

取っけえべえ!

Autumn 2011. VOL.16

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



雑草と戦う 晩夏のちこり畑 なごりの入道雲と 新涼の風



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11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.16

平成23年9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

またお会いしましょう。

「心はひとつ豆腐100万丁支援」
東北地方1万5000キロの旅



わたらい 度会 宏之さん
被災地に「心はひとつ」パラグアイのお豆腐を届けるためにトラックを運転すること9往復を数えました。

4月15日

震災直後の日本は多くの工場が被災したことあつて物不足が続いていました。南米パラグアイの日本人移住農家さんが故郷日本のためにと送ってくれた大豆は届いていましたが、パッケージのフィルムが不足して中々お豆腐を作ることができずじまつていました。その準備を整って、やっと心はひとつ豆腐をトラックに積んで東北に出発したのが4月14日。番目の訪問地気仙沼に着いたのは日付が変わって15日のことでした。

この日出会った風景、人々のことはやはり特別です。最初の訪問地「紫会館」は高台の途中に建っているのですが、そこへ登る階段30段を、膝まで津波に浸かりながら助かったご家族と知り合いました。こうして知りあつてお話ができるのも、今日「生きていくから」と話されていました。お会いできて本当に良かったです。

福島県

緊急避難準備区域20キロ圏内。この微妙な線引上にいる人々は、家族がバラバラになったり支援の手が届いたり届かなかったりといった問題が出

運が良い仮設住宅

仮設住宅に入居し自立を意味します。それは地方自治体の援助が届かなくなるだけでなく、全体を把握する人がいない、リーダーの不在を意味します。たまたま抽選で当たった知らない人同志の集まりで自治会長不在の共同体はとも混乱します。小泉中学校仮設住宅。ここには、及川さんがいます。自分の車で120世帯400人にお豆腐を一件一件配って下さいます。大変な時だからこそ、自分のことだけ考えずに、労力を惜しま



度会(わたらい)さん宛てに届いた東北からの葉書&FAX

またお会いしましょう。

最初の訪問で届けられたお豆腐は、たった500丁でした。度々東北を訪れるうちに、一人また一人と出会う人が増え、人の輪が広がると今や、一週間に2万丁のお豆腐を届けることが出来るようになりまし。改めて人のつながりを感じます。度々伺っていると「また来て下さいね」と声を掛けられるようになりました。そうなるとうれしくてまた行くことと思います。また(度あつ(念)度会さんが笑顔で話してくれました。

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。

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。

イベント TVでおなじみ 小泉武夫先生講演会
ちこり村恒例! 今年2回目の開催
2011年10月29日(土) 14:00~

テーマ「くさいはうまい びっくり話」

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。ニュースステーションなどテレビ出演も多数あり、発酵学・醸造学研究の第一人者です。ちこり村を会場に講演いただきはじめて4年目となりました。たくさんの方のお越しをお待ちしています。(写真右:今年4月2日の様子)



- 開催日 2011年10月29日(土) 14:00~講演 15:00~無料のお茶会
- 場所 ちこり村内 室内大ホール ■参加費: 無料 ■定員 200名
- お問合せ先 【ちこり村直通電話番号】0573-62-1545

イベント ちこり村 美味しいディナーと
ピアノコンサート
ピアノ・バイオリン・フルートの饗宴
2011年10月21日(金) 18:00~



- 開催日 2011年10月21日(金) 18:00~食事会、19:00~演奏会
- 場所 ちこり村内農家レストランパーバースダイニング
- 参加費: ¥3,500 (コンサート・お食事・お飲み物含む)
- ご予約 & お問合せ先 【ちこり村直通電話番号】0573-62-1545

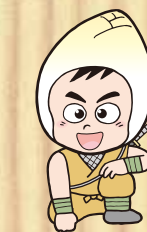


【ピアノ演奏者:上田トモコさんプロフィール】
東京都生まれ。東邦音楽大学ピアノ科首席卒業。BGM奏者としてもホテルで専属ピアニストとして活躍。三笠宮殿下の御前で田中雅明作品、高村光太郎の智恵子抄コンサートで好評を得る。現在飯田市在住。東京をはじめ全国各地で活躍中。

