



元気豚 通信

2017年 10月号 (第140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

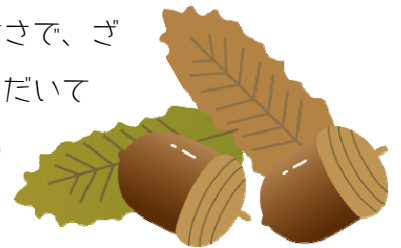
こんにちは！
『元気豚』のスタッフ
トモです。



こんにちは、元気豚スタッフのトモです。

少しずつ涼しくなり秋めいてきましたね。毎朝のウォーキングの時、きんもくせいや葛の花の香りが代わる代わる香ってきます。どんぐりやしいの実も落ちていて秋を感じながら歩いています。しいの実といえば、私が小さい頃はしいの実を食べていたんですよ。その話をお嫁さんにしたら「お義母さん、私も食べましたよ。」と言われ、「よかった、食べたことないって言われたらどうしようかと思った。」と話していると、息子が隣で「俺も食べたよ、この年代は食べたことあるだろう。」と言っていました。こういうものを食べたことがある人って、どれくらいいるのかしら？

これからはアケビもざくろも出てきます。山の隅に出ているアケビを見つけると、ツルを引っ張って実を取ってきます。だめな時は夫に取ってもらいます。なんともいえない自然の甘さで、ざくろとともに年に一度は食べたくなる味です。ざくろは近所の方から毎年いただいています。きっと食べたいオーラが沢山出ていて「あげるしかないかな」と思わせているのかもしれませんがね。秋は食欲の秋が一番先にくるトモなのです。



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！～

～ 学生さん、いらっしやい！～

時が経つのははやいもので、今年も残すところあと2ヶ月となりましたね。私はというと、日々の時間に追われて、なかなか思うように成長できていない気がしている今日この頃です。

さて、今年も8月～9月の間は5名の大学生のみなさんが農場の実習・見学にいらっしやいました♪ 獣医学部や畜産関係の大学からでしたが、実際の農場の中に入る機会はほとんどないと思いますから、長期休暇を利用して現場を見に来てもらえて嬉しい限りです！

豚のことが良く分からなくても大丈夫！農場のスタッフもみんなゼロからのスタートですし、自分の目で見て経験したことはどんなことでもプラスになると思います。お恥ずかしい話、私は学生の頃まで「養豚」という仕事をよくわかっていませんでした。（今でもまだまだ勉強中ですが…。）豚がどう育てられ、その周りにどれだけの人が生活していて、地域や耕種農家、関連会社とどう繋がっているのか。毎日毎日、実際に現場で働く人や社長を見て、仕事を経験していくうちに、だんだんと豚の世界に引き込まれていきました！学生の皆さん、実習は随時受け付けておりますので、豚の世界をのぞきに実習に来てみてください☆ 百聞は一見に如かず、です！

※写真は、飼料の流通を行う会社での見学の様子です。





こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいふ！

収穫の秋！！9月は稲刈りでした！稲を刈っては乾燥し乾燥してはモミをすり、モミをすっては袋に詰め、袋に詰めてはパレットに山の様に積んでいく…。ずー———と



この作業に追われていました。また、この時期はおかげさまでご注文数も多く、出荷作業や配達の仕事も次から次へと舞い込んできています。パレットにお米を積んでいく作業では、30kgの米袋を1日に100袋から200袋担ぎます。肩と腰に負担がかかりますが、その分体も鍛えられ、上半身が一回り大きくなったのではないのでしょうか？

収穫の喜びと大変さを感じておりますが、自分が農家を継ぐ前は両親だけでこの作業をしていたと思うとゾッとしますね…。これはこの季節になると毎年思っております。(笑) また、改めて両親を尊敬します。両親の負担が減るように力仕事はできるだけ私が頑張っていきたいです！

イベント情報

- 【10月21日(土)】… 第2弾「多古米グランプリ」を道の駅多古にて開催。多古米の新米を使用した企画が盛り沢山。特産品が当たる抽選会もあります♪
- 【10月27日(金)～29日(日)】… 元気豚直売所にて恒例セールを開催！
- 【10月29日(日)】… 多古町日本寺にて、金子あいさんの一人語り、短編新作落語「ゆるい貸屋」(山本周五郎)が披露されます。



ともちゃんのササッとレシピ♪

焼売と白菜のとろとろスープ

ほっと、あたたまります♪

調理時間30分 2人分

『元気豚』焼売50g…4個

白菜…1/8把

コンソメ…1個

水…2カップ

水溶き片栗粉…適量

塩、胡椒…適量

【作り方】

- 鍋に、そぎ切りした白菜、水、コンソメを入れて水にかける。
- 10分程度煮込んだところに『元気豚』焼売を入れ、弱火で煮込む。
- 味を見て塩、胡椒で味を整え、水溶き片栗粉でとろみをつける。



ともちゃんからひと言！

お好みで醤油を少し入れてもおいしいですよ。

編集後記

● 毎年娘たちと行っている旅行が今日あります。今年は山梨に行く予定です。おいしい物食べてリフレッシュしてきますね。(トモ)

● 涼くなったとたんに食欲がわいて、毎晩スイーツ系で欲求を満たしています。マイブームは某コンビニの『冷凍大学芋』です。(マツ)

● 豚の餌の流通を行う会社への見学へ行きました。餌についてまだまだ知らないことがたくさんあり、勉強になりました！(きよすけ)

『元気豚』モバイルショップはコチラ！

楽天市場

