



元気豚通信

2019年 11月号 (第165号)

有限会社ジェリービーンズ 販売部発行 <https://jb-farm.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。

さくらんぼ、びわ、アボカド、マンゴー、グレープフルーツ、種のある果物はこの他にもたくさんありますよね。種のある果物を食べると、必ずその種をまきたくになります。初めの頃は庭の隅にまいて、芽が出てくるのが楽しみだったのですが、段々、育てることに興味がでてきています。

アボカドとマンゴーは冬の寒さに弱いので、芽が出ても枯れてしまうという失敗を何年か繰り返しました。今年は春先に鉢に種をまいたので、水をやり肥料を与えて、今は青々と大きくなってきましたが、寒くなるにつれて心配事が…。寒さに弱いこの鉢をどこに置くかということです。ビニールハウスはありますが、苗用なので大きすぎるし…と悩んでいたら、アボカドを育てている友人から、「ビニールハウスの中にもう一枚ビニールをかけて二重にした中に置くといいかもしれないよ」とアドバイスを受けました。早速、夫に断ってから、ビニールハウスの中を二重にして、鉢を移動させました。



これで万全？かどうかはわかりませんが、大きく育ててね！と願いを込めて、またせっせと水やりに通うトモなのです。



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！～

この度は台風15号および19号に際しまして、多くのご支援有り難うございました。被害に遭われた皆様には心よりお見舞い申し上げます。

今回、自らも被災者でありながら、町民の皆さんのために、何日も庁舎に泊まり込んで、一日も早く通常の生活ができるようにと走り回って作業に当たる町職員の方や、県内外から応援に来てくださったボランティアの方、そして自衛隊の方々、友人や知人の皆さんから、「豚さんたちは大丈夫だった？」と心配して声をかけていただいたり、水や食料を差し入れていただいたり、人の優しさが本当に心強く有り難かったです。

自然の猛威を前に、人の無力さを痛感させられました。失ったものは大きいけれど、この経験は様々なことを得る教訓となったように思います。洗面器1杯の水で洗面から歯磨き、タオルをすすいで身体を拭くまでできると、話では聞いていましたが、まさか実践することになるとは思ってもみませんでした。

地球温暖化のせいでしょうか、年々自然災害のスケールが大きくなってきています。環境破壊は人間の仕業です。私には、地球が悲鳴をあげているように思えてなりません。突然降りかかる災害に備えることはもちろんですが、日常生活においても、便利さに甘えることなく、資源を大切に、もっと地球にやさしい生活を心がけなくてははいけないと強く思います。





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！今年中には結婚！と密かに意気込んでいたにもかかわらず、まだ彼女すらできていないひろきです！婚活難しい... (笑)

さて、たこまいらいふ萩原農場では9月より、当農場のお米を使用して作った甘酒を販売しております。原材料は当農場の多古米のみ！砂糖、塩、添加物等一切使用しておりません。しかも米麴で作っているためアルコールも0%！子供からお年寄りの方まで、美味しくお召し上がりいただけます。

白米甘酒と玄米甘酒の2種類があり、現在は道の駅多古あじさい館と道の駅くりもと紅小町の郷、都内マルシェにて販売しております。なんだかTVショッピングみたいな宣伝になってしまいましたが、とっても美味しく大好評なのでよろしくお願い致します！

また、このたびの台風19号で被害に遭われた皆様には心よりお見舞い申し上げますとともに、1日も早い復旧をお祈り申し上げます。



イベント情報

【11月23日(土)】…「いきいきフェスタTAKO2019」が多古町コミュニティプラザをメイン会場に開催されます。来場者参加型の催し物や各種団体の模擬店など見どころが盛り沢山です。開催28回目を迎えるフェスタに足を運んでみてはいかがでしょうか。

【11月23日(土)】…「第37回芝山はにわ祭り」は時空を越えてよみがえる古代の祭礼や巫女の舞など、幻想的な儀式に魅了されます。

【11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♪

きのこベーコンの炊き込みご飯

調理時間60分 4人分

【材料】

『元気豚』ベーコンスライス…2枚

舞茸…1パック

しめじ…1株

米…2合

水…300cc

酒…30cc

醤油…30cc

バター…15g



【作り方】

- ① 米は洗って、15分ほど水につけ(分量外)、ざるに上げ15分水切りをする。
- ② 舞茸としめじは手で割き、ベーコンはスライスしておく。
- ③ 鍋に①の米、水、酒、醤油を入れ、②のきのこベーコンを入れる。
- ④ 鍋に蓋をし、中火で7分、弱火で7分、極弱火で5分、火にかける。火からおろし5分ほど蒸らす。
- ⑤ バターをのせ、ざっくりと混ぜたら出来上がり。



編集後記

● レモンとグレープフルーツは、種をまいて5年目になります。早く実がならないかなど、家族みんなで心待ちにしています。(トモ)

● 一気に冬がきたかのようなこの頃。血流が悪くなったのか、寒さが身に沁みます。あの強烈に暑かった夏が懐かしいです。(マツ)

● 娘が生まれて早3ヶ月。成長するにつれ、「パパに似てきたね」と言われ、平静を装いつつも、陰では頬が緩みっぱなしの毎日です^o^ (うち)

『元気豚』モバイル
ショップはコチラ！



楽天市場