イベント 中津川ふるさとじまん祭
「菓子まつり同時開催」
2011年10月28日(金) 29日(土) 30日(日)の3日間



昨年も数万人が訪れた地元の大イベント「中津川ふるさとじまん祭」。ちこり村として出店はじめて今年で6年目。栗さんとんはじめ中津川のお菓子屋さんの商品が通常よりお値打ちに買えるのが人気の秘密です。今年も、岐阜県の特産品「飛騨・美濃すぐれもの」に認定された商品をはじめちこり村の人気商品をPRします。お楽しみに!



中津川を知る
先人の智恵を聞く
ちこり村 秋の案内板

ちこり村 秋のイベント情報

マスコミにまたまた
数々登場♪

▼UP DATE 2011-6/1~8/31

- 6月1日 ぴあMOOK中部 「ご当地グルメぴあ2011-2012 東海版」
- 6月1日 フードジャーナル社 東日本大震災支援活動 日系農家から豆腐メーカー、流通へ支援の輪広がる「豆腐100万丁支援プロジェクト」と紹介



- 6月14日 岩手日報社 パラグアイから友情大豆「被災地に100トン提供へ」盛岡の業者、豆腐に加工

- 6月15日 福島民報社、福島民友新聞社 日系農家原料の豆腐5万丁贈るパラグアイ

- 7月6日 中日・岐阜新聞社 被災地復興支援へ「ゆきこま会」公演 中津川由来

- 7月8日 朝日新聞社 チコリの花、青く涼しげに 中津川

- 7月16日 恵峰ホームニュース ランチバイキング「お子様半額」 「東日本復興支援特別公演来月13、14日ゆきこま会ミュージカル」

- 7月23日 岐阜新聞社 「ジビエ薬膳」鳥獣被害減少にも'効能'調理法を伝承

- 7月25日 まちなみカントリープレス 飛騨と美濃を愛する大人の情報誌「hitomi」ちこり村「ちこり焼酎」掲載

- 7月26日 岐阜放送 NEWS 5 PLUS 「東濃リレーインタビュー」のコーナー 東日本大震災支援の2つの活動紹介 「心はひとつ豆腐100万丁支援」 「ゆきこま会子供ミュージカル公演」

- 8月1日 まちなみカントリープレス情報誌「hitomi」 飛騨・高山 裏木曾街道めぐりにちこり村

- 8月1日 JTBパブリッシング るるる岐阜「飛騨高山白川郷」2012版 「ちこり村 西洋野菜のチコリを使った多彩な旨いもんが誕生!」



- 8月22日岐阜ぴあ ジモトの魅力、再発見!! 地産地消buffe 食べ放題!!ちこり村のパーバースダイニングが、お土産にアンディーブ・グラッパ44*が紹介

学ぶ・感じる
ちこり村のイベント

▼UP DATE 2011-6/6~7/1

- 6月13日 中国整体「あにそう」 中国整体の治療院「あにそう」を新規開業した渡辺先生が毎週末の午後、ちこり村で10分間の無料体験を実施中!

- 6月25日 南小学校親子行事 地元中津川の南小学校5年生の親子行事に約130名参加。ちこり生産ファームの見学と、ちこりの栽培キットを親子で作成しました。



- 7月10日 うたごえ喫茶 恒例のうたごえ喫茶。遠くは岐阜市から約100名の方が来村。

- 8月2日 アビタ・ピアゴ工場見学 アビタ・ピアゴ親子で工場見学の皆さんが工場見学にやってきました。サラダ農園でかいわれ大根の種まきも体験しました。

- 8月13日・14日 東日本復興支援公演 「ゆきこま会」子供ミュージカル 今年2回目の「あららぎは谷を越えてゆく」。2日間で3ステージを開催。福島から来ていた子供たちと交流もできました。



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 2011-6/1~

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。6月11日には、パラグアイより遠路遠々日本人会連合会の小田会長と福井氏が支援状況の確認にちこり村にも来村。

