にんにく農家の元気だより

Genki news of garlic farmers

令和元年
6月号

一年で一番の繁忙期！

こんにちは。梅雨入りのニュースが気になる季節になりました。皆様いかがお過ごしでしょうか？

当農場では只今、にんにくの収穫作業を従業員総出で行っています。

今年は白川農場初の男性実習生が加わり、計5名のカンボジア人実習生が活躍しており、にぎやかな毎日を過ごしています。

今年の3月から農場部に加わったニエムサルーンさんは、25歳、一児のパパです。カンボジアに1歳のお子さんがいるそうで休憩中、よくスマホを見ています。動画をよく見ているので、かわいい子供の動画を見ているのかな・・・と想像する吉本です（笑）新メンバーも増え、これからも農場部、製造部、販売部ともに一致団結して頑張ります！どうぞよろしくお願い致します。

農業生産法人　三豊エコファーム
吉本香菜

▲左から3番目のチェックの服を着ているのがカンボジアの実習生、サルーンさん（男）です！

▲今年も元気いっぱいのぷっくりしたにんにくが獲れていますよ♪

▶5月に一度、子供を連れて収穫体験に来ました！さすがサルーンパパ、子供の扱いが上手です♪

お客様の声を紹介

私、吉本は販売の仕事に携わっているのでお客様からの声が直接届きます。事務所で注文のお電話を頂いたときや直売所にお越しいただいたお客様とつい盛り上がり長話をしてしまったり・・・心が温かくなるお声をいただいたりします。お客様からのお声は私たちスタッフのエネルギー源です。こちらのコーナーでは楽しく温もりのあるお声やエピソードを紹介していきたいと思います。

今回ご紹介するのは2～3か月おきに直売所に来て下さるK様のお話です。

香川県にお住まいのK様のお声

黒にんにくを食べると栄養ドリンクいらず！朝晩毎日欠かさずに食べています！

以前ご病気をされていて、毎日栄養ドリンクを飲んでいたそうです。

しかし、黒にんにくの存在を知り、続けて食べることによって体が元気になり、毎日飲んでいた栄養ドリンクをやめたそうです。黒にんにくを朝晩二回欠かさずに食べるのが習慣になりました！とのことです。K様のお役に立てていることを知りとってもうれしく思っています。K様、いつもありがとうございます。

皆様のお声もぜひお聞かせください。

レシピ紹介「簡単！シンプル！スナップエンドウ炒め」

※スナップエンドウを炒めているとすぐに色が変わるので素早く混ぜ合わせてください！

＜材料＞

・きざみにんにくオリーブオイル大さじ2
・スナップえんどう約50本
・塩適量

＜作り方＞

①スナップエンドウのすじをとる。
②きざみにんにくオリーブオイルをフライパンで炒めて薄茶色になってきたらスナップエンドウを入れて炒める。
③塩を振りかけて混ぜる。スナップエンドウの色が変わったら出来上がり。

きざみにんにく
オリーブオイル使用

【元気だより作成担当　吉本】