



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。

梅雨がなかなか開けない7月、雨が止んだすきを見つけ、お盆用のキュウリを植えました。主人にトラクターで畑を耕してもらい、すぐに10本ほどあったキュウリの苗を植えました。主人が「藁も敷いたほうがいいぞ」と言うので、キュウリの両脇に藁を敷きました。キュウリはつるが出てくるので、藁を敷いたほうがつるの絡まる所ができ、なおかつ草も出てこないのがいいとのことでした。たったこれだけの作業ですが、1時間ほどかかりました。その他に畑の草取りをしたら、あっという間にお昼になってしまいました。

私たちの地域では旧盆の8月がお盆になります。13日にナスとキュウリをサイコロに切り、お墓のお供え物とします。5月に植えたキュウリはこの時期には実がつかなくなっているのですが、7月にもう一度植えておかなくてははいけないのです。そのときの苗はいつも実家の母が、種から撒いて用意してくれます。本当に助かります。私たちもちろんおいしく食べるのですが、ご先祖様のお供え用にキュウリはなくてはならないものです。

今年も無事にお盆用のキュウリ植えも終わり、あとはおいしいキュウリができるのを待つだけのトモなのです。



写真は畑に植えてすぐのキュウリの苗です



## 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！～

### 「農場から食卓へ」

5月末、元気豚が食べられるレストランが東京・茅場町にオープンしました。お店の名前はFARMSTEAD TABLE。「農業をデザインで変える！」をスローガンに活動するデザインブランディングカンパニー、株式会社FARMSTEADが運営しています。デザインを通して日本全国の生産者の方々と取り組みを重ねる中で、作り手のこだわりが詰まった食材のすばらしさを一人でも多くの方に伝えたい、との想いを背景にオープンしました。日本全国の旬の食材を使った洋食のほか、ワインなどの洋酒も提供されます。決して凝りすぎず、素材そのものの味わいを活かした料理が自慢です。

また、生産者のトークイベントや商談会、産地直送の食材のマルシェなども定期的で開催されています。生産者とお客様の交流を深めるイベント

“FARMER' STALK LIVE”の第一弾に元気豚も参加してきました！現場の生の声をお客様と共有する、とても貴重な機会になりました。お近くにお越しの際にはぜひFARMSTEAD TABLEにお越しください♪





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！原因不明の蕁麻疹が全身に出てきて、

一週間程仕事も何も手につかなかったひろきです！

7月上旬、気圧の変化か、疲れのせいかな、何か食べ物

か、はたまたプロテインの飲み過ぎか、、、原因不明の蕁麻疹に一週間程悩まされました。蕁麻疹は数時間おきに出てきては消えてを繰り返します。そして出てきたら夜中眠れないほどの痒みを伴います。これはまずいと思い近所のクリニックに行き、薬を処方してもらいましたが一向に効かず、これは死ぬのか？と思うほどの痒みが全身を襲い、夜も眠れず違う皮膚科を受診しました。結果、原因不明。蕁麻疹の原因の7割はわからないそうです。ですがそこで処方してもらった薬が効き、何とか治すことができました。痒みが消えず、夜中に目を覚ました際にネットで蕁麻疹の原因を血眼になって探していたら、色んな原因があるんですね。食べ物、ストレス、病気、運動による発汗等々、私のように普段何も出なくても様々な要因が重なって出ることもあるようです。皆さまも体調管理にはお気をつけください。



イベント情報

【8月4日(日)・5日(月)】… 20基ほどの神輿が繰り出す匝瑳市の「八重垣神社祇園祭」

全国でも珍しい女神輿が4日の夕方から渡御されます。

【8月10日(土)~22日(木)】… 香取郡東庄町にて大相撲出羽海部屋笹川夏合宿が開催。

ファン感謝デーでは赤ちゃん土俵入りなどが行われます。

【8月23日(金)~25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♪

## 豚肉とミニトマトのガーリックバター炒め

調理時間10分 2人分

【材料】

『元気豚』切落とし…150g

ミニトマト…6個

サラダ油…小さじ1

塩・こしょう…少々

※バター…10g

※すりおろしニンニク…小さじ1

※鶏ガラスープの素…小さじ1

ドライパセリ…適量

【作り方】

① ミニトマトはヘタを取り、半分に切ります。

② フライパンを熱し、サラダ油をひき、『元気豚』切落としを中火で炒めます。

③ 切落としを軽く炒めたら塩・こしょうをし、※印の調味料を加えて、肉の色が変わるまで中火で炒めます。

④ ③にミニトマトを加えて、中火で軽く混ぜ合わせます。

⑤ 器に盛り付け、ドライパセリを振ったら完成です。



ともちゃんから  
ひと言！

塩加減はお好みで調節してください。  
お肉は脂身がある方が  
コクがでておいしいですよ♪



## 編集後記

● 梅雨が長いせいなのか、いつも元気印の私が体調不良に陥り、へこみがちな6月・7月でした。早くすっきりとした夏になれ！ (トモ)

● 初孫の誕生で、忘れていた母性本能がついに目覚めたか？！孫の泣き声に思わず…母乳が出そう(笑) これで私もばあばの仲間入り。(マツ)

● 第一子の出産に立ち会いました。生まれてきてくれた瞬間、自然と涙がこぼれました。これから育メンがんばります！ (うち)

『元気豚』モバイル  
ショップはコチラ！



楽天市場

