



# 元気豚通信

2018年 **6月号** (第148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。

先日、20年ぶりにディズニーランドに行ってきました。20年ぶりになぜ？って思われますかね。実は今年3回目の成人式を迎えるお祝いのかねて、同級生の友達と1泊してきたのです。話の始まりは今年の新年会「私たちでどこか行かない？」からでした。色々考えたのですが、みんな子供が小さい頃は行ったけど、近頃行かないからという理由でディズニーランドに決めました。

そうすると、着ていくものはどうしよう？と思うと同時に『同級生と一緒に』が私の心に火をつけました。物欲があまりない私ですが、靴・洋服・バッグ・アクセサリーと、たくさん買い足してしまいました。同級生に張り合っただけというわけではないと思いますが、どうかな…？少しでもきれいに見えるようにしたかったんだと思います。(馬子にも衣装っていいですね。)

旅行当日はお天気もよく、いっぱいおしゃべりして楽しかったです。おいしいものも沢山食べて、洋服が入らなくなるのではないかと思うほどでした。



来年も行こうねと別れたけど、来年までにダイエットと心に誓うトモなのです。



## あととり娘のはっちやけ奮闘記

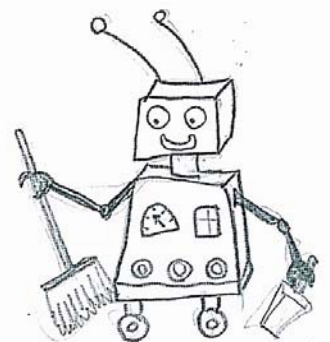
～家業を継ぐべく豚の世界を只今修行中！～

～養豚とロボット～

豚を出荷した後、豚舎は空になりますが、そのまま新しい豚を導入するわけではありません。

病気の発生を予防する目的で、空になった豚舎は高圧洗浄機を使って徹底的に汚れを落とし、消毒剤で天井、壁、えさ箱等、くまなく消毒しています。さらに、病原体は乾燥に弱いので、しっかりと乾燥させてから新しい豚を部屋の中に入れます。一般的にはこのような手順で作業を行なっているのですが、中でも洗浄作業が大変な労力で、作業の1/3を占めるとも言われています。そんな悩みを助けてくれるのが、自動で豚舎を洗浄してくれるロボット！日本でも数年前から普及し始めました。豚舎の構造をインストールすれば、自動で豚舎内を洗浄し、タイマーの設定も可能です。ロボットが洗えない細かい部分を人が洗浄すればスピーディーに洗浄できます。

この洗浄ロボットをはじめ、ますます加速化する畜産分野への新しい技術の導入。それは、私たち生産現場にとって、作業効率の改善や人手不足を補う、重要なツールとなるばかりでなく、豚がより衛生的な環境で飼育することで、より安全な豚肉の生産ができます。引き続き、今後の研究開発にも期待したいです！





こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいふ!

こんにちは！5月はずーっと田植えの萩原農場です！

5月半ばでようやく全体の4分の3が終わりますが、

なんだかんだ毎年5月一杯まで田植えは続きます。田植えが終われば、今度は最初植えた田んぼから草刈りが始まります。この草刈り作業が実は一番辛いかもしれません。最後の田んぼまで草刈りが終わると、最初の田んぼはもう青々と雑草が茂っているので、また最初の田んぼの草刈りをして…の繰り返し。稲刈りまで終わらない雑草との闘いだからです。除草剤を散布してしまえば楽ができるのだと思いますが、萩原農場では田んぼの生態系を考えた栽培方法をしておりますので、あくまでも草刈りにこだわっているのです。

そのため、田植えや草刈りをしているとたくさんの生き物たちを見つけることができます。おたまじゃくし、カエル、鴨、しらすぎ、イモリ、ザリガニ、カメ、サワガニ、野ねずみなどなど。中でも私はカメが好きなので見つけるとテンションが上がります！これからも自然と共にお米作りをしていきます。



イベント情報

【6月10日(日)】…第34回ふるさとあじさい祭り開催(雨天時は6/17に延期)。多古米を無料で振る舞う「多古米振舞行列」や、竹で作ったジェットコースターの「竹コースター」で子供も大人も楽しめます♪

【6月22日(金)~24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♪

### 肉味噌キュウリ

~旨辛の肉味噌がキュウリと合います~

調理時間20分 2人分

『元気豚』挽き肉…100g

キュウリ…2本

ごま油…お好みで

【A】

・赤味噌…大さじ1

・砂糖…大さじ1

・酒…小さじ1

【B】

・にんにくチューブ…2cm位

・しょうがチューブ…2cm位

【作り方】

① フライパンに油をひき、【B】の調味料と挽き肉を炒める。

② ①に【A】の調味料を加え煮絡める。

③ 炒めたら、キッチンペーパーの上のにせ油を切る。

④ キュウリを大きめの短冊状に切る。

⑤ お皿にキュウリを盛り付け、肉味噌をのせる。仕上げにごま油をお好みでかけて食べてください。



ともちゃんからひと言!

豆板醤などをお好みで入れても美味しいですよ。



### 編集後記

● 何年も会わずにいた同級生とでも、一瞬で昔のように話せるんだなど。同級生は良いものです。充実したお出かけでした♪ (トモ)

● 夏に山や海に行っていたのは昔の話。日陰が大好きになってしまった私。アジサイのようにしっかりと日陰にいたい今日この頃です。(マツ)

● 最近、映画館で映画を見ることにはまり始めました。6月から見たい映画が目白押し!お小遣いがなくなっちゃいます…泣 (きよすけ)

『元気豚』モバイルショップはコチラ!

楽天市場

