



元気豚通信

2019年 6月号 (第160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。

数年前、道の駅多古あじさい館のイベントに参加した時に、種類の違うあじさいの苗を3本買ってきました。植木鉢のままにしておいたのですが、夫から「畑のわきに植えたほうが大きくなるから植えなおそう」と言われたので、たい肥を入れて畑のわきに植え替えておきました。そのあじさいが今は私の身長ほどに大きくなり、毎年、沢山の花を咲かせてくれます。

これからの時期はあじさいの花を切っては玄関、食卓、台所と家中のあらゆる所に飾っていきます。「きれい！」と家族に言わせたい私なので「どう？きれい？」を連発していて、家族にとって少し面倒くさい私になっています。時折、花にはカタツムリや小さいカエルがいて、孫たちは大喜び。

夕食の時も話題はあじさい。今や我が家ではかかせない花です。初めは3本だったあじさいも、母の日にももらったピンク色が追加され、挿し木でも増やしているので、畑の回りもにぎやかになってきました。

花が終わると来年のために夫が選定と消毒をしてくれます。「そうだ！そのおかげで毎年きれいに咲いてくれるんだね。ありがとう♪」夫に言うべき言葉かなと思いつつ、あじさいに向かってお礼を言ってしまうトモなのです。



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！～

【今話題の...】

中国史上最初の統一王朝「秦」の始皇帝が、実際に中華を統一するまでをストーリーにした歴史漫画。

そう、今話題の「キングダム」みなさんはもうご覧になりましたか？私の周りでも熱烈なキングダムファンがおり、その方々に触発され、私も2年ほど前にキングダムと出会いました。

現場で働いていると、数々の別れが訪れたり、挫折しそうな瞬間に遭遇したりします。けれど、それこそが自分自身や会社を成長させるチャンスなんだということを「キングダム」は教えてくれました。また、組織というものが一人一人の集まりであることを実感したのもこの作品を読んでから。

主人公の「信（シン）」がチームを組み、それが集まって100人の部隊になり、さらに1000人、3000人と増えていきます。でもいくら組織が大きくなったとしても一人一人であることは変わりません。

漫画の世界と日々の生活とが重なり合い、そんなことを感じたつれづれ日記でした。



【6月9日(日)】…「第35回ふるさと多古町あじさい祭り」が多古町あじさい公園を中心に開催されます。

【6月28日(金)～30日(日)】…元気豚直売所にて恒例の月末セールを開催します。



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！前回の婚活イベントからたくさんの

縁談の話をいただいているヒロキです！

さて、萩原農場ではようやく田植えが終わり、ひと段

落ついています。毎年恒例の墨田区児童館の子どもたちの田植え体験イベントは、今回参加人数が過去最多で保護者と合わせて、なんと80人程が多古町飯笹の田んぼに来てくれました！

手植えとはいえ、さすがにこの人数で田植えをしたらあっという間に終わってしまい、満足のいかない様子の子どもちらほら。田植え指導者の私も数年目ということもあり教え方のコツがわかってきて、年々田植え体験の後の田んぼがきれいに植えられてきています。始まった頃の田植え体験の田んぼはそれはもうぐちゃぐちゃで手直しが必要でしたからね…(笑) 昔に比べて子どもが外で遊ぶこと、ましてや泥んこになって遊ぶことが少なくなっているような気がします。この体験が子どもたちにとって貴重な体験になってくれればと思います。



ともちゃんのササッとレシピ♪

ポークチャップ丼

切落しがやわらか〜い食感に♪
お子様も大喜び間違いなし！

調理時間10分 2人分

【作り方】

【材料】

『元気豚』切落し…500g

玉ねぎ…1/2個

ピーマン…小2個

温かいご飯…茶碗大盛り2杯分

しょう油、酒…各大さじ1/2

片栗粉…大さじ1/2

サラダ油…小さじ2

※ケチャップ…大さじ4

※ウスターソース…大さじ2

※しょう油、砂糖…各小さじ1

※粗挽き黒こしょう…適量

バター…10g

① 『元気豚』切落しにしょう油、酒各大さじ1/2をもみ込む。

② 玉ねぎは薄切りに、ピーマンはヘタと種をとり、せん切りにする。

③ ①の豚肉に片栗粉をもみ込む。

④ フライパンにサラダ油を入れ中火で熱し、③を炒める。

⑤ 豚肉の色が8割方かわったら、玉ねぎとピーマンを加えてさらに炒める。

⑥ 豚肉の色がかわり野菜がしんなりしたら、合わせた※印の調味料を加えて炒める。

⑦ タレが全体にからんだら、バターを加えサッと混ぜ合わせる。

⑧ 器に温かいご飯を盛り、⑦のをせたら出来上がり♪



ともちゃんから
ひと言！

肉がかたくなるのを防ぐために、豚肉の色が完全にかわる前に、野菜を加えてください。



編集後記

● 直売所近くの本日本寺のあじさいがきれいです。参道の杉木立の中に咲いているので見ている自分にも優しい穴場スポットです。(トモ)

● 記録的な暑さが続いた5月末。この夏の熱中症予防に体に良さそうなお茶をセレクトしています。暑さに負けたい体になりたい！(マツ)

● もうすぐ夏！ビールとお肉の美味しい季節ですね。すでに学生時代の友人と、BBQへ行く計画を練りました。今から楽しみです♪(うち)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ！



楽天市場

