



こんにちは、編集担当のサトウです！

こんにちは、編集後記でおなじみ(?)新入社員のサトウです。早いもので私も入社してから2年が経ちまして、いつまでも「新入社員の」と名乗れなくなってきました。ですが、初心忘れるべからずということで許される限り「新入社員の」と名乗っていきたくております。

早速ですが、私の簡単なプロフィールから紹介させていただきます。青森生まれ青森育ちの田舎っ子。山梨の大学へ進学し、東京住みを経て千葉に移住したという、なかなかアクティブな県移動をしております。おかげさまで友達あらゆる県にできまして、いろんな地方の訛りがうつり、今では変な喋り方になってしまいました。ですがバリバリの津軽っ子(青森の地方)なので、両親と話すときはフランス語ばりの津軽弁で会話しています。なぜ「フランス語ばりの」と表したかという、二つの聞こえ方がすごく似ているらしいです。そんな馬鹿な!と思われた方は是非検索してみてください。

そんな津軽弁で育ってきた私は、よく津軽弁と標準語の通訳を頼まれるのですが、一つだけ標準語にはできない言葉があります。それは「むっつい」です。どんなシチュエーションで使うかという、ふかしたお芋を食べた後に「むっつい!」です。これは標準語では何というのでしょうか。どなたか教えて頂きたいと常日頃思っております。

さて、長くなってしまいましたが簡単な自己紹介でした。私は大体直売所に居りますので、「むっつい」の標準語訳ができた方は、是非ご来店の際にサトウへ教えて下さい。それでは、これからも宜しくお願い致します。



天真爛漫な元気豚

今回の担当: キダ

こんにちは! 多古農場のキダです。今回は育成豚についてお話しします。

多古農場で育てている子豚は2種類あります。大きくなったらお肉になる「肉豚」と、その肉豚を産む「母豚」です。その母豚が、母豚になるまでの間を「育成豚」と言います。

育成豚は生後50日まで生まれた部屋(分娩舎)で母豚や兄弟と一緒に過ごします。その後育成豚舎へ移動し、生後5ヶ月まで1部屋10頭前後の大部屋でのんびりと過ごします。

そこには自動給餌器が付いていて、24時間食べ放題。姉妹で遊んだりちょっぴりケンカもしたり、沢山動いたあとは陽の当たるところでのんびりとお昼寝をしているのですが、時々姉妹のおっぱいを一生懸命吸っている子もいます。そんな姿は愛らしく、「まだまだ赤ちゃんなんだな~、また嫌がらずにおっぱいを吸わせてる子は良い母豚になりそうだな~」と思ってしまいます。また、スタッフが体調チェックや掃除をするために部屋に入ると「遊ば遊ば~」と走って近寄って来ます。長靴や掃除用具は、豚にとっておもちゃです。甘噛みしたり引っ張ったり、追いかけたりと、まさに「元気豚」!! こちらの仕事がすすみません(汗)。良い母豚になる為には、育成期にのびのびと過ごし、体作りや体力作りがとても重要です。私たちスタッフは、豚たちがノンストレスで元気に育つ環境を作っていくよう、日々頑張っています。



今日も豚たちに囲まれてお仕事!!



初めまして! 多古町で農業をしている高橋瑠美子です。ご縁があって、JBミートセンター工場直売所様に、旬の野菜を置かせていただいています。

簡単に自己紹介をさせていただきます。農業は、まだまだ勉強の身ですが、父と一緒に、お米、秋冬ニンジン、じゃがいもをメインに、その他ブロッコリー、カボチャなどなど、多くの季節の野菜を作っています。

また、小学3年、小学1年の二人の娘と3歳の息子がいて、子育て真っ最中です。多古町には、子育て世代として、大変に恩恵を受けています。子供達はのびのびと充実した日常生活を送っていて、先生方やサポートしてくださる方々に、大変感謝しております。息子はまだまだ手がかり、スーパーやコンビニでは、おんぶをして買い物をしています。家に帰るともうヘトヘトですが、気がつくと、息子のおもちゃのミニカーに囲まれ、癒されながら日々を送っています。

木曜日、金曜日には工場直売所によく伺います。旬の採れたて野菜をお持ちしていますので、もし見かけたらぜひ声をかけてください! よろしく願いいたします。



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! 多古米王子こと宏紀です! え? 多古米王子? なにそれ? って方はぜひインターネットで調べてみてください(^^)

最近は農家もSNS(ソーシャル・ネットワーキング・サービス)を活用して自分の作った作物や作業風景などを消費者にアピールする場面が増えてきています。僕もTwitterを通じて日本全国様々な農家さんと交流させていただいております。おかげでタイムラインには四季折々の野菜や果物、それらを加工した美味しそうな料理やお菓子が溢れていて、つついお取り寄せしてしまいます(笑)。お取り寄せするだけではなく、農家同士での物々交換なども盛んに行われていて、僕は先日、山武市のスイカ農家さんからスイカをいただき、多古米と物々交換しました!

SNSで他の農家さんと知り合うことができ交流できるこの時代に感謝ですね。写真→見てくださいこの大きなスイカ! 小顔効果!!



Twitter フォロー大歓迎です! @takomai_prince

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!

材料 2人分

豚バラ肉...150g
ほうれん草...1袋

豚肉とほうれん草の常夜汁

【調味料A】	【調味料B】
長ネギ(みじん切り)...10cm分	水...400ml
白すりごま...大さじ1/2	酒...100ml
醤油...大さじ1	すりおろしにんにく...小さじ1/2
酢...大さじ1	すりおろし生姜...小さじ1/2
ごま油...小さじ1/2	チキンスープの素...小さじ1/2

作り方

- ① 豚バラ肉とほうれん草を4cm幅くらいに切る。
- ② 【調味料A】を全て混ぜ合わせる。
- ③ 鍋に【調味料B】を入れて火にかけ、煮立ったら豚肉を入れる。
- ④ 再び煮立ったらアクを取り除いてほうれん草を加え、ほうれん草がしんなりしたら器に盛る。
- ⑤ 【調味料A】をかけたら完成です。



毎日食べたいお手軽な汁物です。



こんにちは、今年も花粉症に悩まされている新入社員のサトウです。秋といえば食! ということで、私は秋野菜がものすごく好きなんです。なかでもかぼちゃは大好き! 今回コラムを書いて頂いた高橋さんがかぼちゃも作っているということで、いつできるのかな~とワクワクしながら待っています♪ 次号から、おたより・メールを送っていただいた方の中から抽選で3名様にサラミ(60g)を2袋ずつプレゼント! 内容は豚についての質問やイラスト等なんでもOKです。ご連絡先(お名前、住所、電話番号)とペンネーム(元気豚だよりに掲載させていただく場合がございます)を忘れずにご記載ください。

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