



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。

4月に入り、お米の種まきをしました。今年はいつもの年より種まきが遅かったので、孫たちの春休みと重なりました。子供たちが飽きないように、前日に孫たちの好きそうなおやつを買っておき、種まき当日！いつもは中々起きてこない孫たち

も、パパ（息子）より早く起きてきて、軍手もはめてやる気充分でした。10時頃から始めて、孫たち2人は苗の箱を機械に入れてもらう作業担当です。2人で交互に機械に箱を入れてもらうと、小学校一年生の姉は上手に出来るのですが、保育園の年中の弟は少し雑…。それでも孫たちはまじめに頑張ってくれ、私も少し手伝いましたが、約半分の200枚は2人が入れてくれました。その後、少し飽きてきたのか、おやつを廊下で食べていましたが、ひとしきり食べるとまた手伝い始めました。私が「もう少しだからいいよ」と言っても、なぜか楽しいようで、箱を右に置いたり左に置いたり2人で大騒ぎ。子供たちの声が庭に響き渡り、近所の方が「今日は、種まきに新手が入ったね」と声をかけてくれました。

来年も手伝ってくれると嬉しいことを言ってくれる孫。期待大のトモなのです。



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！～

いよいよ新年度がはじまりましたね！当社の工場や農場にも新しい仲間が加わり、心機一転、フレッシュな気持ちで新年度のスタートを切りました☆同時に、2019年卒業予定者の就職活動も本格化し、

多くの学生さんとお話する機会も増えてまいりました。

今回は、新年度がスタート！ということで、7つの球団をわたり歩き、イチロー・落合・小久保のような名選手のコーチをされた、高島導宏さんの言葉を紹介したいと思います。

【伸びる人の共通点】

- ① 素直であること
- ② 好奇心旺盛であること
- ③ 忍耐力があり、あきらめないこと
- ④ 準備を怠らないこと
- ⑤ 几帳面であること
- ⑥ 気配りができること
- ⑦ 夢を持ち、目標を高く設定することが出来ること

(出典：日本で最も人材を育成する会社のテキスト 酒井穰より抜粋)

いかがでしたか？採用活動をしていて、シンプルでかつ明確な基準だなと思いました。私も後継者として、何のために仕事をしているのか、後継者として自分の課題は何なのか落ち着いて考えなければならないと改めて思いました。





こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいふ!

この時期は卒業、入学、入社と、“別れと新たな出会い”の季節ですね。出会いの数だけ別れがあり、別れの数だけ新しい出会いがあると思います。学生から学生に

または新社会人に、新しい環境へと身を置き、不安と希望の気持ちを抱いていた時期が私にもあったなあと思えます。学生、サラリーマン時代、楽しいことも辛かったことも今では良い思い出です。感傷に浸っていましたが、萩原農場では今年も種まきの季節がやってきました！農家になってから、この時期になると田んぼづくりが忙しくなり、気合が入ります！あと数週間後には田植え、数ヶ月後には稲刈りと、忙しくあつという間に時間が過ぎてしまいますので、やりたいことはとにかくすぐにやりたいと思います。

そんな忙しくなり始めた3月27日から29日までに、東京丸の内にある丸ビルで開催された『グラムマルシェ』というマルシェに出店してきました！さすが丸ビル、多くの人にお越しいただき、多古米や多古について知っていただくことができました。



イベント情報

【4月1日(日)~15日(日)】…佐倉チューリップフェスタ2018開催！綺麗なチューリップが咲き誇ります。

【4月15日(日)】…『第10回クラフトマーケットin富里 森の手づくりいちば&第2回カラダ想いフードマルシェin富里』が開催されます♪元気豚直売所はフランクフルトを販売します。

【4月27日(金)~30日(月)】…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♪

ヒレ肉の香草焼き

調理時間20分 1人分

【作り方】

・『元気豚』ヒレブロック…200g

① 肉と下味の材料をビニール袋に入れ、空気を抜いて口を縛り、冷蔵庫で2時間以上漬ける。

・エキストラバージンオイル…大さじ1

・ハーブ(ローズマリー、タイム、パセリなど)…適量

② フライパンにオリーブオイルを敷き、①の汁気をふいて入れ、蓋をして片面7~8分ずつ焼いて火を通す。

【下味】

③ 荒熱が取れたら薄切りにし、ハーブのみじん切りをかける。

にんにく(薄切り)…1/2片

ハーブ(ローリエ、ローズマリー、パセリなど)…2枚

醤油…大さじ3



ともちゃんからひと言！

フライパンに残った焼汁に白ワインを入れて一度沸騰させ、ソースにしてもおいしいですよ。



編集後記

● 孫用に子供の軍手を始めて買ったのですが、なんと！大人の軍手の4倍ほどの価格で、びっくりしてしまいました。(トモ)

● いくら寝ても寝足りないというのがこの季節。10時間寝ても腰が痛くならなかったのは、まだ若いってことかしら!? (マツ)

● 神崎町での酒蔵祭りでフランクフルト400本が4時間で完売！皆さんに美味しいとお声かけも頂き、大変嬉しい1日でした！(きよすけ)

『元気豚』モバイルショップはコチラ！

楽天市場

