



有限会社ジェリービーンズ 販売部発行
〒289-2257 千葉県香取郡多古町南中 1698-8
TEL.0120-593-029 FAX.0479-70-6100
https://jb-farm.jp

元気豚通信が「元気豚だより」に生まれ変わりました!

元気豚通信をご愛読いただきありがとうございます。

今年から元気豚通信を「元気豚だより」としてリニューアルすることになりました!とはいっても、内容にそれほど大きな変更はありません^^; 長年、元気豚通信のコラムを担当していたトモちゃん、そこに新たなスタッフも加わり、読者の皆様に「笑顔と元気」をお届けできるようスタッフ一同、より一層努力して参りますので、何卒宜しくお願い致します。

店舗責任者 内山裕貴

さて、リニューアル初回の記事は私「ウチャヤマ」から。

今年の冬は例年に比べ暖かかったですね。私の両親は昔からいつ降るかわからない雪に備え、毎年11月~3月頃まではスタッドレスタイヤに履き替えています。子供の頃は、この時期に家族で行くスキー旅行が毎年の楽しみの一つでした。大人になった今は、私も両親からの教訓に習い、スタッドレスタイヤを履いているのですが、せっかく新調したのに今年は活躍の場が全くない!無残にもタイヤの溝が減っていくだけで悔しいと思い、無理やり3月末に友人とスノーボードに行く予定を組みました。それまで雪が残っているか不安な日々を送っているウチャヤマなのです。

トモちゃんこんな感じでどうでしょうか? (笑) 次号からも楽しくお伝えしていきたいと思っておりますので、宜しくお願い致します。



こんにちは。
トモちゃん(左)
ウチャヤマ(右)
です!



お母さんの愛情と子豚の成長

今回の担当: チカ

前号までの「あととり娘のはっちゃけ奮闘記」でおなじみのチカです。

私の娘は保育園に通いはじめて1ヶ月が経ちます。いまだに朝、園の先生方をお願いして帰ろうとすると、娘は急に寂しそうな顔をして泣きじゃくるので、後ろ髪をひかれる思いで仕事に向かう今日この頃です。

そういえば子豚も離乳して住む環境(部屋)が変わるとしばらくは母豚のいたあたりをウロウロしながらプー~泣いています。たいてい1日もすれば慣れてしまうのですがこの光景は胸(乳)が痛みます。これってお母さんじゃないとわからないのかもしれませんがね。

人間と同様に子豚も離乳時にはしっかりと粉ミルクで栄養を取れるようになります。豚には人間でいう離乳乳のようなものはなく、生後4~5日目から粉ミルクを与え始め、少しずつ食べることに慣らせていきます。時々、ミルクを食べすぎてお腹を壊してしまうヤンチャな子豚もいるのですよ。

元気豚の子豚は離乳してしばらくすると新しい家に引っ越しをします。住む部屋や環境が変わることで、ストレスを受けやすくなるので、できるだけ子豚にやさしい環境を整えていけるよう努力しています。



お母さんの愛は人も豚も共通!

目指せ! ぶたさんマスター!

はじめまして!僕は『元気豚』のアイドル“きゅうちゃん”です!
これから僕と一緒にぶたさんのお勉強をしていこうね。
みんなで目指せ、ぶたさんマスター!

Q ぶたさんの部位について教えて!

A

豚肉の部位は大きく分けて、肩・肩ロース・ロース・ヒレ・バラ・モモ・ソトモモがあるよ。
細かく分けると約90種類もあるんだ!
その部位の中でも、1頭から取れる割合が一番大きいのがバラ(全体の約20%)で、一番小さいのがヒレ(全体の約2%)。さらに、味や食感、取れる量が部位ごとに違うから、作る料理も変わってくるよ。
例えば、ロースならトンカツやソテー、バラなら焼肉・煮込み・しゃぶしゃぶなど、幅広い料理に使うことができるんだ!

こだわりの多古米生産者 宏紀の多古まいらいふ!

たこまいらいふ萩原農場 代表 萩原宏紀さんのコラム

こんにちは!何とかな年中に事務所は作り終えたのですがネット環境が整っていないため、まだ事務所移転ができていない萩原農場のひろきです!

去年の台風で吹き飛ばされ、ぐにやぐにや折れてしまった育苗用のハウス。

千葉県中のハウスが潰され、資材不足でハウス再建は今春の種蒔きに間に合わないのではと心配していましたが、幸いにも材料を確保することができました。

まずは潰れたハウスの撤去から始まり、整地し、パイプを組み立てています。

なんと今年も去年同様にお米作りができそうです!



ハードル低めの簡単レシピ

元気豚商品を使った簡単・シンプル手順のレシピをご紹介します!

今回のレシピ 豚角煮の炊き込みご飯

2人分

材料	分量
米	2合
豚バラ角煮切り落とし	150g (1/2袋)
筍水煮	100g
椎茸	5~6枚
人参	1/4本
生姜(チューブ)	小さじ1
角煮の煮汁	大さじ4
オイスターソース	大さじ1
酒	大さじ2
ごま油	大さじ1
塩	小さじ1/2
しょうゆ	小さじ1/2

※調味料

作り方

- ①お米を洗い炊飯器に入れ、※の調味料を全て入れます。水を炊飯器の2合の目盛りまで加え、全体を混ぜ合わせてください。
- ②Aの具材を全て食べやすい大きさに切り、①の上に乗せます。この時、上に乗せた具は混ぜないようにしてください。
- ③炊飯キーを押し、炊いたら30分は蓋を開けず、しっかりと蒸らしてください。 ※蒸らさないと芯が残る恐れがあります。
- ④蒸らし終わったら出来上がりです。



ごま油の風味と角煮が、箸のシャキシャキと食感がアクセントになります。

新人サトウの編集後記

初めまして、新入社員の佐藤です! リニューアルした元気豚だよりはいかがでしたか? これからも皆さんに色々なことをお伝えできるように頑張っていきますので、温かく見守って頂けたら嬉しいです。
豚ちゃんの絵や、豚肉を使ったレシピ、豚や元気豚についての質問等、大・大募集いたしますので、ぜひメールやお便りください。元気豚だよりでお答え、または掲載させていただきます。
※ご連絡先、ペンネームをお忘れなく!

おたより 〒289-2257 千葉県香取郡多古町南中 1698-8 有限会社ジェリービーンズ 販売部 佐藤宛

メール contact@jellybeans.co.jp