

# 取っけえべえ!

Spring 2011. VOL.14

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をアメやおもちゃに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。

夏の異常気象にも負けず  
元気に育ったちこり芋。  
自慢のお芋たち、  
少しも無駄を出さないように  
選別する目は  
それぞれの特性を  
見逃しません。

**取っけえべえ!**  
あなたの“智恵”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?

2011年5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! 商品開発をしていただいた方には、「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.14

平成23年3月20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**

ちっこりちこ蔵  
三つの挑戦!  
Rのその先

## 豊かな食卓

### 農業がしたかった。

そもそも自分は、大学の工学部で電子機械を学ぶ理系の人間でしたが、よりヒューマンな、人間に近い仕事をしたくて、株式会社に入社し、文系の会社の理系採用の提案など行っていました。その後、妻の縁あってオリザ油化(株)で健康食品の仕事を経験したことによって、より人間に、健康、自然へと関心が深まり、結局のところ野菜、農業を追求したいという思いにたどり着き、サラダコスモへの転職を決めました。自分の定年までの十数年、畑でのチャレンジは年々一回しかできませんが七日〜十日で育つスプラウトなら、残りの時間で何度もチャレンジできると思ったのです。

### 日本の食卓

前職では野菜や海藻などから健康食品用に有効成分を抽出する仕事をしていましたが、成分を純粋にするには、例えばGA B A 100%とかインフラボン100%と純粋になればなるほど単体では効果が下がることがあります。野菜に含まれる他のミネラル

### 飲む黒にんにく

成分などと一緒に摂ることで効果が上がります。体調が悪い時にサプリで補うことは必要ですが、体調を崩す前に、お皿に色々な種類のサプリを盛るよりも、豊かな料理を盛った方がいいのではないかと考えるようになったのです。幸い海の幸、山の幸、日本の食卓はどれも豊かです。特に農業の発達によりたくさん種類の野菜を食卓に並べることが出来ます。ひとつの野菜にも皮、茎、実の部分それぞれに色々な栄養が含まれています。特に「外見」に一番近い皮や根などには、たくさん栄養素が含まれています。色々な野菜を複数の素材と組み合わせることによって豊かな栄養素、豊かな食事を摂ることができるのです。



体調を崩してから、葉やサプリを飲むのではなく、体調を崩さないように健康でいたい。そんな時頼りになる野菜が「にんにく」です。比較的胃腸の弱い日本人には刺激が強すぎて大量に摂取することは難しく、刺激自身が苦手という方が多いのも事実です。胃腸の消化と同じ働きを先にやってくれるのが、発酵「です」。にんにくを発酵させたもの、すなわち黒にんにくです。胃腸にも負担がかからないし、匂いも生のものより、かなり気になります。ただ、この黒にんにく、皮が堅く、皮ごと食べることはできませんし、皮をむくのも中々やっかいです。そこで、皮まるごと黒にんにくをドリンクにしました。摂りたい時にすぐ飲めるのもドリンクの良いところです。また携帯もしやすいと思います。瓶の中に入っているのは、「見、栄養ドリンクのようですが、疲れたら飲む栄養ドリンクではなく、疲れる前に飲む、丸ごと黒にんにくです。その辺が、理系だけと文系、健康食品コーディネーターだけと農業がしたい私と良く似ています。

「発酵黒にんにくドリンク」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」  
<http://www.rakuten.ne.jp/gold/saladcosmo/>でも、お買い求めいただけます。



タスクチーム責任者 中田光彦さん  
大手健康食品会社に栄養成分の素材提供をする会社から2009年株サラダコスモ入社。「黒にんにくドリンク」開発の責任者。2009年厚生労働省認可 財団法人職業技能振興会「健康食品コーディネーター」資格取得。

## 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」がおすすめです!  
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

雀始巢

人は巣立ちの時



## ちこり村の新品

▼ UP DATE 2010-12/20 ~ 2011-3/1

■ 黒にんにくおこげ  
ちこり村の発酵熟成黒にんにくの粉末が入ったおこげ。お客様からも美味しいと評判です。



## 発酵黒にんにくドリンク

ちこり村で人気の発酵熟成有機黒にんにく。リピーターさんが増え続け、発売以来17万玉を突破。しかし、皮をむくときに手に黒くついて、面倒!持ち運びがしづらい!そんな方にドリンクが新発売。1本に黒にんにくが2片入っています。



