

取っけえべえ!

Spring 2012. VOL.18

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人に、道で集めた古釘などをアメやおもち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。



冬の寒さを味方につけて
芋の選定作業は続きます。
春はもうすぐそこに。



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?
2012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」宛

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。



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。

取っけえべえ!

VOL.18

平成24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**

ちっこりちこ蔵 三つの挑戦!

Rのその先

豆腐100万丁達成!

渡辺隊長・渡会さん
パラグアイへ渡る



パラグアイにて、畑を見学する 様ギアリング担当 渡辺隊長と渡会さん

【心はひとつ 豆腐100万丁達成】

昨年3月11日の震災後、祖国を支援したいと、大豆100トンと大豆を豆腐にするための資金26万5000ドルを寄付したパラグアイ国と日系移民関係者の皆さんに野田佳彦首相から感謝状が贈られました。

豆腐100万丁達成!

地球の裏側パラグアイの皆さんから寄せられた大豆・支援金で豆腐にして東北の被災地に届ける「心はひとつ」豆腐100万丁支援目標の100万丁のお豆腐を2月22日、東北にお届けすることが出来ました。これも応援していただいた皆さんのおかげです。ありがとうございます。



第便のトラックが東北に向けて出発したのが、昨年の4月14日のことでした。被災から1カ月、訪れたその地は、電気・ガス・水道のインフラは完全に止まっており、その当時は命をつなぐための食事がやっと。主に缶詰、米、菓子パン、インスタント物、お菓子等の常温保存が可能なもので、野菜や生鮮食品はほとんどなく栄養がかなり偏っている印象でした。被災者の方の中には爪が白くなったと訴えている方もいらっしゃいました。そんな中、お豆腐は大変喜ばれました。

野田首相からの感謝状

お豆腐1丁280gは湯豆腐、冷や奴で2、3人分です。取り分けるのにお皿が必要で使うお皿を洗う水も必要になり、残ったら保存のため冷蔵庫が必要になります。平時では普通のことでも被災地ではとても難しい問題でした。そこで、通常の1丁のサイズではなく、食べ切りサイズの150gのお豆腐も作ってお届けすることにしました。そのためまだ大豆が残っています。パラグアイの皆さんからいただいた心のもった大豆を1粒も無駄には出来ません。東北にはお豆腐を楽しみに待っていてくれる方がいらっしゃいます。引き続き東北にお豆腐をお届けしていきます。もう資金は残っていません。お豆腐を1丁ご購入いただくとお豆腐を1丁東北にお届け出来ます。引き続きみなさんのご協力をよろしく願っています。

東北へトラックで往復すること15回を数え、現地の皆さんとの交流も自然と深まりました。約1年間の間に何十通といただいた手紙の中には、少しずつ変わっていく様子、一向に変わらない状況等が時候の挨拶として綴られています。



パラグアイの首都アスンシオン日本大使公邸 感謝状授与式

【心はひとつ豆腐】は、ちこり村とインターネットのお店「発芽野菜のサラダコスモ」でも販売中です。 <http://www.rakuten.ne.jp/gold/saladcosmo/>

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

ちこり焼耐蔵 蔵開き

2012年5月3日(木)~6日(日)

ちこり村ではゴールデンウィーク期間にあわせて、普段入ることのできないちこり焼耐蔵の案内をさせていただきます。蔵人の案内のもと、糧入れや試飲などが体験できます。

お知らせ

心身機能活性化療法 実践ルーム オープニングセミナー

2012年4月8日(日)

ちこり村に、新しく心身機能活性化療法の講習会を行うことができる施設が開設されました。認知症や脳卒中後遺症の改善法、がんの再発予防とリハビリなど、認知症・寝たきりの減少に役立てられる療法です。



お知らせ

震災支援豆腐~心はひとつ~ 100万丁達成報告会

2012年4月14日(土)

