

取っけえべえ!

Summer 2011.VOL.15

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



「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。

待つ春。
耕起した畑は
じっとその時を待ちます。
その時とは、
梅雨の晴れ間。
蛙の声に急かされて
ちこりの種を撒いて行きます。

取っけえべえ!

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?

2011年9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」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.15

平成23年6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**

ちっこりちこ蔵
三つの挑戦!
Rのその先

「豆腐100万丁支援」 懐かしい味がする。

心はひとつ 【豆腐100万丁支援】

この豆腐は、充填豆腐です。人の手に触れることなく真空パックごと熟処理をしているので、冷蔵保管で15日間の長期保存が可能になりました。また、パックごとお湯で温めることができますので、お鍋ひとつで、一度に何十人分もの豆腐を温めることができます。利用するお湯も最小限で済み、何より衛生的です。ふつうのお豆腐の売り文句とは、まったくちがうところから始まりましたが、それには、理由があります。この豆腐は「被災地支援豆腐」だからです。



母国 日本

パラグアイの人口約630万人。うち日本人は約7000人。パラグアイは世界第6位の大豆生産国です。もともとジャングルだった帯を移住した日本人農家の皆さんがノコギリや鋸で開墾して立派な畑に変えて行きました。

最初に大豆の種を畑に蒔いたのは日本人でした。移住した日本人の中には、3歳で岩手県から移住した方もいます。

私たちが作った大豆で母国日本のために何かできないだろうか。私たちの大豆で豆腐を作って現地に届けることはできないだろうか? 日系農家さんから始まったこの動きに同国のイグアス農協日本人大豆生産農家が賛同し、大豆100トンが集められました。これで100万丁のお豆腐を作ることが出来ます。続いて同国日本人連合会が豆腐を作るための資金1000万円を集める募金活動を開始し、ついにはパラグアイ国政府も関心を寄せ、大統領、各大臣も先頭に立って募金活動に参加しています。現地の1000万円は日本円に換算すると1億5千万円に相当します。自分たちが作った大豆が、日本に帰ることに、何よりの喜びを感じていると、メッセージが届きました。

南米との架け橋 ギアリンクス

株式会社サラダコスモ ちこり村社長が社長を務

懐かしい味がします。

お豆腐は、おにぎりやパンが主な食糧の被災地で不足しているカルシウム、ミネラルたんぱく質の貴重な栄養源になります。「心はひとつ」豆腐は、すべて日本国内で生産して届けています。余計なものを使っていないから、大豆の味がするお豆腐です。日本の懐かしい味がします。



【心はひとつ 豆腐100万丁支援】豆腐は夏のギフトカタログ「新鮮 発芽野菜通信 2011夏号」でお買い求めいただけます。収益の全額を被災地支援活動に充てさせていただきます。

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・ちこちこ焼酎蔵見学時間: 10:00~16:30(30分おき)

※20名以上の団体でご見学予定の方は、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」がおすすめです! 詳しくは、最寄りの高速道路にお問い合わせください。

イベント 太鼓のあるミュージカル 連作
童んべたちの声 第一作
「あらざきは谷を越えてゆく」

東日本大震災復興支援公演 大好評につき、再び3ステージ追加上演
(開場はいずれも30分前)

2011年8月13日(土) ①PM5:30 開演
14日(日) ②AM11:00 開演
③PM3:30 開演

■ 場所：東美濃ふれあいセンター
歌舞伎ホール(岐阜県中津川市)

芸術の都、ウィーンの森に鳴り響いた
名作ミュージカル28年ぶりに蘇る。

■「あらざきは谷を越えてゆく」チケット
入場券 3,500円(全席自由席)

■チケットの購入方法

ちこり村で好評販売中!お席に限りがありますので、
お申し込みに関するお問合せは、ちこり村まで直接
お電話又はFAXをお願いします。

■お申し込み・お問合せ先

ちこり村直通 TEL 0573 (62) 1545
FAX 0573 (62) 2170

■共催：かやの木芸術舞踊学園 舞踊ゆきこま会 /
美濃の国子ども 芸術・文化を育てる会 /
南木曾町ミュージカル「あらざきは谷を越えてゆく」を見る会

■後援：中津川市教育委員会 / 中津川市文化協会
中津川商工会議所 / 南木曾町教育委員会 /
南木曾町商工会



※子どもたちが繰り広げる世界
は、唄、踊り、太鼓、お芝居どれを
とって本格的でかわいらしくそ
して華やかです。是非、一度み
てみませんか?



