



元気豚通信

2018年 12月号 (第154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。

これからの時期、冬野菜がおいしくなりますよね。今回は冬野菜の種まきの話です。去年は野菜の種まきを10月に行ったので、野菜、特に大根がこの時期には大きくなりませんでした。今年は早くしようと、9月の稲刈りが終わってすぐに種を

まきました。芽が出たら、農薬を使わずに育てているため、根きり虫やモンシロチョウに食べられて随分少なくなっていますが、今では我が家で食べる分、50本ほどの大根ができそうです。

同じ時期に種をまいた近所の方の大根は、立派な大根。我が家のは小さいです。大きさを私が気にしていると、夫が「大丈夫だ。比べて食べるわけじゃないだろう。」と言ってくれました。その小さい大根を早々に食べ始めました。小さく切り、干して酢漬けに。おでん、煮物、サラダに、と大活躍しております。煮物を好まなかった孫も「バァバ、おいしい。」と喜んで食べてくれます。そこで夫が、「バァバの味付けがいいんじゃないかって、大根が新鮮だからだ。」とボソッと一言。まあ、そうなんですけどね！我が家の食卓は今や大根一色です。

そろそろ、息子から大根じゃないおかずは？ってクレーム来るかな？とひやひやし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！～

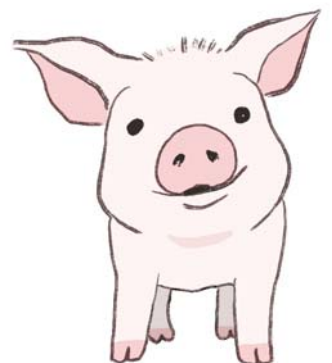
豚は動物のなかで一番未熟な状態で生まれると言われていています。しかし一番発育も早く、1.3kgで生まれ、1ヶ月後には10kgを超える

という動物も、なんと豚だけなのです！このような発育の早さには、「初乳（生まれて24時間以内の母乳）」が関わっていることが大きいとされます。

初乳には子豚の体温を暖かく保つ「燃料」の役割があり、たくさんの栄養素やエネルギー、病気に対する抗体がたくさん含まれています。子豚は分娩直後、病気と闘う武器を一切持たずに生まれてくるため、初乳からエネルギーを得なければなりません。

初乳を生まれた子豚すべてに確実に飲ませる方法として「分割授乳」という方法も現場で実践されています。母豚の乳頭は通常7対ですが、それ以上に生まれた場合は、子豚の半分を保温箱に閉じ込め、もう半分の子豚に1時間ごとに乳汁を飲ませます。そして交互にそれを行うことで、全ての子豚に授乳をすることができます。

とても大切な初乳。子豚たちには初乳をしっかり飲んで、元気にすくすくと育ててもらいたいです！



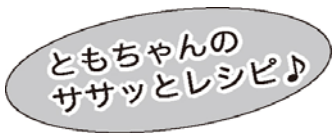


こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいふ！

こんにちは！多古町広報11月号の表紙にでかでかと載ってしまった萩原農場の宏紀です！多古町魅力発信交流館「たこらぼ」での稲刈り・脱穀体験の様子を一面に掲載していただき、多古町で会う方々に「お！広報の表紙にいたね！」と何度もお声がけいただき、お恥ずかしい限りです（笑）

さて、11月は全国各地で様々なイベントが開催されていますね！萩原農場でも、千葉県以外で色々なイベントに出店しております。11月18日に開催された埼玉県所沢市のイベントに出店した際には、文部科学大臣の柴山大臣が参加しており、ばっちり多古町多古米の宣伝をしました！色々なイベントに参加することで、多古町や多古米のPRにもなりますが、人脈ができるのも魅力のひとつですね。



豚ロースのビール煮

～ブロック肉を使って
ゴージャスに！～

調理時間90分 3～4人分 【作り方】

【材料】

『元気豚』ロースブロック

…500g

玉ねぎ…中2個

ビール又は発泡酒

…350ml

コンソメの素…大さじ1

酒…適量

塩…少々

粗挽き黒コショウ…適量

サラダ油…適量

ローリエ…1枚

- ① ロースブロックは1cmほどの厚さに切り、さらに大きめの一口大にして、塩を振っておく。その後、冷蔵庫で30分ほど肉を寝かせる。
- ② 冷蔵庫で寝かせた肉に黒コショウをふる。フライパンに油を引き、肉に軽く焦げ目がつくまで強火で焼く。（中まで火を通す必要はありません。）途中、酒を振り入れ、アルコール分を飛ばしておく。
- ③ 焦げ目がついたロース肉を、鍋に重ならないように敷きつめる。
- ④ 玉ねぎ2個はスライスして、油を引いたフライパンでややしんなりするくらいまで炒める。炒めた玉ねぎを③のお肉の上にかぶせるようにのせ、ビールを注ぎ入れる。
- ⑤ 鍋にローリエ1枚とコンソメ大さじ1を入れ、蓋をして火にかける。沸騰してきたら弱火～極弱火にして1時間ほど、蓋をしたまま煮込む。
- ⑥ 皿に好みの野菜をのせて盛り付けて完成。



ともちゃんからひと言！

余った煮汁はピラフなどの炊き込みご飯にしてもおいしいですよ。

編集後記

● まだまだ野菜作りの1年生。わからないことばかり。いつになったら進級できますかね？でも、いつも楽しく野菜作りしています。（トモ）

● お祝い事があり、初めて赤飯の手作りに挑戦してみました。結果は、大成功！小さな自信がついて、嬉しいこの頃です。（マツ）

● 新しくカメラとレンズを購入。レンズとセットで20万円。使うのがもったいないので、孫の代まで押入れに閉まっておきます。（きよ）

元気豚のFacebookはこちら♪↓



↑『元気豚』の楽天市場はこちら♪