東日本大震災後、パラグアイより寄贈された大豆を豆腐に加工して被災地にお届けする活動を続けてきたギアリンクスが、2/22日に目標である100万丁のお届けを達成した報告と、今後の展開についてお知らせします。



イベント

JRさわやかウォーキング

2012年5月6日(日)

JR東海が主催する「さわやかウォーキング」にちこり村を歩くコースが登場します。詳しくはJR東海のサイトをご確認ください。
●さわやかウォーキング公式サイト
<http://walking.jr-central.co.jp/>

イベント

小泉武夫先生 講演会

「花を食べる食文化」

2012年5月26日(土) 14:00~15:30

恒例となった東京農業大学 名誉教授 小泉武夫先生の講演会がちこり村で行われます。今回のテーマは「花を食べる食文化」です。

- 開催日：2012年5月26日(土) 14:00~
- 開催場所：ちこり村内 大ホール ■参加費：無料 ■定員：250名
- お申し込み・お問合せ先：ちこり村直通 0573-62-1545



中津川を知る
先人の知恵を聞く

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・お知らせ

メディアに 取り上げられました

▼ UP DATE 2011-12/2~

■ 12月2日 おでかけ岐阜県
ちこり村・農家手作り家庭料レストラン「バーバースダイニング」



■ 12月7日 Tokai Walker
おでかけクリスマスちこりクリスマス限定ハートボトルちこり焼耐

■ 12月9日 全国農業新聞
地元の特産原料をフル活用「ちこりのぼたぼたポタージュスープ」

■ 1月6日
ぎふ・あいちの逸品ガイドブック
ちこり茶・有機黒にんにく

■ 1月7日 中目ホームサービス
早春 幸せを呼ぶ旅
ヘルシースポットとして紹介

■ 1月9日 中部経済新聞
はたらく女性を応援する企画で、
農家手作り家庭料レストラン「バーバースダイニング」の取り組みが掲載



■ 1月12日
NHKほっとイブニングぎふ
冬の味覚~中津川~「不思議食感
”ちこり芋”」



■ 1月15日
B級ご当地グルメWalker
中津川若どりトマト丼&木曽路ドライブの記事に農家手作り家庭料レストラン「バーバースダイニング」

■ 2月23日
工場見学Walker
ちこり焼耐蔵の見学や、ちこり焼耐蔵の製造過程など

最新情報は
ホームページで
チェック!



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

小泉武夫先生 講演会

▼ UPDATE 2011-10/29

10月29日、恒例の小泉武夫先生の講演会が、ちこり村の大ホールで行われました。今回のテーマは「くさいはうまいびっくり話」です。250名もの方が参加され、発酵学の権威のお話に感心しきりでした。



中津川調理師会 講習会

▼ UPDATE 2012-2/27

2月27日、中津川市福岡総合庁舎で行われた中津川市調理師会料理講習会で、ちこり芋を使った紅ます寿司を作っていた。紅ますの押し寿司の中にちこり芋の漬物が入った押し寿司を作る大将の職人技を、参加者の方々が真剣な表情で見入っていました。



パラグアイ研修生、 ちこり村へ

▼ UPDATE 2012-2/15

2月15日、パラグアイからの研修生がちこり村へやってきました。食料確保のギアリンクスからのご縁です。初めて見る雪に驚いたり、パラグアイでは珍しいトンネルを眺めたりと、いろいろと喜んでいただけました。普段は入れないちこり焼耐蔵の中に入って、発酵中の焼耐蔵の糧入れなども体験していました。ちこり村内のギアリンクスのコーナーも見学していただきました。



ちこり村の新品

▼ UPDATE 2011-11/14~

■ 脳が喜ぶふりかけ
たんぱく質や食物繊維、鉄、亜鉛、ビタミンなどを一度に接種できる優れたふりかけを販売。胡麻や海老や青のりの香りに、ひまわりの種や青大豆、亜麻の実の食感。ふりかけにぴったりな素材が入っています。



