る家もないわけではありません。経木も販売している所が少ないので、お墓にない家もありますが、自然に戻るものをお墓にはおきたいと私は思いますし、なにより義母たちがしていたようにしたい、と思う気持ちが今は強いです。

お盆には娘家族も帰ってきてにぎやかになり、家族の人数も増えます。ご飯づくり担当の私は台所で暑さに負けないように、おいしいものを作ってあげようと思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!～

平ボディー、ダンプカー、ホイールローダー、スキッドステアローダー（ボブキャット）、フォークリフト、ユンボ… 農場では用途に合わせて様々な重機を使います。中には私と同じ年のトラックも元気に活躍しており、修繕をしながら使っています。また、スタッフの皆が安全に使えるよう、業者の方に依頼して年に数回の安全講習会も社内で行っています。

ちなみに、弊社の重機の中での私の一番のお気に入り、スキッドステアローダーという重機です。バケットという大きなカゴにおが粉を入れて運搬したり、豚舎の掃除をするのに使います。ハンドル操作に慣れるのに時間はかかりましたが、車体が大きいわりに小回りもきき、安全装置もバッチリでスムーズな動きがお気に入りです。

実はつい最近まで、自動車教習所に通っていました。目的はホイールローダー（堆肥を攪拌する）と中型自動車（出荷する豚や子豚を運ぶ）の免許を取るためです。車の運転が大の苦手な「できるなら運転はしたくない…」と思っていましたが（汗）、先生が丁寧に教えてくださるおかげで、毎回教習所に通うのが楽しみです。それに、トラックは車高が高いので、運転席からの眺めも最高です♪笑 まだまだ運転は危なっかしいですが、ベテランの方に教えてもらいながら、もっと運転経験を積んでいきたいと思っています!





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！最近猛暑日が続いていますね。7月でこの陽気だと8月はどうなるのでしょうか…。考えるだけで恐ろしいですね。

さて、萩原農場は毎週土曜日に東京都墨田区曳舟（ひきふね）駅前で開催されている「すみだ青空市ヤッチャバ」というマルシェに出店しております！スカイツリーの近くです。ここでは萩原農場の多古米をはじめ、多古町の旬野菜を農家さんから仕入れて販売しています。元気豚のジャーキーやサラミも一緒に販売しています。出店し始めてもう3年程経ちますが、当初、お米はなかなか売れず、赤字続きでした。しかし、多古米や多古町のPRの為に挫けずに出店し続けた結果、今では多くの方がリピーターになり、多古米も野菜も持って行った分はほとんど売り切れる状態になりました。「継続は力なり」を身をもって体験しましたね。田んぼをしつつ毎週毎週出店するのは大変なことですが、これからも少しでも多くの方に多古米や多古町のことを知っていただけるよう、暑さに負けず活動していきます！



イベント情報

【8月5日(土)】…『銚子みなとまつり花火大会』約6千発の花火が打ち上げられます。

【8月6日(日)・7日(月)】…毎年13万人が訪れる一大イベント、『旭市七夕市民まつり』が開催！約150本の華やかな七夕飾りが施されます。8月6日に開催される今回のミス七夕コンテストは記念すべき50回目！

【8月25日(金)~27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♪

## 辛みそ豚そぼろ ピリッとした辛さが、夏の食欲不振をふきとばしますよ。

調理時間15分

『元気豚』挽肉…300g

ねぎみじん切り…1本分(100g)

豆板醤…小さじ1/2

(みそだれ)

みそ…大さじ3

酒・砂糖…各大さじ2

醤油…大さじ1

水…1/2カップ

(水溶き片栗粉)

片栗粉・水…各大さじ1

サラダ油…少々

【作り方】

- ① フライパンにサラダ油をひき、ねぎを加えしんなりするまで炒める。
- ② 豆板醤を加え少し炒め、挽肉を加えて色が変わるまで炒める。
- ③ ②に(みそだれ)の調味料を全て入れて煮たせる。
- ④ よく煮えたところへ、(水溶き片栗粉)を入れてとろみをつける。



ともちゃんからひと言！

今回は、焼いたなすの上のせましたが、ご飯にのせたり、生野菜にかけて食べてもおいしいですよ。



## 編集後記

● お盆が終わると稲刈り。昨年は熱中症とじんましのダブルパンチで大変でした。今年はOS1を飲んで乗り切りたいと思います。(トモ)

● 我が家は成田空港に近いので夜でも空が明るくて、星が良く見えません。若かりし頃行った上高地の星空は最高だったわ。(マツ)

● 先日会社の4人で筑波山に登りました。久しぶりの山登り。小さい山なので油断していたら暑さのためか、かなりバテました。(きよすけ)

『元気豚』モバイルショップはコチラ！

楽天市場

