



元気豚通信

2017年 12月号 (第142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。

師走を迎え、気ぜわしくなってきましたね。私は12月になると、15年ほど前に飲酒運転の車にぶつけられた事故のことを思い出します。夕方、娘を塾に迎えに行った帰り、対向車のライトが真っすぐに私のほうに向かってくるように見え「あれ？」と思った瞬間『ドカン！』と私の車と対向車はぶつかっていました。窓を開け「どこを見てるんですか!？」と叫びましたが、相手は私の声に反応せず、車をバックし逃げてしまいそうになったので、とっさに車のナンバーを娘にメモしてもらいましたが、相手の車はそのまま立ち去ってしまいました。

その後、私の後ろから来ていた方が「大丈夫ですか？救急車呼びますか？」と声をかけてくれ、ぶつけられて車から出られない状況を話すと、携帯電話で救急車を呼び、家にも連絡してくれました。私と娘の二人は救急車で運ばれてしまい、携帯で連絡をしてくださった方に一言のお礼も言えず、そのことを今でも後悔しています。事故の相手は娘がナンバーを控えてくれたお蔭で、その日の夜中に警察に捕まりました。

その後、私の後ろから来ていた方が「大丈夫ですか？救急車呼びますか？」と声をかけてくれ、ぶつけられて車から出られない状況を話すと、携帯電話で救急車を呼び、家にも連絡してくれました。私と娘の二人は救急車で運ばれてしまい、携帯で連絡をしてくださった方に一言のお礼も言えず、そのことを今でも後悔しています。事故の相手は娘がナンバーを控えてくれたお蔭で、その日の夜中に警察に捕まりました。

事故の後、事情聴取で何度も警察に呼ばれたので、警察の方と仲良くなってしまったトモ家族なのでした。



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！～

“獣医学部新設”の問題で、ここ半年ほど、各種メディアで「獣医師」という言葉をよく耳にするようになりました。現在、卒業後に獣医師国家試験を受ける資格が得られる獣医学科を設置している大学は、国公立大学は11大学、私立大学は5大学の計16大学あり、毎年、約千人の獣医師が誕生しています。(ちなみに医師の約八千人、薬剤師の約一万人と比べると、獣医師の数は少ないのかもしれませんが。)

獣医師の仕事は、一般的にイメージする犬や猫などのペットの診療(獣医師全体の40～50%がこの業務にあたる)のみならず、牛や豚などの産業動物や動物園動物に携わったり、牛乳・乳製品などの検査やと畜場で内臓の検査を行ったりする獣医師も無くてはなりません。

ちなみに、私の普段の業務の約80%が農場運営に関わる業務です。農場内の約2万頭の豚たちが健康に育つように、農場全体を見ながら、現場のスタッフと同じ目線で問題解決策を考え、それを実行する(してもらう)ことです。この一年を振り返ると、上手くいかないことも多いのですが、少しずつ仕事のやりがいも感じられるようになってきたように思います。

近年、産業動物(牛・豚・鶏などの食用動物)の獣医師不足が話題にのぼり、農林水産省でもその対策に頭を悩ませていると聞きます。私ももっと自信をもって、獣医学部の後輩たちに、命と食に携わる獣医師&生産者としての仕事の魅力を伝えられるよう、研磨していきたいです。





こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいふ！

～芋掘り体験 in 多古町～

11月19日に『NPO観光・交流・助け合いネット多古』主催、ヤッチャバ協力による芋掘り体験を行いました！

墨田区さくら橋コミュニティセンターの子供たちが多古町の隅っこ（南玉造）にあるサツマイモ畑まで、はるばる来てくれました。畑に到着後、まずは焼き芋のふるまい！笑 掘る前に焼きたてアツアツの焼き芋を食べてもらいました♪みんなとっても美味しそうに食べてくれて、農家の人もすごく喜んでいました。そしていざ芋掘り！みんな夢中になって掘っていたので、2列の畝はあっという間に掘り起こされてしまいました。笑

芋掘り体験後は、今年からNPOが借りる事になった大きな古民家に移動しての昼食タイム♪もちろん昼食は多古米のおにぎりと元気豚を使った豚汁、元気豚シューマイや地元のお母さんが作ってくれた松前漬けなどたくさん食べました。子供たちはどれも美味しそうに食べていました。これからも多古町にたくさんの方が来てくれるように、地元の人たちと一緒に農業体験などで多古町を盛り上げていきたいと思います！



イベント情報

【12月9日(土)】… 成田空港第2ターミナル前中央広場にてクリスマスフェスティバル開催！元気豚直売所も出店予定ですので、ご来場の際はぜひお立ち寄りください♪

【12月22日(金)～24日(日)】… 元気豚直売所にて恒例セールを開催！

【12月31日(日)】… 多古町の日本寺にて23時頃から除夜の鐘を鳴らします。

ともちゃんの
ササッとレシピ♪

肉団子のスープ

ほっこり温まるスープです♪

調理時間20分 2人分

『元気豚』肉団子…4個

水…600cc

中華だし…小さじ1

春雨…90g

味付きザーサイ…50g

しめじ…半房

わけぎ…4本

醤油…小さじ1

白ゴマ…少々

【作り方】

① 鍋に水600ccを入れ、肉団子を冷凍のまま入れる。

② 沸騰したら弱火にして中華だしを入れ、春雨を戻さずに入れ、鍋にふたをして弱火で3分ほど煮る。

③ 味付きザーサイは大きいものは半分に切り、しめじは小房にわけ、わけぎは2cm位に切っておく。

④ ②の肉団子がふっくらしてきたら、③と醤油を入れ、再びふたをして中火で煮る。

⑤ 器に盛り、白ゴマをちらす。



ともちゃんからひと言！

味付きザーサイは種類により味付けが多少異なります。醤油の量で味付けを調整してください。



編集後記

● 外出先で困っている方がいるときに、声をかけることは勇気が必要です。事故のときを思い出し、頑張りたいと思って15年です。(トモ)

● お正月の準備はいつもギリギリ大晦日になってしまいます。今年こそはと思って、少しずつですが大掃除を始めました。(マツ)

● 冬になると夏の暑さを忘れ、夏になると冬の寒さを忘れます。私は最近、冬の寒さを思い出しました。夏が恋しい…。(きよすけ)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ！

楽天市場

