

# にんにく農家の にんにく農家の 元気だより

Genki news of garlic farmers

## 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。今年度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ひ致します。

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ぶ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♪

令和元年  
6月号

### 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すがお客様からの声が直接届きます。事務所では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でに盛り上がり長話をしたり・・・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。



香川にお住まいの  
K様の声  
にんにくを毎日食べる  
栄養ドリンク朝晩食  
いらさず！欠かします！

以前ご紹介するのは2、3か月おきに直売所に来て下さるK様のお話です。K様、いつもありがとうございます。

### レシピ紹介 「簡単！シンプル！スナッフエンドウ炒め」



※スナッフ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
- ・スナッフエンドウ約50本
- ・塩適量



#### <作り方>

- ①スナッフ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フエンドウを入れて炒める。
- ③塩を振りかけて混ぜる。スナッフ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】