



# 元気豚通信

2018年 8月号 (第150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。

突然ですが、『鉄玉子』って知っていますか？某テレビ番組で、「鉄分は取ったほうがいいですよ」とのことで、3ヶ月くらい前に『鉄玉子』が紹介されていました。鉄玉子は岩手県で古くから作られている南部鉄器を玉子型にしたもので、味噌汁や煮物、麦茶などに、この鉄玉子を入れて沸かすだけで、鉄玉子から鉄分が溶け出し、鉄分を補給できて良いというもの。その番組を見ていた夫が、「なんか疲れやすいのは、きっと鉄分が足りねんだな（足りないんだな）。」とボソッとっていました。

そこで、鉄玉子を買ってみようと思い、近くのホームセンターなどで聞いてみたのですが、何軒行っても品切れ。ネットで見ても品切れ。それでも探し続けてみると、2ヶ月待ちだと何とか購入できる所があったので、鉄玉子を2個予約し、ついに先日届きました！早速、麦茶に、味噌汁にと、たくさん使っています。夫に「鉄玉子使っているけど調子どう？」と尋ねると「う…、まだ、わかんねえ。」と。ちょっとがっかり。でも、この鉄玉子を使い続けて、小さくなる頃には少しは変わるかな？と朝晩せっせと鉄玉子を洗い、家族のために料理を作っているトモなのです。



## 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、久しぶりに友人と会うために都内に出かけました。都内を歩いていると、「TORAYA CAFE」の看板が目にとまりました。定番のあ

んコッペパン、あんトーストに加え、宇治抹茶かき氷、焼き菓子や季節のスープを楽しむことができます。そうです、そのお店の正体は、500年以上にわたり多くの人々に愛される、老舗和菓子屋の「虎屋」でした！

ところで、「仕似（しに）す」という言葉がありますが、辞書でみると、〈まねる〉をはじめとして〈先祖代々の家業を受け継ぐ〉〈仕事や商売を長年続けて信用がある〉と記載説明されています。そして、ここから変化して生まれた言葉が「老舗」です。つまり老舗は、歴史を重ねた名店、といった意味にとどまらず代々行われてきた仕事をまず親からまねて、その上で家督を継承し、自ら創意工夫を凝らしながら周囲の信用を得続ける、という姿勢をも表すものです。

虎屋も、5世紀前から現在までのつくり手たちがしっかりと伝統を守り、新たなものを生み出すという意識を紡ぎ続けてきたのだと思います。

私はまず「仕似す」からはじめ、創業者の想いと伝統をしっかりと受け継いでいきたいと思っています。





こだわりの多古米生産者

## 新米 宏紀の多古まいらいふ！

こんにちは！萩原農場の宏紀です！7月の異常な暑さにも耐え、萩原農場の稲たちはすくすく成長しております。

稲たちは耐えています、この日中の暑さは人間がまいってしまいますね。

そんな暑さの中、先日、久しぶりに映画を見てきました。しかも2作続けて(笑) はじめは「未来のミライ」というアニメ映画を見ました。この作品の細田監督は、同じくアニメ映画の「時をかける少女」や「サマーウォーズ」の監督でもあります。私はこの2作品がとても好きで、細田監督の映画はほとんど見ています。「未来のミライ」の感想はどうだったかという、一言で言うならば、子供の成長の物語です。それ以上気になる方はぜひ劇場で。2作目は皆さんご存知でしょうか？恐竜映画の「ジュラシック・ワールド～炎の王国～」を見ました。こちらの映画は「未来のミライ」と打って変わって、最初から最後までハラハラドキドキしっぱなし！怒涛の展開で2時間20分という長さを感じさせずにあっという間に駆け抜けました。



いや～両方とも面白かったですね。皆さんも夏休みは劇場で映画鑑賞などいかがでしょうか？

イベント情報

【8月4日(土)】…佐倉花火フェスタ2018が開催されます。なんと打ち上げ数1万8000発！

【8月24日(金)～26日(日)】…元気豚直売所にて恒例セールを開催！

【8月中旬～9月中旬】…道の駅くりもにて、一般募集したかかしを展示。様々なかかしの中から投票で優勝を決めるといった珍しいかかしコンテスト！



ともちゃんの  
ササッとレシピ♪

## 冷やし豚キムチうどん

～スタミナ抜群！冷えたうどん  
が美味しい～

調理時間15分 1人分

『元気豚』肩ローススライス150g

白菜キムチ…100g

うどん…1玉(250g)

温泉卵…1個

オクラ…1本

めんつゆ…適量

ごま油…適量

【作り方】

- ① 豚肉は食べやすい大きさに切って茹でておく。オクラも茹でて5mmほどに切っておく。
- ② ボウルに茹でた豚肉とキムチを入れ、軽く混ぜておく。
- ③ うどんは茹でて冷水でしめ、器に盛り付ける。その上に切ったオクラと温泉玉子をのせ、めんつゆをかけ、好みでごま油をかける。



ともちゃんからひと言！

パラスライスや切り落としでもおいしいですよ♪

### 編集後記

● 家族の健康を守らなくてはいけない主婦なのに、鉄分が必要って知らなかった。これからはもっと栄養について勉強しよう！ (トモ)

● 朝顔を観察していると、この時期ツルの伸びが早くてびっくり！水さえ与えればこんなに元気、植物たちの生命力を感じます。 (マツ)

● 最近見かけないなど思っていた、会社の裏庭にいる野うさぎをこの間久しぶりに見かけました。元気そうでなによりです。 (きよ)

『元気豚』モバイル  
ショップはコチラ！

楽天市場

