

元気豚潜入レポート



安全・安心・おいしいがモットーの『元気豚』。でも『元気豚』ってどうやって育てられているの？

今回はその疑問にお答えするために、農場の裏側を潜入調査してきました！

調査結果⇒農場では子豚が快適に過ごせるように、温かい寝床ときれいな部屋の維持を徹底していました！



おが粉にコーヒーかすを混ぜて豚の寝床を作ります。



おが床の発酵 屋外で3日程度発酵させます。



運搬 おが床を機械で運びます。



寝床(おが床) フカフカであったか〜い！



成長 健康で元気いっぱい！ おが床を噛んだり、鼻で掘ったりして過ごしています。

温かい寝床の上で、『元気豚』たちは快適そうに過ごしていました！



NEXT

次回は引き続き農場・肥育編 part2です！



次のステージへの挑戦

今回の担当：ダイチ

こんにちは、入社3年目のダイチです。私は、生まれてから約24日~40日の子豚の管理を担当しています。母豚と離れ離れになった直後の子豚たちは、母豚の免疫に守られていたものがなくなり、ストレスをうけやすく、病気にかかりやすい時期です。温度の急激な変化などちょっとしたことで風邪をひいてしまうので、綿密な管理をすることが求められます。

担当して間もないころ、温度管理を失敗して豚に風邪をひかせてしまったことがありました。その際に自分本位の管理ではなく、豚たちが何を求めているのか(寒い、暑い、餌が食べにくいなど)豚の気持ちになって考えることがより重要であると気がつきました。

これまでは自分の仕事だけで精一杯でしたが、3年経った今では後輩もでき、仕事を教える立場になりました。現在は基本的に忠実に、そして視野を広く持ち、サポートをできる先輩になれるよう努力しています。

動物相手なので気を抜けません、自分が管理した豚が病気などせず、健康に、大きく育ってくれることにやりがいを感じています。また、当社では新しい農場を建築しており、これから新農場の6000頭の子豚の管理を一任されます。初めての規模なので心配や不安な部分もありますが、これまでの経験を生かすことができるので楽しみです。



気持ち理解できてる、かな？



こんにちは！2回目のコラムになります高橋です(\*^-^\*)  
このところ、3歳児の息子のお喋りが上手になってきて、テレビなどの影響のようで「みんな、行くでえ〜」とか、「レッツ・ゴー」などと言って、場を和ませてくれます。

さて、そろそろ寒い季節になってきました。ここで見た目もきれいな栄養満点の「冬人参」のご紹介をさせていただきます！いつでも買える人参ですが、旬はまさに冬です。香りが高く、色鮮やかで、β-カロテンも多く含まれています。採れたて新鮮な人参はぜひ一度、生で召し上がってください！甘みをしっかり感じられると思います。お鍋に、おせち料理に、子供達に人気のミートソースに、人参はとても万能な野菜です。

毎年、採れたて人参をお世話になっている方に贈ると、お子様が人参スティックをポリポリ食べている姿を撮って送ってくれます。その瞬間すごく嬉しい気持ちになり、「よーし、来年も美味しい人参を作るぞー」とやる気に満ち溢れます。

今年、ついにスロージューサーをゲットしました!!! ジュースにすることで人参の甘さが際立ちます!!! 今季も人参をたくさん満喫したいと思います。2022年もどうぞよろしくお願いいたします。



こんにちは！多古米王子こと宏紀です！おかげさまでTwitterのフォロワー数が18,000人を超えました！多古町の人口よりも多い方にフォローされていると思うと、軽々しく投稿ができませんね(笑)

さて、今年もたこまいらいふ萩原農場では稲刈りが無事に終わり、ほっと一息ついております。昨今は度重なる異常気象により作物の不作が相次いでいる中、無事にお米を収穫できたことに感謝しながらも、これからの栽培管理などに課題があると感じています。異常に気温が上がったり、一か月間晴れ間がなかったり、記録的な雨が降ったり、異常気象対策を考えていかなければ美味しい多古米の維持は難しいと考えます。これは多古米だけでなく、日本全国の農家が直面している課題ではないでしょうか。これからも美味しい多古米を皆様にお届けできるよう日々試行錯誤してまいります。とりあえず今年の多古米は最高に美味しいのでぜひ食べてみてください！！

Twitterフォロー大歓迎です！ @takomai\_prince

MENU

今回のレシピ

## 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

ニンニク...1片  
元気豚ベーコン(ブロック)...約130g  
パスタ...200g  
牛乳...250cc  
ピザチーズ...お好み  
塩こしょう...少々

卵黄...2個  
サラダ油...大さじ2

たっぷりベーコンのカルボナーラ

作り方

- ① ニンニクをみじん切りにし、ベーコンは食べやすい大きさに切る。
- ② 温めたフライパンにサラダ油を引き、①を炒める。
- ③ ②に牛乳、チーズ、塩こしょうを入れ、よく混ぜる。
- ④ パスタを茹で、茹で上がった水をよく切り、③に入れて混ぜる。さらに卵黄を加えて混ぜる。
- ⑤ 盛り付けたら完成！アクセントに黒こしょうをかけても♪



簡単生とろカルボナーラを味わうだけで絶品♪



こんにちは、雪国出身なのに今年も冬の寒さに耐えられないサトウです。毎年我が家ではこたつを出して何とか冬を乗り切っていますが、年代物のため急に電源が消えることもしばしば...その度にこたつが大好きなうちのネコさんに睨まれ...。早急に買い換えます!!と約束して逃げています(笑) さて前号に引き続き、プレゼント企画です。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