



養豚という仕事に就いて

今回の担当：カナマス

入社1年目のカナマスです。以前の私は漁業関係の仕事をしていました。幼い時から自然や生き物は好きでしたが、養豚の知識は全くなくイメージすら出来ませんでした。実際に見学をして、仕事の内容や基本的な知識を聞くことが出来たので、安心して入社することが出来ました。

農場の豚はとても大事にされ、可愛がられていて幸せそうです。そのため一緒に遊びたがったり甘えて来たりします。少し痛いですが、甘噛みしてくるのも可愛くて許してしまいます。

豚にも感情があり、怒ったり笑ったり、体調の良し悪しも表情に出ます。豚がこんなにも感情表現が豊かな動物だとは知らなかったので、毎日色々な姿を見せてくれる豚たちのために働くことがとても楽しいです。

また、自分が想像していたよりも豚はデリケートな動物で、ちょっとしたことで風邪をひいてしまうので、日々の体調管理には気を遣います。しかし豚の気持ちになって快適な環境づくりを行い、順調に成長した豚を無事に見送った時の達成感は大きいです。

まだまだわからないことの方が多いですが、毎日よく観察することで、健康で元気な豚を育てるプロフェッショナルを目指していきます。



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 菜の花の肉巻てりやき (梅風味)

材料

菜の花…16本
豚バラ肉(しゃぶしゃぶ用)…2枚
塩…少々
サラダ油…小さじ2

2人分

【調味料】

醤油…大さじ3
みりん…大さじ2
酒…大さじ1
砂糖…大さじ1.5
梅干し…お好みで(たたいておく)



梅風味の照焼きソースでお弁当にもおすすめです。

作り方

- ① 菜の花をさっと茹でて冷水にとり、水気を絞る。
- ② 豚バラ肉を半分の長さに切って塩を振り、菜の花4本を肉が重ならないようにずらしながら巻く。
- ③ フライパンに油をひき、②の巻き終わりが下になるように置く。こんがり全体に焼き色がつくまで中火で焼く。
- ④ ③を別皿に取り出してフライパンの余分な油を軽く拭き取ったら、【調味料】を入れてとろみがつくまで弱火で煮詰める。
- ⑤ フライパンに③を戻して④と絡めるように少々加熱する。
- ⑥ お皿に盛り付け、煮詰めたタレをかけた後完成です。



TAKO's 農業女子

2022年、チャレンジしたいことは多々ありますが、昔は二重跳びを100回跳べたので…(夢?)。小学生の子供2人も縄跳びを頑張っていて、一緒にチャレンジしたいと思います。

昨年、次女が小学1年生になり、今まで7時起きだったのが6時になったため、朝起きられるか不安でした。しかしすぐに慣れ、楽しい学校生活を送っております。今年4年生になる長女もクラブ活動が始まり、さらに4歳の長男も習い事デビューをします！何事にも楽しくチャレンジしてほしいです。

この冬に畑へ元気豚さんの堆肥を入れていただきました！これからの時期はじゃがいも、ブロッコリー、その他野菜の管理、そして田植えの準備に入ります。昨年成功したから今年も大丈夫とは言えず、日々勉強し、新人の気持ちを忘れず、今年も美味しい野菜を作りたいと思います。そして6月にはJBミートセンター工場直売所にいる野菜が並ぶ予定です。楽しみにしてください。



こんにちは！多古米王子こと宏紀です！私事です先日、多古町町議会議員補欠選挙に立候補し、当選することができました！晴れて町議会議員です。これからさらに多古町の発展のため尽力していきたいと思っています。

さて、実は昨年、たこまいらいふ萩原農場の多古米は第23回米・食味分析鑑定コンクール国際大会の早場米部門において特別優秀賞を受賞いたしました！！このコンクールはお米の美味しさを決める世界最高峰の大会で、金賞を受賞したお米はなんと1億十数万円で取引されるとのことです。約5,000点以上の出品数の中、当農場の多古米は上位130点に入ることができました。

品質の検査方法として食味値という数値を測るのですが、なんとなんと、うちの多古米が多古町の過去最高得点を出してしまったんです！これも今まで美味しいお米作りに励んで下さった多古米農家の方々の努力と英知の結果だと思います。これからもさらに美味しいお米作りに励んでいきたいと思っています！



目指せ！

ぶたさんマスター

こんにちは！『元気豚』のアイドル“きゅうちゃん”です！今回は頂いたお便りの中から、スタッフが豚についての質問に答えていくよ。みんな、お便りありがとう！



Q 豚さんの好きなエサは何??

(PN. うりびっぴさん)

A 豚は雑食動物であるため、野生の豚は草や根を、秋から冬はどんぐりや果実などを食べています。極端なことを言うと人間が食べられるものであれば何でも食べます。ただし、豚肉のおいしさや肉質、香りなどは、食べるエサによって大きく変わります。健康的に育ち、良い肉質にするため、私たちの農場ではとうもろこしや大豆、麦などを主体とし、それにビタミンやミネラルを添加して、成長の過程に合った栄養バランスのとれたエサを作っています。さらに、豚がエサを食べやすくするために粒の大きさや味、においなどを自社で工夫しています。



Q ジェリービーンズではどんなアレンジで豚肉を食べているの??

(PN. てっぴさん)

A ジェリービーンズの一番人気商品である大粒肉焼売のアレンジについてお話をさせていただきます。蒸し焼売、焼き焼売はもちろんのこと、お鍋に入れても美味しく食べられます！キムチ鍋の素にたっぷりの野菜と焼売を入れ、煮込むこと約20分。焼売からあふれ出る肉の旨味でいつもの鍋が格段に美味しくなります。ぜひ試してみてください！



スタッフ サトウの編集後記



こんにちは。運動不足解消のために、任天堂 Switch のリングフィットアドベンチャーを買ったサトウです。結構ハードなので、外出せず痩せたい！という方にはオススメです！さて「新人サトウの編集後記」欄ですが、一つだけ変わったことがあります。なんと、タイトルから「新人」がとれました！入社3年目になった(元新人の)サトウをこれからもよろしく願いいたします。そして前号に引き続き、プレゼント企画です。おたより頂いた方の中から抽選で3名様にジャーキー(30g)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