

取っけえべえ!

Winter 2009. VOL.9

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

「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ゃと交換してもらうのを楽しみにしていたんだとか。

ちこり村は、江戸時代の循環型社会をヒントにしています。



初霜に冬の訪れを告げられたちこりは栄養分を根っこに溜め始めます。

十分な栄養をもらった根はやわらかくて、大きな、甘い、ちこり芋(根)に育ちます。

美味しいちこりを作るためなくてはならない、霜降の季節。

あなたの「智慧」とちこり村特産品「ちこり茶ペットボトル」を交換しませんか?

2010年2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、「ちこり茶ペットボトル」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 岐阜県中津川市千旦林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。
 - ちこり茶ペットボトルと「取っけえべえ!」します。

Eメールで応募

kikaku@saladcosmo.co.jp
タイトル「取っけえべえ」で送ってください。

取っけえべえ!

VOL.9

平成21年11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
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**

「ちこり村のおせちが食べたい」
きつかけは、お客さまの声でした。昨年末、ちこり村レストラン「農家手作り家庭料理」バーバースダイニング」で食事をされたお客様から尋ねられました。
「ちこり村のおせちはないの?」
「ちこり村のおせち?」
元気になる! ちこり村のおせち
ちこり村には、3つの元気があります。

「日本の農業の元気!」
そもそもちこり村を運営する株式会社サラダコスモは、無添加 無漂白 化学肥料や農薬を使わない、発芽野菜を育てている農業の会社です。
昨今の農業を取り巻く環境は大変厳しく、後継者不足や休耕地の増加などの問題を抱えています。発芽野菜の中でちこりは、根の部分を畑で育てます。そこで、私たちは、このちこりの根を休耕地を耕して育てたらどうだろうと考えました。
「約40%」と言われる、日本の食自給率。ちこり本植えれば、一本分自給率があがるのではないかと...。輸入野菜のちこりを栽培することは、他のキャベツや大根などと違い、今、日本で頑張っている農家さんを邪魔することもありません。こうして始まった国産ちこり生産です。

「地元の元気!」
地元の元気は、ちこり村の元気ということ。地元の特産品や人を応援しています。せつかくちこり村でおせちを作るのなら、地元の食材にこだわりたい。恵那 中津川地方を含む岐阜県には、古くから逸品食材があります。中津川産の栗を使った栗きんとん、恵那どり(鶏)と野菜の煮物 飛騨牛のローストビーフなど。「芽が出る!」お(芽)めてたい「発芽野菜のちこりも丸ごと入っています。ちこりの葉におせちを乗せてお召し上がりください。地元の職人が作った重箱に詰めて、木曾ひのきを使った箸をおつけしています。薄味で風味豊かな味付けになっています。
みつ目の元気は「高齢者の元気!」
ちこり村では高齢者の雇用も積極的に推進しています。高齢者の経験と知恵が働く場所の提供で循環します。「高齢者の元気は若者の元気」高齢者が元気に働く場所からは希望をもらえます。
おじちゃんおばあちゃん、お父さんお母さん、子どもたち、世代を超えて、過去から未来につながる、食べた元気になる、そんなおせちを作りました。

「ちこり村のおせち」は、インターネットのお店「スプラウト野菜の専門店発芽野菜のサラダコスモ」でも、お買い求めいただけます。
●「スプラウト野菜の専門店発芽野菜のサラダコスモ」 <http://www.rakuten.ne.jp/gold/saladcosmo/>

ちっこりちこり 三つの挑戦! Rのその先

元気になる!
ちこり村のおせち
地産地消のおせちです



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: 8:30~17:00(年中無休) ※臨時休業あり
- ちこり生産ファーム・ちこちこ焼耐蔵見学時間: 10:00~16:30(30分おき)

※20名以上の団体のご見学予定の方は、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。

ちこり村のかわら版 ちこり日記

〓 立冬を迎えるちこり村
霜降が待ち遠しい、ちこり畑〓



ちこりMAP vol.2号

UP DATE 2009-09-20~

ちこりMAPの第二号が発行されました。ちこり村の直売所はじめ地元の道の駅など近隣の観光施設で配布します。中津川でちこりの輪が広がることを願って地元の飲食店のみなさんと取り組んでいます。