中津川を知る
先人の知恵を聞く

岐阜中津川
ちこり村

夏の案内板



ちこり村 夏のイベント情報・お知らせ

マスコミにまたまた
数々登場♪

▼ UPDATE 2011-3/10~6/10

- 3月21日 中部経済新聞社
出会い その時「全力で生きる」
- 3月31日 中京テレビ
chu!もく!ストレイトニュースちこ蔵と
巨大ちこり像の製作者 ロゴの小縣さん
が紹介
- 4月2日 朝日放送
「LIFE~夢のカタチ~」ポートピアホテル・
アラランシャル 佐々木シェフ フ
レンチの食材に国産ちこり
- 4月5日 メ〜テレ
ニュース番組UP!特集「地方からヒッ
トを狙え!」ちこり焼酎ちこちこ
- 4月7日 朝日新聞社
豆腐で被災地元気に パラグアイ日系
人寄贈の大豆100トンで100万丁
- 4月8日 中日新聞社
パラグアイの善意届ける「寄贈大豆で
豆腐100万丁支援」
- 4月15日 メ〜テレ
ニュース番組UP!南米パラグアイ日系
農家から大豆 100万丁の豆腐 震災
の被災者に
- 4月16日 CBCテレビ
「花咲かタイムズ」うなぎキング「日本
一の野菜を作る会社巨大工場に潜入
—野菜が寛く栽培方法」



- 4月18日 東海テレビ
「スーパーニュース」パラグアイからの
善意 豆腐100万丁を被災地へ
- 4月23日 株式会社ゲイン
月刊KELLY6月号に「おためしスプラ
ウトセット」
- 5月3日 産経デジタル
Fuji Sankei Business i
「豆腐100万丁はパラグアイの心」
- 5月10日 角川マーケティング
東海ウォーカー「体に優しいフードが満
載!」ちこり村
- 5月19日 福島民報新聞社
「豆腐100万丁 被災地へ」
石川町に1万丁 避難所で活用
- 5月19日 TBSテレビ
がちりアカデミー テーマ「年金」
- 6月4日 恵峰ホームニュース
【お嬢さんコーナー】
ちこり村 稲熊さお里さん「父の日にち
こり焼酎を」他



学ぶ・感じる
ちこり村のイベント

▼ UP DATE 2011-4/2~

- 小泉武夫先生講演会
4月2日(土)ちこり村にて小泉武夫
先生の講演会「匂いの文化誌」が
開催。次回は10月29日(土)「くさい
はうまいびつくり話」の予定です。
- 恵那農業高校「課外授業」
恵那農業高校の生徒さんが自分
たちで作った「みかんジャム」。
値段を変えたり、ポップを変えたり
課外授業の一環で、どうしたら売
れるかを勉強します。4月21日から
ちこり村で販売中!



- 蔵開き&民族楽器アルパ演奏会
5月1日から8日の8日間、ちこり村
では、毎年恒例の蔵開きが開催。
県外からもたくさんのお客様が
いらしゃいました。また、期間中、
パラグアイの民族楽器アルパの演奏
会も開催。豆腐100万丁支援事業
の応援に駆けつけてくれました。



食糧確保のギアリンクス
豆腐100万丁支援
プロジェクト

▼ UP DATE 2011-4/14~

東日本大震災が発生し、被災地に
何か支援ができないか?とはじま
った豆腐100万丁支援プロジェクト。
親日国のパラグアイ日本人移住農
家から100トンの大豆を寄贈。豆腐
製造資金も募金活動で1,000万円
集められました。ちこり村に常設展
示場もある(株)ギアリンクスが窓口
となって、被災地にお豆腐をお届
けしています。4月14日には出発式
もとり行いました。



ちこり村の新品

▼ UP DATE 2011-3/25~6/11

- 春色ちこり茶プリン
TVチャンピオン準優勝!ちこり
MAPでお馴染みの日本料理お
田さんの「ちこり茶プリン」春の新
作が登場です。ちこり村で限定発
売中!



