



元気豚通信

2019年 5月号 (第159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。

田植えも終わり、畑の野菜を作る時期になってきました。いつものキュウリとナスは作る予定ですが、昨年オクラを植えたら、たくさん収穫できて夏中食べることができたので、今年も3本ほど苗を買ってきました。

その他には、夫が「今年も枝豆やってみないか？」と言うので、種を買ってきました。昨年は、「収穫できなくてもいいや！」と思いながら、早生の枝豆の種をまいたところ、旧のお盆の時期にちょうど良く実がなり、お供えをして、家族でおいしく食べることができたのです。まぐれですけどね。それに気を良くしているようです。夏の枝豆はビールのおつまみに最高！孫たちも大好きなので、今年も作ってみようかな？と。

枝豆の種まきは芽が揃うというので、二粒ずつ同じ方に向けて種をまき、上から優しく土をかけて完了です。「今年はお父さんが手伝ってくれたから、きっといっぱい収穫できるかも」と言ったら、主人も喜んでいました。

食べるのも大好きだけど、近頃は種をまいて収穫するのも好きになってきたトモなのです。



【豚肉大国、中国】

今年の干支は「亥年」。日本ではイノシシのことを指しますが、中国やベトナム、韓国では豚のことを指すそうです。

とくに中国は、13億7600万人の人口を抱え、生産した豚肉のほとんどは国内消費向けとなっています。豚肉は中国において、最も消費される食肉であり、中国の食生活に欠かせない食材となっています。中国の養豚農家の件数は4656万戸となっており（日本の約1万倍の件数）、このうち95%が庭先で豚を飼う農家です。それだけ中国人の生活にとって豚が身近であることを表しているでしょう。

中国は世界一の豚肉生産・消費・輸入国でもあり、世界の豚の飼育頭数の6割に当たる4億3500万頭もの豚が飼育されています。ちなみに、2位がアメリカ（7341万頭）、日本は17位（935万頭）ですから、その規模の大きさはケタ違いというしかないでしょう。ところが、中国は昨年からのアフリカ豚コレラ（ASF）のまん延に苦しみ、大きな打撃を受けました。これによる生産量の激減に伴い、アメリカやカナダ、デンマークなどからの豚肉輸入はさらに増えると予測されます。ASFは肉の中でも長い期間生きることができる（冷凍肉だと110日以上生存）ため、日本の空港でも肉の密輸を厳しく取り締まっていますが、ASFが日本でも発生したら・・・と考えるとゾッとします。



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！～



こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいふ!

【婚活in沖縄!!】

私事ではございますが先日、婚活イベントに参加して来ました。多古町広報から婚活イベント開催の知らせを受け、なにやら沖縄での交流ということもあり、僕にとってこのイベントが上手くいかなくても沖縄を満喫できるならと意気揚々と参加を決意した次第でございます。

内容がですね、地元(多古町周辺の市町村)の男女20対20で、一泊二日で沖縄に行き、親交を深めましょう!ってな感じです。結果は、残念ながらマッチングできず、男性の知り合いが4人くらいできて、帰ってきました。そのうちの1人は中学の後輩。しかも2日とも雨で沖縄を満喫することもできず。ちなみに参加費は約45,000円です…

写真は鬱憤を晴らすために爆買いしたちんすこうです。ああ…あのマッチング発表時のドキドキ…からの悲しみと切なさ。悲壮感。良い経験でした笑



【5月3日(金)~5日(日)】…元気豚直売所にてゴールデンウィーク中もセールを開催します。ぜひ、お立ち寄りください。尚、5月1日(水)、2日(木)、6日(月)は臨時休業とさせていただきます。

【5月24日(金)~26日(日)】…元気豚直売所にて恒例の月末セールを開催します。

ともちゃんの
ササッとレシピ♪

小松菜とソーセージのペペロンチーノ

調理時間20分 2人分

【作り方】

【材料】

『元気豚』粗挽きハーブフランク

…2本

小松菜…60g

しめじ…適量

ニンニク…一片

タカノツメ…2個

オリーブオイル…大さじ3

塩…適量

コショウ…少々

パスタ…160g



- ① 小松菜は3cmくらいのざく切り、しめじは小房に分ける。ハーブフランクは1cmくらいの小口切りにし、ニンニクはみじん切りにする。
- ② 鍋にたっぷりの湯をわかし、適量の塩を入れてパスタを茹でる(表示時間より1分短く)。
- ③ フライパンにオリーブオイル大さじ2とニンニク、タカノツメを入れて弱火で熱し、香りが立ったらしめじ、ハーブフランクを入れて炒める。
- ④ 小松菜も加えてさっと炒め、パスタの茹で汁をお玉1杯くらい加えて、油とよくなじませる。
- ⑤ 茹でたパスタを④に加えてなじませるように炒める。よく混ぜたら、塩、コショウで調味し、残りのオリーブオイル大さじ1を和えて出来上がり。



ともちゃんから
ひと言!

パスタはやや細めのスパゲティーが合いますよ!

編集後記

● 枝豆は家族みんなが大好き。でも、枝豆と大豆は違うものと、息子は思っていたようです。親が教えなかったのが悪いですね。(トモ)

● よもぎがたっぷり入った草餅をいただきました。あまりにも美味しいので、今年こそ名人に作り方を教わっておこーっと!(マツ)

● 先日、海外のホテルのロビーで、同行者が置き引きの被害にあってしまいました。治安の良し悪しに関わらず、油断は禁物です!(うち)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ!



楽天市場

