

取っけえべえ!

Spring 2008. VOL.3

岐阜 中津川
Re Creation Park **ちこり村** ニュースレター 春号



「取っけえべえ」とは?

鎖国当時の江戸の町は、リユース・リサイクルが当たり前の社会だった。子どもたちは「取っけえべえ!」という掛け声とともにやってくる行商人に、道で集めた古釘などとアメやおもちと交換してもらうのを、楽しみにしていたんだとか。

秋に収穫した
ちこり芋から
新しい命が目覚めます。
新酒の季節
春の訪れ。
もうすぐ蔵開き
ちこり村。

取っけえべえ!

あなたの「智慧」と
ちこり村特産品「ちこり珈琲」
を交換しませんか?

2008年6月末日まで



「ちこりの根(ちこり芋)」

「ちこり芋を畑で作った時刈り取った葉」を
再利用したアイデア商品を募集中!

例えば、ちこりの根を使ったお茶、ちこりの葉っぱを使った染物など、自由に発想してみてくださいね!商品開発をいただいた方には、「ちこり珈琲」をプレゼント!
お気軽にご応募ください。

ハガキで応募

ハガキ送付先
〒509-9131 岐阜県中津川千旦林1-15サラダコスモ
総合企画室「取っけえべえ係」宛



応募方法

ハガキやメールでつくりたい商品をお送りください。または、ちこり村にお越しの際に、スタッフに作りたい商品をお知らせください!

- 必要な量の「ちこりの根(ちこり芋)」「ちこり芋を畑で作った時刈り取った葉」を差し上げます。
- あなたの作ったアイデア商品を宅急便(着払い)もしくはちこり村にご持参ください。
- ちこり珈琲と「取っけえべえ!」します。

Eメールで応募

kikaku@saladcosmo.co.jp
タイトルを「取っけえべえ」で送って下さい。

取っけえべえ!

VOL.3

平成20年3月10日発行 発行:岐阜中津川 ちこり村 発行元:サラダコスモ 総合企画室
所在地:岐阜県中津川市千旦林1の15 電話:TEL 0573-62-1545

岐阜中津川
Re Creation Park **ちこり村**

ちこり芋で焼酎を作るべし

もともとお酒が大好きで、造ることも興味があったので、この指令に真っ先に「私がやります」と手をあげたものの、さすがに一人で背負った責任の重さに不安を感じずにはいられませんでした。最初の歩を踏み出すために鹿児島の酒蔵を訪ねることに。長年培われた酒造りのすべては、そんなに簡単にわかるはずはありませんが、1ヶ月もすると、わかってきたことがあります。酒造りにかける造



ちこり村 豊岡 蔵長

ちこり村の蔵長として、酒蔵創りから、ちこり焼酎造りに携わる。

やさしい野菜のお酒です

ちこり村では、3R(リデュース・リユース・リサイクル)への挑戦をしています。今まで有効利用されていなかった、ちこり芋(根)を使って何か作ることができないか?そこで出された指令が、「ちこり芋で焼酎を作るべし」クセがなくフルーティー。焼酎を飲んだことがない人でも飲みやすい、親しみやすい味を目指しました。何でも相談できる友達のような存在だから、難しい味ではありません。焼酎は生き物だから、寝(かめ)て作ることにこだわって、大量生産も出来ません。環境にやさしいだけでなく、味も存在もやさしい、「ちこりの焼酎」が出来上がりました。

ちっこりちこ蔵
三つの挑戦!
はじめの一歩

「はじめての蔵開き」

ちこり村蔵長の豊岡さんにお話しを聞きました。



そして、はじめての蔵開き

り手の思い、心がけみたいなものに触れたと思っています。手こたえを感じ、私にとっては貴重な修業修行の旅となりました。ちこり村に帰ると、さっそく蔵作りです。難問、難題の連続でしたが、なんとか蔵のシステム作りを完了し、そしていよいよ焼酎造りです。

春夏秋冬、季節を巡って、昨年末収穫された「ちこり芋」から新酒ができました。蔵開きで、お披露目です。今年も、焼酎を造ることが、できることへの感謝と、今までもお世話になった方、ちこり村を応援してくれる皆さんへのお礼をこめて、寝(かめ)から直接「ちこりの焼酎」を振舞います。通常、ちこり村で販売している「ちこり」ブランド「ブレンディブグラッパ」の他に、蒸留の方法を変えたもの、まだ商品化されていない、この日ならではの「ちこりの焼酎」も試飲できるかもしれません。ぜひ、蔵開きにお越しいただき、新たな挑戦を味わってみてください。

