



# 元気豚 通信

2018年 7月号 (第149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。今年は梅雨入りが早く、梅雨明けも早いという予報ですね。その天気予報がわかっていたかのように、梅雨入り前に夫が家の梅を収穫してきました。梅酒好きの夫なので、焼酎と氷砂糖を買ってきて、梅酒を作ってくれと言うのです。毎年一人で作業をしているのですが、今年は夫も手

伝ってくれました。梅酒作りは、前日に収穫した梅の頭のへたをとり、一粒ずつ洗い、キッチンペーパーで拭いて水気を取ります。その梅を洗った瓶に入れ、氷砂糖、焼酎の順に入れて蓋を閉めておきます。氷砂糖が焼酎に溶けてしまうまで、瓶の中身を毎日一回棒で混ぜ、その後は漬けたままにしておきます。

一人で梅酒作りをするとまる1日かかってしまいますが、今年は夫も手伝ってくれたおかげで、少し早く終わりました。終わった後、夫がぼそっと「梅酒って手間も、時間もかかるんだな、大変だな…。」とつぶやきました。自家製の手作り品は手間がかかりますが、1年間楽しむことができるので、1年分を1日で作ると思えば、大変ではないのかもしれないね。モノは考えようと思うようにしています。そろそろ、ラッキョウも出てくるので、ラッキョウ漬けを作らねば！と思うトモなのです。



## 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！～

先日、養豚獣医師を対象とした、豚の病気のセミナーを受講してきました。講師はイリノイ州立大学教授のJim Lowe先生という方で、ご自身でも

クリニックと農場を経営されています。セミナーは3日間あり、1日目と2日目は衛生管理や生理学、疾病コントロールに関する講義を受け、最終日はJim先生から出された課題（実際に農場でおこりうるであろう問題）を解決するグループワークを行い、全員の前で班の意見を発表しました。

この3日間でJim先生がしきりに伝えていたことは、エンジニアとしての問題解決のプロセスです。グループワークではトヨタの生産方式の一つである「なぜなぜ分析」を使いました。「なぜなぜ分析」とは、なぜその問題が起きたか、なぜを複数回繰り返すことで原因を洗い出し、原因に対する改善策を練ることで、問題の再発防止につながるというものです。起きた問題に対して、多くの人と意見を出し合いながら何がいけなかったのかを書き出してみると、頭の整理にもなり、他者の多様な考え方を学ぶ良い機会にもなりました。

みなさんも日常の中で問題に直面した場合に、「なぜなぜ分析」を使ってみてはいかがでしょうか。





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！萩原農場の宏紀です！ようやく田植えも  
終わり、毎年恒例の墨田区の子供たち向けの田植え体験  
も無事に終わることができ、ホッとしています。今年は

都内にある行きつけのエスニック料理店の店長家族とその方の友人の3家族も、多古町に田植え体験に来てくだ  
さいました。多古町外から多古町に人が来てくれるとそれだけで嬉しいですね。

その方とは別に、SNSで田植え体験をゆる〜く募集したら、都内から知り合いが数名参加してくれました。午  
前中は田植え機体験と称して田植え機で田植えをしてもらい、お昼は羽釜でご  
飯を炊いて、持ち寄りのおかげで昼食を食べました。午後からはなぜかうちの  
古民家の見学ツアーになり、物置になってしまった蔵も見学しました。

私が前々から蔵を掃除してゲストハウスにしたいと思っていたことを伝える  
と、じゃあみんな掃除しよう！と、計画を立てることになりました（笑）こ  
れから蔵が蘇るかもしれないと思うとわくわくします！！



イベント情報

【7月25日(水)・26日(木)】…『多古祇園祭』開催！このお祭りは江戸時代から続いていると  
いう夏の風物詩。26日の午後8時半頃には約500発の花火も打ち  
上げられます。

【7月27日(金)~29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♪

## ズッキーニのトマト煮

～ジューシーで食べ応え満点～

調理時間20分 2人分

『元気豚』挽肉…200g

ズッキーニ…1本

玉ねぎ…1/4個

卵…1/4個

サラダ油…適量

片栗粉…適量

塩・こしょう…適量

トマト水煮(缶)…1缶

【作り方】

- ① 玉ねぎはみじん切りにし、サラダ油を熱しフライパンで炒め、冷ましておく。
- ② 挽肉に①を混ぜ、塩・こしょうを加え、よくこねる。卵を加えさらによくこねる。
- ③ ズッキーニは約5mmの厚さで輪切りにし、片栗粉を全体に薄くまぶす。小さじ1程度の②をズッキーニ2枚に挟み、形を整える。
- ④ サラダ油を熱したフライパンに③を入れ、軽く塩・こしょうを振りかけ、蓋をして中火で焼く。焼き色が付いたら裏返し、同様に塩・こしょうをし、蓋をして焼く。
- ⑤ ④にトマトの水煮を入れ、中火のまま、7～8分ほど煮る。好みに合わせ塩・こしょうで味を調える。



ともちゃんからひと言！

トマトのソースが残ったらパスタを加えて  
食べると美味しいですよ。



### 編集後記

● 種をまいた野菜がすくすく育ち、沢山採れるように。毎日美味しい野菜を採って、たっぷり食べています。また太っちゃう！（トモ）

● 好物のとうもろこしが収穫期を迎えました。食後に1本手に取るもカロリーが…。腹八分目を肝に銘じて、がまん、がまん。（マツ）

● 今年も社内バーベキューが8月の末に行われます。お肉と海鮮類の準備担当で今からドキドキ。でも、食べるのはワクワク。（きよ）

『元気豚』モバイル  
ショップはコチラ！

楽天市場