## ペルー産ビスコ販売開始

南米移民が手がけたぶどう焼酎「ビスコ」の販売も始まりました。



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

## ちこり芋は 収穫・選別終了

▼ UP DATE 2010-11/01 ~ 2011-3/1

年内は地元中津川の畑で収穫後、2011年年明けから、岐阜県海津市の畑も収穫しました。今年は全国的にあいにくの雪で畑の収穫作業も大変でした。2月上旬まで収穫作業は続きました。昨年好評だったちこり芋の漬物用の選別作業もすべて終了し、仕込みも始まりました。



## いらっしゃいませの 巨大ちこり像

▼ UP DATE 2011-1/24 ~

■ 中津川インターで「こんにちは!」中に浮かぶちこりが...



■ 「巨大ちこり」ちこり村入り口へちこり村の入り口に移動! 記念撮影のスポットになっています。



## ちこり村田舎の手づくりおせち楽天ランキング 1位獲得!

▼ UP DATE 2010-9/15 ~ 12/31

ちこり村では、昨年に引き続き「田舎の手づくりおせち」を販売! 楽天おせちランキングで1位を獲得するなど大変人気で、12月3日には早々と完売。お葉書やレビューなどたくさんの嬉しい声も頂きました。



## 農家手づくり 家庭料理レストラン 「バーバースダイニング」

▼ UP DATE 2010-12/13 ~ 2011-3/31

農家レストランでは、オフシーズンを利用して、期間限定でオードブルのサービスを始めました。ちょっとしたパーティでも大変便利です。

12月~3月末まで、また、汁ものが混ざらないように取り皿が仕切りのある美濃焼き陶器になりました。



## 農水省フードアクション ニッポンアワード2010入賞

▼ UP DATE 2011-2/2

株式会社サラダコスモ 岐阜・中津川 ちこり村/株式会社 菜っちゃん「バーバースダイニング」の取り組みが「農商工連携「ちこり」国産化の挑戦が地域を元気に!」というテーマ(コミュニケーション・啓発部門)で入賞することが出来ました。



## 学ぶ・感じる ちこり村のイベント

▼ UP DATE 2010-11/20 ~

■ ペルー産ビスコお披露目&ギアリンクス10周年記念式典  
食糧確保のギアリンクス10周年記念式典&ペルー産ぶどう焼酎「ビスコ」日本国内初お披露目会がちこり村で行われ在駐日ペルー大使、パラグアイのイグアス農協前組合長他、日本からは生活協同組合やお豆腐の生産者をはじめ、岐阜県古田知事、中津川大山市長も出席され盛大に開催されました。



■ 古瀬陽子タンゴショー  
11月24日地元出身ダンサー古瀬陽子さんのアルゼンチンタンゴショーが開催。

■ 小泉武夫先生講演会  
12月5日ちこり村恒例の小泉武夫先生講演会が開催。

■ ゴスペルコンサート開催  
12月11日 毎年恒例になったゴスペルコンサート開催。

■ 岩崎透氏講演会  
12月18日 岩崎透氏のご子孫にあたる岩崎透氏「南米農業事情・日本の食糧確保・夢・未来」というテーマで開催。

■ サラダコスモ30周年記念 ゆきこま会ミュージカル  
1月15日(土)16日(日) 会社創立30周年記念を記念してゆきこま会のミュージカル公演が昼・夜の3回ステージ開催。

## ぎふ清流国体・ぎふ清流大会に ちこり茶提供

▼ UP DATE 2011-2/14

来年2012年、岐阜県で国体が開催されます。サラダコスモから国体開催にむけてミナモトとちこり茶ペットボトルを1万本提供させて頂く事になりました。古田県知事から直接、感謝状をいただきました。



## マスコミにまたまた 数々登場♪

▼ UP DATE 2010-11/1 ~ 2011-3/1

■ 11月6日 恵峰ホームニュース  
ちこり村のおせち「楽天おせちランキング1位獲得!」



■ 11月20日 中日新聞社  
南米日系農家支え10周年。中津川で記念式典&ブドウ焼酎披露

■ 11月22日 中部経済新聞社  
南米と岐阜 食で結ぶ ギアリンクスが10周年式典

■ 11月25日 CBCテレビ  
そぞろ板東リサーチ! オヤジ3人ぶらりMAP中山道で「ちこり村」

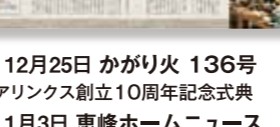
■ 11月26日 食品新聞社  
食品企業の農業参入 情報発信が重要 サラダコスモ