フードアクションニッポン2009

UP DATE 2009-10/17

農林水産省が推進する、食料自給率向上のためのフードアクションニッポンにエントリー。今までヨーロッパから輸入していた野菜チコリを、日本の畑を耕し1本植えれば1本だけでも自給率があがります。ちこり村では、日本の農業の元氣、高齢者の元氣、地元の元氣をスローガンにちこりの国産化に取り組んでいます。



最新情報はホームページでチェック!
http://chicory.saladcosmo.co.jp/

農水省「地産地消の日本人」後藤展子さん認定

UP DATE 2009-10/06

バーバースダイニングの社長後藤展子さんが農林水産省が選ぶ「地産地消の日本人」に岐阜県からただ一人認定されました。地元の野菜を中心に農家手作り家庭料理レストランの運営と農業の発展に貢献してきた実績が評価されました。今後、県主宰の「食と農を考える県民会議」の一員として、地産地消活動の助言役を務めることに...



中津川の地元素材を使った料理講習会

UP DATE 2009-9/16

中津川飲食業組合が主催で、地元素材をつかったオリジナル料理を岐阜グランドホテル森名人が講師で創作料理を披露する講習会が開催。森名人は、8月の料理コンテストで厚生労働大臣賞を受賞するなど、東海地区でも屈指の料理人です。地元中津川の料理人の皆さんに、地元の素材「ちこり」がPRできたことを嬉しく思います。



ちこり茶好評につき品切れ&新商品販売開始

UP DATE 2009-10/30

ちこり茶が皆さんより大変好評で、ティーバッグの10包入りと20包入りが10月15日で品切れ。大変申し訳ございませんでした。10月30日には、今年獲れた新芽で作ったちこり茶が再入荷しました。そして、ちこり村のドレッシングもいよいよ販売開始です。ちこりはもちろん、スプラウトサラダにもピッタリです。お歳暮ギフトやちこり村で販売します。お楽しみに。



発酵熟成 黒にんにくが人気

UP DATE 2009-9/20~

いよいよ9月よりアランダスの有機栽培にんにくを1ヶ月発酵熟成した黒にんにくの販売が再スタート。前回、テスト販売で買い上げのお客様がリピートでご注文を頂いています。にんにくを発酵させることでさらにパワーアップ。食糧確保のギアリンクスはアランダスの日本人移民農家とみなさんの健康を応援します。



大正村トイレ掃除に学ぶ会

UP DATE 2009-10/25

今年で、第18回目となる『大正村掃除に学ぶ会』。鍵山秀三郎先生が創唱する日本を美しくする会が平成5年から毎年大正村で開催してきました。サラダコスモのちこり村からもスタッフが参加。便器がピカピカになった時の爽快感は最高です。



ふるさとじまん祭 & 中山道祭りに出店

UP DATE 2009-10/30~11/01

10月30日から11月1日の3日間。サラダコスモちこり村から、国産ちこり・ちこり焼酎・ちこり茶などちこりから生まれた商品をPRのためふるさとじまん祭りに出店。また、11月1日には、同時開催の、中山道祭り&六斎市に参加。午後はいにくの雨になってしまいましたが、たくさんの方に試食・試飲頂きました。ありがとうございました。



マスコミに数々取り上げて頂きました

UP DATE 2009-6/1~9/10

9月9日 株式会社USEN グルメGyaO 『ちこり』で体感! スローフードの魅力
9月14日 中部電力 広報誌「KORYU」 9月号にサラダコスモ ちこり村紹介

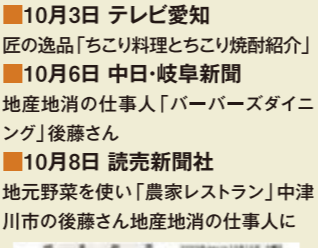


9月17日 岐阜新聞 ぎふの味・伝承名人森さん【岐阜グランドホテル】調理師に地産地消料理伝授〜チコリや地鶏を使い6品紹介〜
9月17日 中日新聞社 「地元産食材の調理法を学ぶ」中津川料理店主ら

