



元気豚通信

2018年 2月号 (第144号)

有限会社ジェリービーンズ 直販部発行 <https://jb-farm.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。

1月の終わりから2月にかけて、一年で一番寒い季節を迎えますが、私の住んでいる地域でも、朝は霜柱がいたる所にできます。小さい頃からずっと、その霜柱を靴で踏んだときの「ザック、ザック」と霜柱が壊れる音が好きなのです。

先日朝早く起き、家の片付けが終わったので、寒いけれどウォーキングでもしようと思ってきました。道路の脇に霜柱が沢山できています。その道は小学生の通学路になっているので、小学生が踏んだであろう小さな足跡があり、霜柱がつぶれていました。私も道路の脇だから大丈夫かな？と思いながら、小学生の踏んだ脇を「ザック、ザック」ともう一度踏み固めてきました。いい大人がチョットおかしいですね。

霜柱が気になったので調べてみると『冬の夜、土中の水分が地表に出て凍結して出来る細い氷柱の集まり。関東地方の赤土にできやすい。』ということでした。うーん、そうなんだ。霜柱のでき方もしらずに過ごしてきた私は、チョット恥ずかしくなりました。

今のうちに霜柱いっぱい踏みつけるぞ～！と思うトモなのです。



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！～

先日、デンマークから電車で3時間の小さな町のとある精肉店を訪れました。店内は全面ガラス張りで、多くのお客さんと賑わっています。オーナーは養豚生産者で、出荷する豚肉の一部を店舗で販売しているとのことでした。デンマークらしく、店頭にはブロック肉のみならず、ハムやベーコン、デンマークの伝統的なお惣菜が約70種類くらい並んでいたのでしょうか。さらに食肉加工品のコンテストで入賞した商品も多数あります！驚いたのは、店内の大画面モニターでは、農場での豚の様子、肉質へのこだわり、小麦の収穫、お肉になるまでの一連の流れを動画で紹介し、お客さんとお店のスタッフが生産現場についての話をしていたことでした。

お肉の価格はデンマーク国内のディスカウントストアで売られている豚肉より高価です。それでもなお、このお店にお客さんが足を運ぶのはなぜでしょうか。私は、肉そのもののおいしさや多様な品揃えはさることながら、作り手のストーリーや丁寧に育てた豚肉への安心感を買っているように、二人の対話を見ていて感じました。

異国で素敵な精肉店に巡り会えたことに感謝すると同時に、日本の生産者の1人としても、作り手の声を丁寧に伝え続ける、このお店の存在を嬉しく思っています。





こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいふ!

年が明けてもう一か月が過ぎてしまいました。今年も

おかげさまで多古米の注文が多く、低温保管庫内の玄米がほぼ無くなってしまいました。庫内に大量に保管して

いた30kg袋の玄米が目に見えて減っているのを目の当たりにすると、嬉しい限りですね!

そのため萩原農場では先日、収穫時に乾燥機内に貯蔵しておいた粃を粃摺りしました。30kgの米袋を担いで低温保管庫に積み上げていく作業はまさに筋肉トレーニングですね。仕事をしながら体も鍛えられ、一石二鳥です!

しかし、体を鍛えてはいるものの、先日趣味の卓球をしている最中に足を捻挫してしまい、2日程歩けませんでした。松葉づえを使うほどではありませんでしたが、捻挫がこんなにも辛いものとは…。準備体操はしていたつもりだったのですがね。普段から運動する人もしない人も寒さで体が硬くなっていますので、怪我には注意して過ごしたいですね。



イベント情報

【2月18日(日)】…多古町コミュニティプラザにて多古町ダンスフェスティバル2018開催!千葉県で活動している団体が11種類のダンスを披露♪

【2月23日(金)~25日(日)】…元気豚直売所にて恒例セールを開催!

【開催中~3月25日(日)】…航空科学博物館にて航空アート展を開催♪飛行機が好きな方は是非!



ともちゃんの
ササッとレシピ♪

春巻

シンプルな味付けが美味しい♪

調理時間20分 5人分

『元気豚』挽肉…100g

キャベツ…100g

春巻の皮…5枚

醤油…小さじ2

砂糖…小さじ2

酒…小さじ2

にんにく、生姜…1/2かけずつ

サラダ油…適量

【作り方】

- ① キャベツは千切り、にんにくと生姜はみじん切りにしておく。
- ② フライパンに油を少々、挽肉、①のにんにくと生姜を入れて炒める。
- ③ ②にキャベツを加えしんなりしてきたら、醤油、砂糖、酒を加え水分がなくなるまで炒め、皿に移し、冷ましておく。
- ④ 冷ました具の1/5を春巻の皮の上に広げ、手前から巻いていき、小麦粉を水で溶いたのりで最後をとめる。
- ⑤ サラダ油を熱し、中火でじっくり、キツネ色になるまで揚げる。



ともちゃんからひと言!

味付けを中華風などに変えると
また違った味の春巻になりますよ♪



編集後記

● 雪が降ってから孫が「雪だるまを作りたい!」と毎日騒いでいます。私にもそんな子供時代があったはずなのですが…ね。(トモ)

● 今年ほど自分の乾燥肌を実感した冬はありません。我が家のいたるところに、愛用の薬用クリームが転がっています。(マツ)

● 1月の大雪の日、深夜に成田空港から多古町まで徒歩で帰宅しました。しかもディズニーシーの帰り…。足が棒になりました。(きよすけ)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ!

楽天市場