■ 11月29日 日経産業新聞  
南米-岐阜 穀物ルート ギアリンクス掲載

■ 11月29日 日経新聞社  
日経MJ スプラウト市場すくすく 野菜高騰で脚光

■ 11月30日 読売新聞社  
ペルーの焼酎、中津川に販路 連携に期待膨らむ

■ 12月1日 中広  
中津川地域情報誌「まいか」12月号 ちこり村バーバースダイニング



■ 12月25日 かがり火 136号  
ギアリンクス創立10周年記念式典

■ 1月3日 恵峰ホームニュース  
サラダコスモ30周年記念事業 舞踏ゆきこま会40周年公演開催

■ 1月22日 日本食糧新聞社  
サラダコスモ/ギアリンクス年頭の誓い

■ 1月31日 中部経済新聞社  
「日本の食糧問題に取り組む」と題して 株サラダコスモの活動が掲載

■ 2月3日 読売新聞社  
レストラン「バーバースダイニング」農家の家庭料理ずらり

■ 2月15日 岐阜新聞社  
サラダコスモ国体協賛。100万円とちこり茶1万本提供

■ 2月19日 岐阜放送  
ぎふビジネスフォーチャー「サラダコスモとちこり村」(再放送2/23)

■ 3月1日 R1リクエスト  
岐阜美少女図鑑×Goovie 岐阜中津川ちこり村



中津川を知る 先人の智恵を聞く

岐阜中津川

## ちこり村

# 春の案内板

ちこり村春のイベント情報・お知らせ

## TVでおなじみ 小泉武夫先生 毎回恒例! 今年初めての開催

2011年4月2日(日) 14:00~

演題「匂いの文化誌」~古今東西匂いの話~  
今年で4年目! 毎回大変好評ですが、発酵学の権威である東京農業大学名誉教授の小泉武夫先生の講演会。たくさんの方のお越しをお待ちしています。

- 開催日 2011年4月2日(日) 14:00~
- 開催場所 ちこり村内 室内大ホール
- 参加費 無料
- 定員 200名
- お申し込み・お問合せ先 ちこり村直通 0573-62-1545



## 「ちこり村の蔵開き&ちこり芋収穫祭」

2011年5月1日(土)~5日(木)GWの5日間

### 入場料 & 施設見学無料

今年も蔵開きは、普段入ることの出来ない蔵中で蔵人と触れ合いながらちこり焼酎ちこり酒を味わって頂けるように、振る舞い酒をご用意します。あわせて、今年のちこり芋の収穫祭を同時開催します。たくさんの方のお越しをお待ちしています。

~普段入ることの出来ない蔵を開放します~



## JRさわやかウォーキング

お知らせ 春の中山道祭り「ちこり村」と「六斎市」へ みんなでおいで 2011年5月1日(土)

昨年2010年6月に引き続き、今年もJRのさわやかウォーキングのコースに選ばれました。スタート受付時間は8:30~11:00。約9.3kmのコースで約3時間。初夏の中津川を見て歩いてみませんか?

### 【コース】

美乃坂本駅→坂本立場跡→将監塚→六地蔵→ちこり村→上宿の一里塚跡→中津川宿→六斎市→中津川駅



## ちこり 春レシピ



### Recipe no.4

## ちこりとプリプリえびの生春巻

<春巻き材料4人前> 国産ちこり...2本 むきえび...16尾 鶏ささみ...100g  
ピーマン...40g ニラ...6本 生春巻きの皮...4枚  
<ピーナッツみそだれ材料> 西京味噌...80g 砂糖...10g

### 作り方

1. チコリは1枚づつはがし、洗って水にひたしておく。ムキえびは背わたを除き洗ってゆでる。
2. 鶏肉はゆで手でさく。ピーマンはゆで戻す。ニラは半分に切っておく。生春巻きの皮は水につけてもどし、半分に切る。
3. 片手鍋にピーナッツ以外のみそだれの材料を入れ火にかけて、よく混ぜる。煎って細かく砕いたピーナッツを加える。4. 水を切ったチコリの上に、ピーマン、ニラ、鶏肉、エビ(一番上)をのせ、生春巻きの皮で巻く。お好みでソースをつけて♪

キリトリ