



元気豚通信

2019年 2月号 (第156号)

有限会社ジェリービーンズ 直販部発行 <http://www.genkibuta.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、上野で行われている『フェルメール展』を見てきました。娘と孫と一緒に上野へ行き、娘と孫は上野動物園、私は『フェルメール展』を見てくるつもりだったのですが、ちょうど娘の夫が休みだったので、娘と二人で『フェルメール展』を見に行くことになりました。車で出掛け、上野の駐車場に着いたのが10時20分。10時30分までの時間指定の入場券でしたので、娘と二人走って、何とか時間通りに入場できました。

二人とも絵画の鑑賞は初めてです。ドキドキ（走ったからではありませんよ）しながら、石原さとみさんのナレーションを聞き、様々な絵画を見ていきました。最後にお目当てのフェルメールの『牛乳を注ぐ女』を見てきました。「優しい石原さんの声と絵が合っていてよかったね」と娘に言うと、娘も「よかった！チケット少し高いかなと思ったけど、こういうのもいいね」と満足そうでした。帰りは上野動物園にいる孫たちと合流して、キリンやゾウ、サイ…とたくさん見てきましたよ。

娘夫婦と孫といっぱい笑って、いっぱい食べて楽しかったです。また行きたいなと思ったトモなのです。



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！～

～5Sで作業効率アップ パート2～

3S（整理・整頓・清掃）が徹底されてきたら、働く人の「安全対策」に着目しました。

清潔で明るい環境が必要なのは、飼育している豚だけではありません。作業している一人一人のスタッフの安全にもつながります。農場では日常作業で刃物や針を扱いますし、畜舎には施設・設備に危険が沢山潜んでいるのが実情です。しかし、畜産業だから危険でも仕方がないという話は通りません。あらかじめ危険と思われる箇所をきちんと明るみに出すことこそが危機管理です。

2018年11月号で紹介した、「ヒヤリハット」もその一つです。そのほかにも、火災予防のために電気系統の清掃とメンテナンスや、車両の安全点検をもう一度見直し、走行中に危険な場所はないかどうか安全マップも作りました。

毎日通っている場所や作業も改めて見直すことで、気づかされることも結構あるものです。そして、働くスタッフが日常作業の中で「安全」を意識するようになったことはこの活動をやっていて一番の収穫だったと思います。ゆとりある明るく清潔な作業スペースを確保し、作業中の事故をゼロにする取組みをそれぞれの作業現場でこれからも進めていきたいです。





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！多古町役場主催の婚活イベント in

沖縄に参加することが決まった萩原農場のひろきです！絶賛お嫁さん募集中です！！（笑）

突然ですが皆さん、お米の美味しい炊き方ってご存知ですか？そんなのもちろん知ってるよ！何年主婦やってると思ってんだ！って方もいると思いますが、おさらいとして聞いてもらえれば。

お米を計量して炊飯器に入れます。洗米するために水を注ぎますが、ここでワンポイントアドバイス！お米が一番最初に触れる水は吸収しやすいので、米がかぶるくらい入れたら、さっとかき混ぜて1秒以内に捨ててください！その後は米を軽く洗いますが、水が透明になるまで洗う必要はありません。風味が落ちてしまいます。水を入れ替えたらず炊飯前に浸水します。夏は約30分、冬は約1時間が目安です。夏場、水温が上がってしまった場合は、炊飯スイッチを入れる前に氷（2合に対して氷3つが目安）を入れると、炊き上がりの米の甘みが増します。ちなみに氷を入れた分だけ、水を減らすのを忘れずに！以上がお米の美味しい炊き方でした。



イベント情報

【2月3日(日)】… 成田山にて立春前日に災厄をはらい一年の幸福を祈る『節分会(せつぶんえ)』が開催。

【2月9日(土)~3月24日(日)】… 各家に伝わる大切な雛人形が店頭飾られる『さわら雛めぐり』。江戸の商都の面影を残す佐原の街並みで、この季節ならではの回遊を楽しめます。

【2月22日(金)~24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♪

トマトソースのチーズポークソテー

調理時間15分 2人分

【作り方】

【材料】

① 豚ロース肉を筋切りし、塩・こしょうをふる。

『元気豚』ローススライス

② 鍋にトマトソースの材料を入れ、半量になるまで煮詰める。

厚切り…120g×2枚

③ フライパンにサラダ油を熱して豚ロース肉を入れたら、両面を約3分ずつ焼く。

塩・こしょう…少々

④ 半分に切ったスライスチーズをのせ、蓋をしてチーズが溶けるまで焼く。

スライスチーズ…1枚

⑤ 器に盛り付け、②のトマトソースをかける。

サラダ油…大さじ1/2

【トマトソース】

トマト缶…200g



ともちゃんからひと言！

コクのあるチーズに酸味のあるトマトソースがおいしいですよ！

コンソメ…小さじ1/2

塩・こしょう…少々



編集後記

● 出掛けるのに寒いと思いヒートアップにホッポイロと温かづくめで出掛けたのですが…、すっかり肩が凝ってしまいました。（トモ）

● この季節、だいぶ乾燥してますよね～。静電気をため込みやすい体質なのですが、今年はいたるところでパチパチしています。（マツ）

● 年に一度は喉と咳の風邪に悩まされますが、今年度は未だ風邪ひかず。このまま冬を駆け抜けたいです！春よ早くこい！！（うち）

『元気豚』モバイルショップはコチラ！



楽天市場