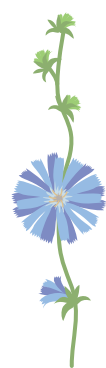
- ちこり芋の漬物 新物が登場
ちこり村のちこり芋の3種類のお
漬物「粕漬・赤味噌漬・田舎味噌
漬」。昨年は2トンが完売。「天気
が良くちこり芋が良く乾き、今年
も美味しく漬け上げました!」と、
マルコ醸造の小木曾社長さん。今
年は3トン販売予定です。



- 命の塩 むちまーす
むちまーすとは 沖繩の方で「命
の塩」という意味。モンドセレクシ
ョン5年連続金賞受賞!ミネラル分
たっぷりの美味しいお塩です。



- ちこり村のゴーフレット
ちこり村のゴーフレットが4月29日
から販売開始です。ちこり村のお
土産にいかがですか?



梅雨空の雲をはらう
ちこりの花々



ちこり村のかわら版
ちこり日記

ちこり村で田植え

▼ UP DATE 2011-05/20

今年で3年目になりますが、ちこり
村では5月下旬、田植えをしました。
収穫の秋が楽しみです。とれたお米
は、ちこり村で販売しています。



ちこり村の五平もち

▼ UP DATE 2011-4/29~

ちこり村では、中津川の名産「五平
餅(ごへいもち)」の販売を始めまし
た。県外などからお越しになるお客
様の多い週末と祝日だけになりま
すが、ちこり村の入り口で1本100
円で販売中。



甘味が美味しい味噌だれ&香りの
醤油だれ!くるみとすりゴマ、落花生
もたっぷり使った五平もちです。
是非、一度ご賞味ください。



ちこり芋畑、耕起。
そして、いよいよ種まき

▼ UP DATE 2011-5/1~

地元中津川の畑では、ゴールド
ウィークより耕起が始まりました。今年
も梅雨のあい間に種まきをしてい
きます。国産のちこり芋づくりがスタート
して、いよいよ8年目になります。



ちこりの花の苗
完売御礼♪

▼ UP DATE 2011-3/5~5/10

ちこりの花は淡いブルーの可愛ら
しい花が咲きます。ちこりはキク科
の多年草の野菜です。種から植
えると花を見るのは次の年になっ
てしまいます。そこで、昨年好評
だった「ちこりの花の苗」を今年も
期間限定で販売しました。GWすぎ
には完売しました。



最新情報は
ホームページで
チェック!



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

お知らせ
ちこり焼酎
ちこちこ量り売り
ちこり村売店で好評販売中

お買い求め安く1,800円になりました!

ちこり村では、リユースを目的に量り売りをオープン以来行
ってきました。もっと、たくさんの方に利用いただきたいとの
思いから、ちこちこのブルーの空ピンをお持ち頂ければ、更
にお値打ち価格で量り売りすることになりました。限りある資
源を大切に是非、ご利用ください。

量り売り特別価格 25度720ml 1,800円



ちこり
夏レシピ



Recipe no.5

ちこりと大葉のペペロンチーノ
明太子のせ

<材料2人前>
パスタ...200g
ちこり(アンティーフ)...1本
大葉...5枚
明太子...1房
赤唐辛子...1本
オリーブオイル...大さじ4
にんにく...2片
塩...少々
荒びき黒こしょう...少々

作り方

- 1.ちこりは1枚づつはし水にさらす。大葉は細切りに。
- 2.赤唐辛子は軸と種を取り2~3つに割る。ニンニクは皮をむいて
芽を取り、薄切りにする。
- 3.パスタを指定の時間より少し短めにゆでる。
- 4.フライパンにオリーブ油、ニンニクを入れて強火にかけ、香りが
たては赤唐辛子を加え、弱火にする。
- 5.ゆで上がったパスタをザルに上げ、3のフライパンに入れてオリ
ーブ油が全体にからまる様に塩・黒こしょうを手早く炒め合わせる。
- 6.お皿に5を盛り、上からチコリと大葉をのせて、真ん中に房から出
した明太子をのせる。

キリトリ