



元気豚通信

2018年 3月号 (第145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。

少し暖かくなってきた日に、急に左腕が上がりなくなりました。きっと50肩かも？と思っていたのですが、なかなか治らないので試しに「ホッカイロ」を貼ってみました。腕にホッカイロを貼っているのを忘れ、つい上着を脱ぎ「あっ、いけない！」腕に貼ってある白いホッカイロが丸見えで、恥ずかしい思いを何度も会社の中でしました。

4日間ほど貼り続けてみると、腕の痛みがいくらか良くなってきました。そんな少し病んでいるときに、会社の同僚のIさんに「年齢があがってくると、体のあちこちにガタがきてしまうのよね。」と話すと、若いIさんに「このごろトモさんは、すぐ年のせいにしていませんか？体が病んでくると、そんな風に思ってしまうですね。でも、まだまだ大丈夫ですよ！私だって痛いところあるんですから。」と元気づけてもらいました。

このところ、人生初のインフルエンザにもかかり、腕も痛いので、少し後ろ向きだったのですね。反省し、『明日は前向きになるからね！』と自分に言い聞かせているトモなのです。



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！～

～母校での講演～

は少し暖かい日もあり、春の訪れを感じます。

さて、先日私は母校の高校生たちに仕事の話をする機会がありました。1年前に依頼されてから、正直90分間何を話そうか、今までで一番悩んだ講演でした。大変お世話になった母校ということもあり、しかも私は成績も決して良くないし(汗)、社会に出て間もないし…、そんな私を呼んでくれた理由と私ができる恩返しは何だろうか…、それはもう前日は眠れませんでした。(笑)

高校生活、大学生活で得たもの、そして「養豚」という仕事の魅力、日本の養豚の可能性、これまでの様々な試練や事件を面白おかしく話しました。豚の話をするならともかく、自分の話をするなんて…と思っていましたが、今までの出来事や自分の考えが整理されたことは大変良い機会だったと思います。聞きに来てくれた生徒さんは、いくつかの授業の中から私の講座を選んでくれて、時にざわめき、爆笑しながら、熱心に最後まで話を聞いてくれました。そして、私が授業を聞きたいと思える講師の先生方との出会いや、恩師との出会いもあり、有り難い一日でした。このような貴重な経験をさせていただいた関係者の皆様に心から感謝しています。





こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいふ!

年が明けてここ最近、この元気豚通信の読者の方とお会いする機会が多くありました。県内での農業研修先のお米農家の方だったのですが、自己紹介で「多古町の米農家です」と話をすると、もしかして元気豚通信の方ですか?と。また、後日お会いした方にも元気豚通信の読者の方が!身近な方にも読んでいただいていると思うと少し恥ずかしい気もありますが、とても嬉しいです!

『たこまいらいふ萩原農場』や私の活動を少しでも多くの方に知っていただくことで、モチベーション向上にも繋がります。

話は変わりますが、先日、幕張メッセで開催された地方創生エキスポに行ってきました。自治体や観光協会を対象に、地域活性化やまちづくり、観光、産業振興、支援などの課題解決のために、様々な企業が出展しておりました。画期的で面白みのある地域活性化の仕方など、参考になる部分が多く、これから多古町でもそれらを取り込んでいけたら、面白いことができそうな気がします!



イベント情報

- 【3月11日(日)】…多古町コミュニティプラザにてプレーメンの音楽隊によるスプリングコンサートが催されます。素敵な音楽に触れ合える機会をお見逃しなく♪
- 【3月23日(金)~25日(日)】…元気豚直売所にて恒例セールを開催!
- 【3月25日(日)】…神崎町にて酒蔵まつり♪日本酒の試飲あり!元気豚直売所も出店します!



ともちゃんのササッとレシピ♪

ミートボール入りスパゲティグラタン

簡単♪ホワイトソースで作ります

調理時間20分 1人分

- 『元気豚』ミートボール…30g×3個
- スパゲティ…50g
- トマト…輪切り1枚
- たまねぎ(スライス)…1/4個
- しめじ…1/4房
- ハム(スライス)…2枚
- バター…50g
- 小麦粉…大さじ1
- 牛乳…200cc
- 塩・コショウ…適量
- とろけるチーズ…適量

【作り方】

- ① スパゲティは半分に折り、たっぷりのお湯に塩(分量外)を入れ、表示通り茹でて水を切っておく。
- ② フライパンにバターを溶かし、たまねぎ・しめじ・ハムを炒め、濃い目の塩コショウをし、火が通ったら小麦粉を加えてなじませる。
- ③ 牛乳を2~3回に分けて加え、ホワイトソースを完成させる。
- ④ 耐熱容器に①、ミートボール、トマト、③、とろけるチーズの順に乗せて、180℃のオーブンで20分焼く。



ともちゃんからひと言!

ホワイトソースは少しゆるめにしたほうが美味しく仕上がります。



編集後記

- 心配性からマスク、ハンドクリームと色々な物をバックに入れて外出しています。これ以上入れたらバックがパンクしそうです。(トモ)
- 2人の子供が巣立ち、我が家もついに平均年齢67歳の3人暮らし。『質素な食生活』、さらに磨きがかかりそうです。(マツ)
- TBSのテレビ取材が2月末に行われました。元気豚のことを全国の皆さんに知っていただける機会をいただき嬉しいです。(きよすけ)

『元気豚』モバイルショップはコチラ!

楽天市場