ちこり村の蔵開き	
3月30日(日)	
4月12日(土)・13日(日)	27日(日)
5月3日(土)・4日(日)・5日(日)	9日(日)
合計7日間	

ちこりの焼酎は、ちこり村内・インターネット店「発芽野菜のサラダコスモ」にて販売中!
お取り寄せなど詳細については、ちこり村までお気軽にお問合せください。

岐阜 中津川 Re Creation Park ちこり村

- 所在地: 岐阜県中津川市千旦林1の15
- 営業時間: 08:30~17:00(年中無休) ※臨時休業あり
- ちこり生産ファーム・ちこちこ焼酎蔵見学時間: 10:00~16:30(30分おき)

※20名以上の団体での見学予定の方は、事前にお電話にてご予約ください。

見学予約
お問い合わせ
はこちら
TEL 0573-62-1545
FAX: 0573-62-2170
support@saladcosmo.co.jp

■ ホームページ <http://chicory.saladcosmo.co.jp>

ちこり村 で 検索 してね!



携帯電話からはQRコードで簡単アクセス!



電車の方 【JR中津川駅】 タクシーで約10分。

お車の方 【高速道路より】
中央自動車道 中津川インター「中津川方面」から国道19号へ。その先257号方面へ入り、すぐの点滅信号を右折。その後は看板に従ってお越しください。(約3分)

ちこり村は、名古屋ICより70km、大垣ICより91km、岡崎ICより90km!
高速道路をご利用(片道100キロ以内)の際は「ETC 通勤割引」がご得です!
詳しくは、最寄りの高速道路でお問い合わせください。



いよいよ地元中津川で「ちこり芋」収穫

▼ UP DATE 2007-11/12~12/20



地元中津川で7月に播種したちこり芋がいよいよ収穫です。11月中旬から約1週間で収穫できました。



今年は長雨の影響で育成状況が悪かったですが、立派なちこり芋が育っていました。まだまだ目標の本数までとれず、自然相手の農業の難しさを今年も実感しました。岐阜県海津市のちこり芋も12月下旬までかけて収穫しました。



http://chicory.saladcosmo.co.jp/

「高齢者雇用」で注目いただきました

▼ UP DATE 2007-9/3~9/27

厚生労働省の(財)高齢者雇用開発協会「高齢者雇用開発コンテスト」で、96社中15社が選出。ちこり村の事業が独立行政法人高齢・障害者雇用支援機構部門別賞(新職場創設)を受賞。そして、現地の9月27日。ニューヨークで全米退職者協会(AARP)の主催する11カ国の事例発表会がありました。日本からは、イオンとサラダコスモのちこり村の取り組みが紹介されました。



こんにちは!「ちこり村です」

▼ UP DATE 2007-10/1~2008-2/10

より多くの方に3Rや日本の農業のこと、ちこり村の取り組みを知っていただきたい! いろいろな会場におじゃましてきました。

■10月6~8日 中津川映画祭 著名な俳優さんや監督も訪れる映画祭に出店。

■10月21日 中津川環境フェスタ「自然との共生」~中津川の一步が、地球を救う~に出店。

■10月28~29日 中津川ふるさとじまん祭 出店



■11月30日 セラミックパークMINO「器と食」出店

■12月16日 ぎふ女子駅伝「飛騨・美濃じまん市(薬市楽座)」ちこり茶の試飲と国産ちこりの試食とともに、ちこり村をPR。

■1月10日 中津川市十日市スマイル四ツ目川店 店頭販売に出店

■2月9日~24日 毎週末 刈り取り湯舟「温泉まつり」ちこり&ちこり焼酎はじめちこり村のPR。

ちこり村で健康に

▼ UP DATE 2007-10/22~2008-1/31

■ちこり村で健康レッスン「中津川ミセスフォークダンスクラブ」のみなさんにレッスンの会場としてご利用され、大変盛り上がりや好評でした。また、ヨガ教室のイベントも行われ、ヨガのレッスンやロハスについての講演に多くの方が参加されました。



