



元気豚通信

2019年 10月号 (第164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、台風15号が関東地方を縦断して行きました。夜更けの上陸ということだったので、早めに粉摺りを済ませ、家の周りの飛びそうな物を片付け、断水に備え少し水も汲んでおくことにしました。朝、起きてみると台風は過ぎ去っていましたが、我が家は停電、断水となっていました。

給水所にお嫁さんと二人で水をもらいに行くと、自衛隊の方が水を汲んで車まで運んでくださいました。「気をつけて帰ってくださいね」との言葉も。まもなく断水は解消されましたが、停電は1週間続きました。近くの停電が解消されたお宅から発電機を貸してもらったり、お水をいただいたりと、たくさんの方にお世話になりました。私たち家族も今回の台風で、自然の猛威を身に染みて感じました。今は出来ることから始めようと家族で話し、発電機・飲料水・レトルト食品を準備しています。

停電が解消されると、家族の歓声があがり、改めて電気の大切さがわかりました。大変だった台風ですが、たくさんの方のおかげで生きていける事を実感したトモなのです。



あととり娘のはっちゃんけ奮闘記 ～家業を継ぐべく豚の世界を只今修行中！～

先日、7月末に生まれた娘を連れて、生後1ヶ月の健診に行ってきました。健診では、赤ちゃんの身体測定や全身のチェック、母体の産後の回復状態を見て

もらいます。毎日2～3時間おきに泣いて、ミルクをたっぷり飲んで、寝ての繰り返しで、娘は生まれたときより1kg成長！たった1ヶ月だけけれど、赤ちゃんの成長は早いなぁと実感します。

では、豚は生まれて1ヶ月でどれくらい成長するのでしょうか。豚は1.7kg位で産まれますが、1ヶ月で約10～15kg位まで大きくなります。1日あたり280～450gずつ体重が増えるのですから、人間の赤ちゃんのなんと約10倍のスピード！！

生まれてすぐに子豚は、母豚の乳をたっぷり飲み、生後7日目くらいから固形の餌も食べるようになります。そして約3週間で離乳します。離乳時の体の大きさがその後の発育を大きく左右するので、この3週間でどこまで大きくなれるかが勝負と言えます。

豚は、成長段階に合わせて餌の種類を数回変えるのですが、生まれて1ヶ月の間になんと3回も餌が切り替わります。また、離乳をすると、住みなれた部屋から引っ越しをしなくてはならず、(当社では移動のストレスを最小限にするため、離乳後に1度だけの部屋移動を行います) さらに、病気にかからないようにワクチン接種も行うなど、子豚にとっては最も重要で、試練の1ヶ月間なのです。





こだわりの多古米生産者

新米 宏紀の多古まいらいふ!

この度の台風15号の際には、ご鄭重なるお見舞い

のお言葉を賜り、厚くお礼を申し上げます。皆様のご厚情に対し感謝申し上げます。

当農場はハウスが2棟倒壊し、稲が倒伏、11日間にも及ぶ停電の為、籾の乾燥機が動かず稲を刈ることも出来ませんでした。精神的に辛い事が多い中、この様なときの皆様のお心遣いは何ものにもかえがたい支えになるものでした。今回の台風で千葉県は大きな被害を受けましたが、幸い自宅は一部損壊程度で家族全員怪我もありませんでした。現在、電源は復旧し、通常業務に戻りました。

しかしながら千葉県、多古町全体の復旧はまだまだこれからです。甚大な被害に遭い、途方に暮れている農家さんも大勢います。たこまいらいふ萩原農場はこれからも感謝の気持ちを生涯忘れずに、家族と共に頑張っていく所存でございます。

本当にご心配をおかけいたしました。何卒ご休心のほどお願い申し上げます。

たこまいらいふ萩原農場合同会社

イベント情報

【10月19日(土)~20日(日)】… 成田山新勝寺表参道及び西参道において、今年で25回目を迎える「成田弦まつり」が開催されます。初日には津軽三味線大演奏会も行われます。

【10月25日(金)~27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♪

豚バラ肉と豆腐の角煮

調理時間10分 2人分

【材料】

『元気豚』バラスライス…150g

木綿豆腐…1/2丁(約150~200g)

片栗粉…適量

サラダ油…適量

※水…50cc

※砂糖…大さじ3

※醤油…大さじ3

※オイスターソース…大さじ3

※酒…大さじ3



【作り方】

① 豆腐をキッチンペーパーで包み、耐熱皿にのせて、600Wの電子レンジで2分半加熱する。キッチンペーパーをかえて、もう一度同じ時間加熱し、水切りをする。

② 水切りした豆腐は粗熱をとり、6等分に切る。

③ 『元気豚』バラスライスの端に豆腐を1個おき、豆腐の全面にお肉が巻き付くように、途中で向きを変えながら巻く。

④ 茶こしを使い③の全面に片栗粉をまぶす。

⑤ フライパンにサラダ油を熱し、巻き終わりを下にして、両面をこんがり焼く。

⑥ ⑤に※の調味料を入れ煮立たせ、火を弱めて水分がなくなるまで煮込む。



編集後記

● 毎日、灯りの下、家族でご飯を食べることができる。こんな些細なことが幸せなことだと、改めて痛いほど感じました。(トモ)

● 家族の人数が今までの倍になった我が家。新米ばあばは料理のレパートリーを増やすべく、スマホ片手に奮闘中です!(マツ)

● 春から始めたゴルフも163、130、147、そして116。日々の努力が実り、絶好のシーズンを前に燃えてきました!(うち)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ!



楽天市場

