



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。

秋本番をむかえ、友達や家族との外出が多くなってきました。そんなとき私が悩むのは、着ていく洋服です。洋服屋さんを見に行っても、なかなか気に入ったものが見つかりません。ふと、テレビを見ていたら、NHKの『素敵にハンドメイド』という番組で、チュニックの作り方を放送していたので、私にもできそうかなと思い、録画をしておきました。作ろうと思ってからは何度も録画を見て、作り方を頭に入れるようにしました。洋服の生地は放送と同じものを購入し、材料の準備が出来たので、型紙から作り始めてみました。型紙を模造紙に写し、写した型紙を布に写し、縫いしろをつけて裁断をして…ここまでで1日かかりました。次の日にはミシンが登場。ミシンの調子を見て、待ち針を打って縫い始めたのですが、上手に縫えないので、しつけをしてから縫うことにしました。それに2日。縫うところは少ないのですが、ゆっくりペースの私は出来上がるまでに3日間もかかってしまいました。出来てすぐ着てみたら、とってもよく出来て「うーん、私にピッタリ！」これからの時期に大活躍してくれそうな、お出かけにピッタリの洋服に仕上がりました。



でも、着ていったら友達が何と言うか？ちょっと心配なトモなのです。



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！～

9月半ば、アメリカのミネソタ州セントポールで開催される豚の学会に参加してきました。今回はミネソタ大学の教授で、長年にわたって現場の疫学調査を行ってきた第一人者である、故 Bob Morrison 先生への追悼の気持ちも込められた学会でした。“do work that matters (問題となっていることを研究している)” “when one gets better, the whole gets better. (一人が良くなれば全体も良くなる)” などの Bob 先生が生前に大切にされていた考え方や思いを受け継いでいこうとする姿勢が学会全体で感じられ、その結束力の強さとまだまだ米国養豚産業が発展していく可能性を感じました！

ミネソタ大学等では現場で起きている問題を背景に、さらに先を見据えた研究を行い、現場に役立つ形で生産者や獣医師に還元しています。3年連続で参加させてもらっていても、毎回その研究内容は常にアップデートされており、私たち自身もその変化に対応して走り続けなければならないと気が引き締められました。

学会後はミネソタ州にある、昨年建設したばかりの養豚場を見せていただきました。3年、5年先の状況を見越した豚舎の構造や、時代を反映したシステムをいち早く取り入れるなど、彼らの考え方や価値観がとても参考になりました。これからも、地域のみならず、世界との接点も持ちながら前に進んでいきたいです☆



※写真は、セントポールはスヌーピーの生みの親ピーナッツさんが生まれた町！
街じゅうにあるスヌーピーの銅像とパチリ！





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！10月は大きな台風や長い雨続きなどの天候不順によって天気の悪い日が続き、農作物の生育に

大きな影響を与えたのではないのでしょうか…。人間も曇りや雨ばかりだと気が滅入ってしまいますね。

さて、話題は変わりますが、皆様、多古町の名前の由来って知っていますか？色々な説がありますが、私が聞いた中で素敵だなと思ったものをご紹介します！

まず、多古町から丸木舟が発見されているのはご存知でしょうか？丸木舟は縄文時代のもので、多古町がそこまで歴史のある土地というだけで驚きですよ。そこから弥生時代に移り、稲作が始まり、ここから多古米の歴史が始まったといわれています。歴史の話はこの辺にして、なぜ『多古』という地名になったかという、多古の古という字が、昔は湖を表したといわれ、文字通り湖が多かったそうです。しかし、その湖が田んぼとなり、湖に映る月がなくなってしまったことから、湖から月の字が消え、多古になったと聞きました。

どうでしたか？他にも多古の面白い歴史をご存知の方がいましたら、ぜひ教えてくださいたいです。

※写真は台風後の雲ひとつない青空です！



イベント情報

【11月11日(土)～26日(日)】…『成田山公園紅葉まつり』が催されます。約250本の木が紅葉し、日本庭園と調和する風景が魅力的です。

【11月24日(金)～26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♪

えのきとねぎの肉巻き

シャキシャキえのきがおいしいですよ♪

調理時間30分 2人分

【作り方】

『元気豚』肩ローススライス…300g ① 『元気豚』肩ローススライスに塩、コショウを振っておく。

えのき…半分 ② わけぎは5cmに、えのきは根元を切り、7等分しておく。

わけぎ…3～4本 ③ ①の肉に端から、わけぎ、えのきとのせて巻く。

塩、コショウ…適量 ④ 【タレ】の調味料をあわせて、混ぜておく。

サラダ油…適量 ⑤ フライパンにサラダ油を入れ、③で巻いた肉の端を下にして中火で焼く。

白ゴマ…少々 ⑥ 火が通ったら④のタレをまわし入れ、タレがひと煮立ちしたら、火を止める。

【タレ】 ⑦ お皿に盛り、お好みで白ゴマをかける。

味噌…大さじ1と1/2

蜂蜜…大さじ1

醤油…小さじ1

酒…大さじ2



ともちゃんからひと言！

味噌によって味が変わりますので、味見をしながら他の調味料を調整してください。



編集後記

● 手作りにはまり始め、次は何を作ろうかな？とワクワク。今は、孫のベストを作成中。うまくできて、喜んでもらえるといいな♪ (トモ)

● 元気豚のお惣菜店が勝田台にオープン！私も店頭立つことも…。最近顔のしわが気になる私ですが、ぜひ会いに来てくださいね。(マツ)

● 友達に誘われて人生で初めて宝くじを買いました！300円×3口だけ。当たらないと分かっているけどドキドキしちゃいます。(きよすけ)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ！

楽天市場