ちこり村では、会議やイベント等に大ホールの貸し出しもしています。

マスコミに取り上げていただきました。

▼ UP DATE 2007-10/1~2008-1/31

■10月20日 岐阜新聞 高齢者雇用開発コンテストの表彰式。高齢者の雇用に努力。

■10月24日 一宮市地域情報誌「Egg」一宮郊外、美景・美食ドライブ特集。

■10月22日 中部経済新聞 岐阜県が選定する「飛騨・美濃すぐれもの」に中津川産の製品として初認定。

■11月3日 中日新聞 「ちこり村」の紹介。商品やイベントの情報。

■11月17日 CBCテレビ 「えなりかずきのそらナビ」そらナビライブ!産地直行

■11月24日 中京テレビ 「アンデュ」「北陽ウォーカー」中津川・馬籠



■12月26日 食品新聞中部支社50周年記念誌 国産ちこり日産1万本に向けて。中津川ちこり村で地域活性化を。

■1月16日 農業共済新聞 「バーバースダイニング」地域農業を料理で応援。農家女性たちのレストラン。

■1月18日 東海ラジオ・飛び込みマイク 日本の農業を応援したい。ちこり村。

■1月24日 日本食料新聞 ちこり生産で日本農業活性化! ~ギアリンクスは日本の「食」のあり方を考える触媒に~

ちこり村で学ぶ

▼ UP DATE 2007-12/12-2008-1/12

■1月12日 新春開運講演会「発酵食品とあなたの健康」というテーマで、東京農業大学教授 小泉武夫先生の講演が行われ、たくさんの聴講者が集まりました。ほかにも、地元の農業高校の生徒さんたちの農業視察勉強会や、佐藤一斎「言志四録」の素読会なども行われました。



農家手づくり家庭料理「バーバースダイニング」70種類以上のメニューでおもてなし

▼ UP DATE 2007-10/1~2008-2/10

■11月22日 シルバー料金(70歳以上)が始まりました。

《ビュッフェスタイルランチ料金(税込)》

- ・大人(中学生以上) 1,380円
- ・シルバー(70歳~) 1,180円
- ・小学生まで 800円
- ・幼児(3歳以上) 500円

お子様からおじいちゃん、おばあちゃんの3世代共に楽しんでいただきたいとの願いをこめた新価格です。



■12月14日 「岐阜県産品愛用推進宣言の店」に認定

バーバースダイニングでは岐阜県のお米や野菜・食品などをはじめ、飛騨家具や東濃ひのきなども使用しています。岐阜県の県産品を積極的に利用・販売し、県民の皆さんが県産品に親しめる店舗として、岐阜県から認定されました。

■毎月抽選でお食事券をプレゼント

お食事いただいた方でお便りを記入頂いた方の中から、抽選で毎月5名様にお食事券をプレゼントさせていただきます。これからも、皆さんに喜んでいただけるお店を目指してたくさんのお声をおまちしています。



■夜間予約営業いたします。歓送迎会・結婚式の二次会・謝恩会など、30名様以上よりご予約受付しています。昼間のランチとは一味違ったおもてなしをさせていただきます。お気軽にお問い合わせください。

ちこり村のかわら版 ちこり日記

〜新しい春を待つちこり村〜



岐阜県の特産品として「飛騨・美濃すぐれもの」にちこり村特産品セットが認定されました

▼ UP DATE 2007-10/10

ちこり村の「ちこり珈琲」「ちこりアイス」「ちこりクッキー」新発売!

▼ UP DATE 2007-11/15~12/25

ちこり村の「国産ちこり」と「ちこり焼酎」が岐阜県を代表する特産品として「飛騨・美濃すぐれもの」に認定されました!

「飛騨・美濃すぐれもの」とは、厳選なる審査会において認定される、特にすぐれた岐阜県産品を認定するものです。

年末恒例!餅つき大会&室内フリーマーケットに約1500名参加

▼ UP DATE 2007-12/15-12/16

3Rを推進するちこり村。使わなくなったものを、欲しい人へ。ちこり村で2回目の取っけべえ!フリーマーケットと年末恒例の餅つき大会を開催し、たくさんの方にお越し頂きました。フリーマーケットは定期的に開催予定です。



インターネット通販(ちこりアイスを除く)とちこり村の直売所で販売中。贈り物にもどうぞ。

イベント はじめての蔵開き

- 開催日 2008年3月30日(日)、4月12日(土)・13日(日)・27日(日)、5月3日(土)4日(日)・5日(月)の合計7日間
- 時間 午前10時~16時(全日)
- 開催場所 ちこり村内

2007年畑で収穫した「ちこり芋」から新酒ができました。ちこり村がオープンして初めての蔵開きです。ちこり村を応援してくださった、たくさんのおみなさんにお礼を込めて「ちこり焼酎」をご用意してお待ちしています。

蔵開き限定品や新商品も近日販売予定。お楽しみに!

イベント ちこり村 第3回「室内フリーマーケット」

- 開催日 2008年4月12日(土)・13日(日)
- 時間 午後10時~16時(両日とも)
- 開催場所 ちこり村内 室内大ホール

昨年末も好評だった室内のフリーマーケット。ちこり村では、ちこり事業を通して環境に配慮した3R(リデュース・リユース・リサイクル)に挑戦しています。より多くの方に協力いただければという思いから、定期的にフリーマーケットを開催しています。20~30店の出店者を予定しています。ご応募もお待ちしています。ご予約はお早めに、ちこり村までお問合せください。

出店者募集中

詳しくはちこり村まで



中津川の智恵を聞く ちこり村

春の案内板

岐阜 中津川 ちこり村 春のイベント情報