8月末現在で やっと35万丁を超すお豆腐をお届けすることができました。



ちこり村の新商品

▼UP DATE 2011-7/3~

■ちこり茶ペットボトルぎふ清流国体応援商品にリニューアル! 今まで、ちこり村と地元の道の駅や近隣の観光施設で販売されてきました。2009年の発売以来10万本を突破。今回、来年のぎふ清流国体の応援商品としてリニューアル。岐阜県の新特産品としてミナモショップやコンビニ「サークルK」、恵那峡はじめとしたサービスエリアなど取り扱っていただくお店が増えました。カフェインゼロ・カロリーゼロで香ばしくて飲みやすい健康茶です。



■ちこり村たまねぎスープ 7月上旬より販売開始のちこり村のたまねぎスープ。化学調味料不使用、砂糖不使用、命の塩ぬちまーすと淡路産たまねぎ100%、ちこり芋の焙煎パウダー入りで、赤ちゃんや子供にも飲んで欲しいカラダにやさしい商品です。

■飛騨の豆つきあげ 食糧確保のギアリンクスがアルゼンチンで生産する有機栽培の大豆を豆つきあげに採用いただきました。歯応えが最高に美味しいです。



ぎふ清流国体を
横断幕でPR

▼UP DATE 2011-7/28~

来年、国体が岐阜県で開催。中津川市はレスリングの会場になります。高速の玄関口に横断幕を設置し、国体開催をPRします。



ちこり村のかわら版
ちこり村日記
ちこり村の緑葉揺らす
爽秋の風



リニア新幹線中間駅
中津川へ

▼UP DATE 2011-6/8

リニア新幹線の中間駅が中津川へとマスコミ各紙で発表されました。中津川西部の美乃坂駅近接とは、ちこり村のすぐ近く。名古屋ー東京間の開業予定の2027年が今から待ち遠しいちこり村です。



駅前にぎわい特産館
オープン

▼UP DATE 2011-7/3~

JR中津川駅前にぎわい特産館がオープン。地元中津川の名産品が勢ぞろい。ちこり村からもちこり焼酎はじめ人気の商品を出品しています。電車の方は大変便利です。

アンコール蔵開き

▼UP DATE 2011-6/4~6/19

GWに引き続き、今年も6月の週末は父の日まで蔵開きを開催。今回も普段入ることの出来ない蔵中体験が人気でした。



ちこり芋畑

▼UP DATE 2011-6/6~

地元中津川の畑では、6月に入ってから種まきをはじめたちこり畑。大分おおきくなりました。年内には収穫を迎える予定です。岐阜県海津市の畑では、8月のお盆明けから種まきもはじまりました。



ちこりの花

▼UP DATE 2011-6/15~

ちこり村の入り口にちこりの花が咲きました。例年と比べると2週間ほど遅い開花です。今年の春はなかなか気温が上がらず、寒かったのが原因のようでした。淡いブルーの可愛い花です。1日花で、午前中に咲いて夕方にはしぼんでしまいます。8月上旬まで咲いて、来るお客様の目を楽ませてくれました。



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

Recipe
ちこり
秋レシピ

Recipe no.6
さんまと子大豆もやしの炊き込みご飯

<材料4人分>
子大豆もやし...1袋
さんま...1尾
しめじ...適量
しょうが...1かけ
かつおだし...小さじ1
米...3合
水...650ml
醤油...小さじ2
酒...大さじ2
塩...適量
カイワレ大根...適量

秋の味覚とカリッと食感の子大豆もやしの炊き込みご飯

作り方
①さんまは頭と尾を切り落として内臓を抜き、塩をふって焼きます。しょうがは千切りにします。
②炊飯器に米と調味料を入れ、上に子大豆もやし、しめじ、しょうが、最期に塩焼きしたさんまをのせて炊きます。
③炊き上がったらさんまをとりだし骨を除いたら身を戻して、さっくりと混ぜ合わせて器に盛り、かいわれを添えます。