9月19日 中日新聞社 「チコリ料理店巡りに」MAP第2号を配布
9月24日 NHK名古屋放送 ほととニュース! 名古屋で道の駅物産展開催「ちこり」もPR
9月29日 JTBトラベルサービス びあ究極の食べ放題2010 「バーバースダイニング」ランチバイキング掲載

10月3日 テレビ愛知 匠の逸品「ちこり料理とちこり焼酎紹介」
10月6日 中日・岐阜新聞 地産地消の日本人「バーバースダイニング」後藤さん
10月8日 読売新聞社 地元野菜を使い「農家レストラン」中津川市の後藤さん地産地消の日本人に

10月16日 岐阜放送 日本まんが直送便
10月17日 テレビ愛知 ハルダモン宮殿
10月21日 名古屋放送 「密着!おばあちゃんのバイキング」バーバースダイニング(ちこり村)他



10月16日 岐阜放送 日本まんが直送便
10月17日 テレビ愛知 ハルダモン宮殿
10月21日 名古屋放送 「密着!おばあちゃんのバイキング」バーバースダイニング(ちこり村)他



中津川を知る
先人の智恵を聞く

岐阜中津川
ちこり村

冬の案内板



ちこり村
冬のイベント情報・お知らせ

ちこり村のテレビCM 第二弾! (テレビコマーシャル)

2009年10月27日(火)~11月23日(月)

9月にちこり村初めてのTVCMを放送しましたが、かなりの方々から反響を頂きました。好評につき、その第二弾を放送します。メーテレ【名古屋テレビ】で期間中放送されます。たくさんの方のお越しをお待ちしています。



お問合せ先
【ちこり村直通電話番号】0573-62-1545

年末年始のお知らせ ちこり村 「バーバースダイニング」

2009年12月30日(水)~
2010年1月2日(土)はお休みを頂いております

毎年、お客様よりお休みは?とお問い合わせを頂きます。農家のお母さんたちが手作り家庭料理を提供するレストランは、年末年始にお休みを頂いております。今年も年末年始は休業になりますので、ご確認の上、お越しください。新年は1月3日より営業しております。



ゴスペルコンサートが今年も開催。

2009年12月5日(土)、12日(土)
~前売り券発売中~詳しくは下記までお問い合わせください~

ゴスペルとは?...

アメリカ発祥の音楽の1ジャンル。元来はキリスト教プロテスタント系の宗教音楽。ゴスペルは英語で福音および福音書の意。ゴスペルソング、またゴスペル音楽(ゴスペルおんがく)ともいう。



2009年クリスマススペシャルGospel講習会

- 開催日時 2009年12月5日(土) 14:00~16:00
- 開催場所 ちこり村内 室内大ホール
- 参加費 3,000円
- 昨年お越しいただいたButch Heyward(ブッチヘイワード)氏が来村。NYブルックリン出身の伝説的Gospel Artistと呼ばれ、広く全米で敬愛されている。

ゴスペルコンサート

- 開催日 2009年12月12日(土) 13:30~ ピアノ・バイオリンコンサート 15:30~ バーバースダイニングにてお茶会
- 開催場所 ちこり村内 室内大ホール
- 参加費 大人1,000円 中・高校生500円 小学生 無料(ケーキ・飲み物代含む)

主催: Gospel Mission 協賛: 主イエスキリスト岐阜・中津川教会
【お問い合わせ】090-4853-2317 山内さん

小泉武夫先生 「新春開運講演会」今年も開催します。

2010年1月10日(日) 『世界の奇食と珍味』

昨年も、大好評だった「発酵食品と健康」についての講演会。今年も小泉武夫先生の新春開運講演会「世界の奇食と珍味」を開催予定です。多数の方のご参加をお待ちしています。お申し込みはお電話でお問い合わせください。



- 開催日 2010年1月10日(日)
- 開催場所 ちこり村内 室内大ホール
- 参加費 無料
- 定員 200名
- 【お問い合わせ】ちこり村直通 0573-62-1545