



元気豚 通信

2018年 9月号 (第151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。

9月になると我が家の定例の稲刈りが始まります。と、言いたいところですが、今年は高温が続いたので、8月の中旬に稲刈りが始っています。いつも渋々、稲刈りを始める夫ですが、ご近所の方の稲刈りが我が家よりはるかに早かったので、8月のお盆明け位からそわそわ。で、23日から始めました。

その日は湿度も少なく、カラッとしたお天気でしたが、それでも暑い！夏休みで家にいた小学校2年生の孫も田んぼに連れて行きました。孫は私の麦わら帽子をかぶり、田んぼの周りのバッタや蛙を見つけては、「取ったぞー！！」との勢いで、うれしそうに駆け回っています。孫はコンバインの機械や、それを使って刈取りするところを見るのが初めてなので、コンバインの周りを一緒について歩いています。私が「コンバインのそばにいと稲のゴミでかゆくなるよ」と何度言ってもダメでした。

しらさぎやツバメも現れ、虫を食べ始めました。捕まえようとそばに行くと飛んでしまい、がっかりしていましたが、「白い鳥（しらさぎ）が蛙食べるのを見た！」と大騒ぎ。そして、夕食のときにパパとママに報告。にぎやかな夕食となりました。

来年も田んぼについてきてくれるかな？とチョッと心配なトモなのです。



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！～

日本の養豚業界でも少しずつアニマル・ウェルフェア（動物の福祉）の話題が増えてきました。アニマル・ウェルフェアとは、豚の快適性を考え

て飼育することで、豚のストレスや病気が減り、安全なお肉が提供できるといわれています。

私はいつも「人間の感覚」が本当に「豚の気持ち」と同じだろうか、と疑問に感じる場合があります。豚は人と同じ哺乳類ですから、痛み、悲しみ、怒り、喜びは同じように感じるはずですが、しかし、豚が快適に過ごしているかどうかは、豚の習性を良く理解し、豚の行動をしっかり観察することが基本だと思います。

豚を快適な環境で育てることは、元気で健康な豚を育てることであり、これは農場の生産成績向上に直結します。水は飲めているか、餌は十分食べられているか、病気やケガを早くに見つけられているか、そして人を恐れていないか、これらが本当のウェルフェアのように感じます。

農場に入ったばかりのころは、病気に目がいくことが多かったのですが、豚を上手に、そして快適に飼うことが、病気を予防する一番の方法であることに気が付き始めました。元気に育つ豚は病気に強く、疾病対策も成功しやすいようです。管理する人の精神的ストレスや仕事量も減らします。やはり、基本が重要だということはどの仕事でも同じだということを実感するこの頃です。





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！萩原農場の宏紀です！

7月からの猛暑が、8月の終わりまで続いていました

ね。萩原農場では、8月の下旬に稲刈りが始まります。こんなに暑い中、稲刈りしたのは今まで記憶にないですね…。この異常気象で稲はちゃんと育っているのか心配になっている方もいらっしゃると思いますが、暑さにも負けずなんとか順調に育っております！

ちなみに収穫のタイミングって皆さんご存知ですか？稲穂が垂れてきて田んぼが黄金に輝き出したら稲刈りのタイミングですが、もっと細かく言うと、稲の葉っぱの色を見ます。パッと見て田んぼが輝いていても、よく見るとまだ葉っぱが緑だったりします。この緑の葉っぱが黄色くなればベストなタイミングです！緑の状態で刈ってしまうと未熟なお米が多くなってしまいます。



今年も美味しいお米を皆さんにお届けします！

イベント情報

【9月22日(土)～30日(日)】…道の駅多古にて創業祭開催。様々なイベントが催されます。

【9月23日(日)】…成田空港第2ターミナル前中央広場にて空の日フェスティバル2018が開催されます。元気豚直売所もフランクフルトを販売します！

【9月28日(金)～30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♪

豚肉となすとトマトの味噌炒め

～旬の野菜は
栄養満点♪～

調理時間15分 2人分

『元気豚』切り落とし…100g

なす…2個

トマト…1個

生姜の薄切り…3～4枚

塩、コショウ…少々

酒、片栗粉…各小さじ1

サラダ油…適量

【あわせ調味料】

味噌…小さじ2 砂糖…小さじ1

醤油…大さじ1 片栗粉小さじ1/4

ごま油…小さじ1/3 コショウ…少々

【作り方】

- ① 『元気豚』切り落とし100gに塩、コショウを少々、酒、片栗粉各小さじ1をふってもみ、下味をつける。
- ② なすはヘタを落とし、縦半分に切って3～4つに斜めに切る。トマトは8等分のくし型に切る。
- ③ あわせ調味料の材料を混ぜ合わせておく。
- ④ フライパンにサラダ油大さじ1を熱し、なすを並べ、焼き色をつける。返して裏側も同様に焼き、取り出しておく。
- ⑤ ④のフライパンにサラダ油大さじ1を足して、生姜と①の豚肉を炒め、色が変わったら④のなすを戻し入れて、軽く炒め、トマトを加えて、ひと混ぜする。③で作ったあわせ調味料を加え炒め合わせる。



編集後記

● 孫が隣で稲刈りをしている近所の方から、ジュースやおやつを頂きました。稲刈りだけでなく、こちらは大満足だったようです。(トモ)

● 先日、社内全スタッフで納涼会(バーベキュー)を楽しみました。お肉より魚介類が人気だったなんて、ここだけの話です(笑)(マツ)

● 東京ビックサイトで開催されたアグリフードEXPOに出展しました。たくさんの出展者やお客様とお話しして、勉強になりました。(きよ)

元気豚のFacebookはこちら♪↓



↑『元気豚』の楽天市場はこちら♪