



# 元気豚通信

2018年 10月号 (第152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、庭で草取りをしていると、レモンの葉が虫に食われてなくなりそうになっていました。殺虫剤をかけないと！と思い、よく見てみると葉っぱの後ろ側にイモ虫が2匹。手で触ってとるのはさすがに無理なので、大きいピンセットでつまんで

とろうとしていたときに、孫が「バアバ、何してるの？」と庭に出てきました。「側に来ないで！！」と叫ぶと「僕、イモ虫見たい。」と近寄ってきました。しぶしぶ見せると「虫かごに入れて飼いたい。」「飼いたい！飼いたい！」と言うので、虫かごにレモンの葉っぱを10枚ほど取り、ピンセットでつかまえたイモ虫2匹を入れてあげました。孫は手にのせて少しイモ虫をいじると、イモ虫が黄色い角(?)を出すのが面白いらしく、しばらく遊んでいました。3日ほど孫もせせとイモ虫の虫かごに、新しいレモンの葉っぱを入れて世話をしていました。すると4日目！朝見たら、さなぎになっていて、びっくりです。その後何日かして綺麗なアゲハチョウになりました。イモ虫は怖かったけれど、孫のおかげでアゲハチョウの成長を見られて良かったです。



でも、レモンの葉っぱを食べるイモ虫は憎いと思うトモなのです。



## 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！～

この度の豪雨および震災で被災された方には心よりお見舞い申し上げます。

今回は少しまじめな話と読者の方へのお願いです。ニュースでご覧になっている方も多くいらっしゃると思いますが、中国で「アフリカ豚コレラ(ASF)」という病気が蔓延しています。この病気はASFウイルスが豚やイノシシに感染し、感染した動物はほぼ100%死んでしまう病気です。ちなみに人には感染しません。とくに畜産業界へは甚大な被害をおよぼすため、家畜伝染病予防法という国の法律で指定され、発生が確認された農場の家畜は全て殺処分しなければならないのです。ASFウイルスは生存性が高く、冷凍された豚肉で110日間以上、燻製や塩漬けのハム等の中ではなんと300日間以上も感染性を失わないという報告もあります。国内への侵入防止については空港等での検疫強化を図っていますが、8月には韓国へ入国した中国人旅行者の手荷物の冷凍餃子から、ASFウイルスが確認されたとの情報もあり、旅行者の食料の持ち込み等による感染拡大も心配されます。

特にASFが国内で発生してしまった場合、豚肉の市場価格が変動し、普段の生活にも影響を及ぼす可能性があります。読者の皆さんも、このような病気の感染拡大を防止するため、海外の肉及び肉製品の国内への持ち込みはご遠慮くださいますよう、お願い致します。





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！

萩原農場ではようやく主要な稲刈りも終わり、ひと段

落しました。残るは稲刈り体験用の田んぼのみです！この時期になるとたくさんの方からお米のご注文をいただきます。墨田区での直販でも、9月は倍以上の売り上げになります。

直販をしていると、お客様からお米について色々な質問も受けます。中でも最近の質問は「お米の良い、悪いはどうやって見分ければいいのか？」です。販売されている精米を一目見て、良い悪いを判断するのは難しいと思います。なぜなら、販売されているもののほとんどは玄米の状態です。既に選別され、精米時にも選別され、店頭で並んでいるものは綺麗な良いお米だからです。安価なものはその選別がされていないものがありますが、それはよくみると欠けている粒などが混入しています。結局のところ、良いお米ってどう選ぶのかというと、信頼のできる農家からの精米仕立てのお米が一番良いお米だと思います。



イベント情報

【10月13日(土)】…船橋競馬場ふれあい広場にて千葉県畜産フェアを開催。元気豚直売所も出店します！

【10月20日(土)】…道の駅多古にて『多古米祭り』が開催されます。多古米グランプリや新米のすくいどりなど楽しい企画が盛りだくさん。

【10月26日(金)～28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♪

## 豚肉のカルビクッパ風スープ

～さっとできるスープ♪～

調理時間15分 2人分

【材料】

『元気豚』切落とし…100g

にら…1/2束 もやし…1袋 にんじん…1本

玉ねぎ…1個 卵…2個

【スープ】

水…1200cc おろしにんにく…小さじ2

おろし生姜…小さじ1

鶏がらスープの素…小さじ3

醤油…大さじ5 砂糖…大さじ2 みりん…大さじ2

酒…大さじ2 ごま油…大さじ1

コチュジャン…大さじ1/2 ごま…お好みで



【作り方】

① にんじんは細切り、にらはざく切り、玉ねぎは薄切りにする。

② 【スープ】の材料を鍋に入れて煮立て、①の具材を入れ煮込む。

③最後ににらを入れ、卵を回しかける。

ともちゃんからひと言！

ご飯や麺をいれてもおいしいですよ。



### 編集後記

● 自然いっぱいの中にいるので、自然のことなら知っているつもりだった私。まだまだ、自然を知らないと反省します。(トモ)

● 久々に出張で東京に！都会の空気を吸い、五感を刺激してきました。人ごみが苦手ですが、たまにはいいなあ、東京も。(マツ)

● お墓参りのついでに和歌山県のアドベンチャーワールドに。パンダの子供を見ることができました！充実した休日でした♪(きよ)

元気豚のFacebookはこちら♪↓



↑『元気豚』の楽天市場はこちら♪