



元気豚通信

2017年 9月号 (第139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。

会社の駐車場に先日、キジが現れました。前からキジの鳴き声は事務所にまで、聞こえていたのですが、見かけたのは初めてでした。その後、お昼の休憩から戻ってきたOさんが「Mさんの車をコツコツとキジがつついていましたよ。」と、ネット担当のMさんに伝えると、Mさんはびっくりしてすぐに車を見に行きました。戻ってくると「やられていたよ〜。」とがっかりしていました。その後、キジ談話になり、Mさんの車は黒色でいつもきれいだから、キジが通ったときに自分の姿が車に映り、違うキジがいると思い、Mさん車を攻撃していたのではないかということになりました。私の車などは白色ですが、汚れているのでキジは目もくれないんだね、と皆で大笑い。キジがいて、Oさんが申年、私が戌年。Mさんが桃太郎になれば、きびだんごを持って鬼退治に行かないといけないねーと盛りあがりました。

Mさんはそのあと、いつもと違う位置に車を停めることにしたようです。それからキジさんに車をつつかれているのは見かけないようなのですが、大丈夫なのかなとちょっと心配なトモなのです。



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!〜

〜豚の鼻〜

皆さんは豚の体で好きなパーツはどこですか？私はプリッとしたお尻と、鼻の下の柔らかい部分が好きです。ちょっとマニアックですね…笑。そこで、今回のテーマは豚の「鼻」についてご紹介いたします！

豚は本来、土を掘る習性をもつ動物で、野生のイノシシは鼻を前後に動かして地面を掘り、下唇と歯と舌をうまく使ってエサを食べます。農場の元気豚たちも寝床に敷いてあるオガ粉を掘ったり、鼻をうまく使って母乳を飲もうとしている様子を見かけますが、豚の習性がしっかり現れていますね！

さらに豚は、他の家畜にはない、「吻鼻骨（ふんびこつ）」という硬い鼻骨を持っており、この骨のおかげで、硬い土を掘ったり、エサを探したりすることができます。野生での母豚は一日の時間のおよそ70%をただ歩きまわってエサを探すことだけに費やしているのだとか！！
気が滅入ってしまいそうです…((+_+))

ちなみに、私たち人間は視覚と聴覚に長けていますが、嗅覚に対してはあまり敏感ではないと言われています。一方の豚は、目からの視覚情報はそれほど重要ではなく、その代わりに、音と臭いの情報が大きな意味を持ちます。それくらい、豚にとっての鼻は生きていくために大きな役割を担っているといえるでしょう！





こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいふ！

7月のカンカン照りが嘘のように8月は晴れ間がほとんど

ありませんでしたね…。7月の陽気のままなら稲刈りも少し早めのできるかと思っておりましたが、なんだかんだ

例年通りです。今年は極端に日照時間が少ないため、全国的にお米の生育があまりよろしくないようです。そんな中でも萩原農場の稲たちは立派な稲穂を突らせています！！多古町の良質な圃場と徹底した管理、元気豚の有機液肥などの、たくさんのこだわりのおかげだと思えます。

美味しいものを作るとお客様からの反応も違います。先日、書かせていただいたヤッチャバで対面販売をしていると、お米の感想を多くいただきます。「こんな美味しいお米、今まで食べたことない！」「千葉にこんなに美味しいお米があるなんて知らなかった」など、生産者としてこれ以上ないお言葉をダイレクトに聞けます。対面販売の良いところはここですね。こういったことが、これからもより美味しい物を作ろう！というモチベーションに繋がっています！



イベント情報

【9月22日(金)～24日(日)】… 元気豚直売所にて恒例セールを開催！

【9月22日(金)～26日(火)】… 新米の収穫時期にあわせて「多古米祭り」を開催。「多古米祭り」の第1弾は9月の「道の駅多古創業祭」、第2弾は10月の「多古米グランプリ」。どちらも道の駅多古あじさい館を会場にして、多古米の新米を使用した企画が盛りだくさん。



ともちゃんのササッとレシピ♪

ソーセージのマスタードポテト

こどもたちも大喜び♪

調理時間20分 2人分

『元気豚』ソーセージ

(プレーン)…5本

ジャガイモ…中3個

マヨネーズ…40g

粒入りマスタード…10g

【作り方】

① ソーセージ、ジャガイモは食べやすい大きさに切る。

② フライパンを熱し、マヨネーズ、①のジャガイモを入れ、ジャガイモに焼き目がつくまで焼く。

③ ②に①のソーセージを加え、さらに炒める。

④ ③に粒入りマスタードを加えて混ぜ、器に盛る。



ともちゃんからひと言！

ジャガイモはじっくりフライパンで炒めてください。

編集後記

● 田んぼの近くにススキが元気にすくすくと育っています。今年こそはお月見をして秋を楽しみたいと思っています。(トモ)

● 収穫の秋！！大地の恵をお腹いっぱい食べるぞ！と言いたいけれど、カロリー制限が…。何事もほどほどにですね。(マツ)

● お盆中に東京浅草の花やしきに行ってきました。好きな映画のシーンにもなっているジェットコースター！楽しかった～！(きよすけ)

『元気豚』モバイルショップはコチラ！

楽天市場