■ ちこり茶プリン
贈り物にもぴったりな濃厚なノンカフェインのプリンです。なめらかな口当たりと控えめな甘さがたまりません。後味にちこり茶の優雅な風味が香ります。



ちこり芋の選別作業

▼ UPDATE 2012-2/23

寒い季節になると、恒例のちこり芋の選別作業が始まります。たき火で暖をとりながら和やかに根気よく、ひとつひとつ選別をしていきます。焼耐になるもの、お茶やコーヒーになるものなど、大きさや形によって様々に選別されます。



食料確保のギアリンクス 豆腐100万丁支援 プロジェクト

▼ UPDATE 2012-2/22

パラグアイより寄贈された大豆をお豆腐にして被災地にお届けする豆腐100万丁支援プロジェクト。皆様のご協力のもと、2月22日、ついに目標の100万丁をお届けすることができました。

別れと出会い
雀始めて巣くう春分日



ちこり村のかわら版 ちこり日記

バーバースダイニング あれこれ

▼ UPDATE 2011-11/30~

■ テイクアウト量り売り
バイキングを召し上がったお客様のご意見を受け、農家手作り家庭料レストラン「バーバースダイニング」ではテイクアウトの量り売りを期間限定で実施しました。

■ 自動受付システム設置
農家手作り家庭料レストラン「バーバースダイニング」に順番待ちがいらなくなる「自動受付システム」が導入されました。登録すると受付番号でお呼びいたしますので、その間、ちこり村でお買い物などをお楽しみいただけます。



■ 待ち時間用本棚
「バーバースダイニング」に待ち時間用の本棚が設置されました。食べ物に関する意外な知識など、ちょっとためになる本が並んでいます。本の保護のため、レストランへの持込はできませんのでご注意ください。

■ 冬の節電メニュー
寒い冬を節電で乗り切るため、体を温める食品を使用した料理が、30品以上揃っていました。内側から体を温める食品を「陽の食品」と言うそうです。

ちこり村5周年記念

▼ UPDATE 2011-12/1~

2006年にオープンしてから、ちこり村もおかげさまで5周年を迎えることができました。それを記念してガラガラ抽選会が行われました。手作りおせちやちこり焼耐蔵ちこりこの益々繁盛ボトル、有機黒にんにく半年分など、もらってうれしい賞品をご用意したところ、たくさんの方にきていただき、たいへん盛り上がりしました。



ちこり村 ハートボトル

▼ UPDATE 2012-1/13~

ちこり焼耐蔵ちこりこに、季節のイベント限定のボトルが登場しました。クリスマス、バレンタイン、ホワイトデーに販売され、バレンタインでは楽天ランキングの焼耐部門で一位になるなど好評でした。ハート形のボトルキャップがかわいらしく、大切な人への心のこもった贈り物としてたくさんの方にお求めいただけました。



Recipe ちこり 春レシピ



Recipe no.8

ちこりと春野菜の細口スパゲティー

<材料4人前>

- 国産ちこり..... 2本
- ベーコン..... 2枚
- パスタ..... 280g
- バター..... 大さじ3
- 小麦粉..... 大さじ3
- パイオン..... 1カップ
- 牛乳..... 1カップ
- 塩こしょう..... 少々
- 塩..... 大さじ1
- サラダ油..... 大さじ1
- ブロッコリーの新芽 適宜
- 新玉ねぎ..... 1/4個

作り方

1. ちこりは1枚ずつはがし洗って太目の千切りに。ブロッコリーの新芽は根を落とし、玉ねぎは千切りに。
2. 厚手のなべにバター大さじ1を熱して、ベーコンを炒め、千切りにしたちこりを加え軽く炒めて取り出す
3. バター大さじ2を足して玉ねぎを炒め、しんなりしてきたら小麦粉を加えて木べらで良く炒めます。パイオン・牛乳を加え中火~弱火でトロミがでてきたら2を戻し入れ味を調える。
4. 麺をアルデンテに茹でる。
5. 3.のソースをかけスパウト・ちこりを飾る。

キトリ