

# 取っけえべえ!

Summer 2012. VOL.19

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。



今はまだ  
小さな苗の  
ちこりの花

明け易し  
夏の朝に  
凜とした  
青い花を  
咲かせます。

## 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?

2012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.19

平成24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**

**醸したい**  
焼酎造りは、麹作りから始まります。麹は米や芋のでんぷんを糖に変える酵素を生み出します。麹が作った糖に酵母菌を加えるとアルコールを造り出すのです。これをどう蒸留するか、どう熟成させるかによって焼酎の味が決まってくる。これは塩麹も同じです。麹と塩を一緒にすることによって生まれた酵素がタンパク質をアミノ酸に変え、でんぷんを糖分に変え、油分を分解するので、例えばお肉の料理だったら柔らかくなって旨みが増し、甘みが増して、さっぱりする。これが塩麹です。同じ麹でも熟成のさせ方によって焼酎になったり、お肉や魚を美味しくしたりします。蔵長になって6年、日々麹の魅力に惹かれるばかり。  
「醸してみたい」  
普段、焼酎を仕込んでいる「白麹」とちこり等の野菜作りに使っているモンゴルの岩塩を、焼酎造りに最適な表面がさらさらで蔵持菌が住み着きやすい陶器製の甕に仕込んだら、水を加えて約2週間、權入れをしながら充分醸された。生きてくる塩麹の出来上がりです。

ちっこりちこ蔵  
三つの挑戦!  
Rのその先

蔵元手造り  
野菜のための  
塩麹  
(しおこうじ)



ちこり蔵 蔵長の豊岡さん  
自ら手を挙げて行った鹿児島島の蒸留蔵での修行から戻り、2006年より、ちこり焼酎ちこちこの蔵長を務める。

### ちこり蔵蔵元手造りの塩麹

白麹を使っているのでクセがなく食べやすく通常の塩麹が(麹③)対(塩①)に対して、(麹④)対(塩①)にしているのが、減塩です。また麹のお米は岐阜県産のお米を使っています。長い時間熟成しているため、米のつぶつぶがあまり残っていないトロトロの塩麹が出来上がりました。素材に馴染みやすいので、そのまま野菜にかけても美味しいです。また、冷蔵庫に入れておけば保存がきいて野菜が長持ちします。肉や魚だけでなく、野菜も美味しくなる塩麹です。

### 生きている麹

麹の魅力は、醸すこと。日本酒、焼酎、味噌、食酢、漬物、しょう油などの発酵技術。日本人は、昔から麹が体に良いことを知っていました。この昔からの知恵を現代の日本人も上手に取り入れたいものです。蔵元手造り麹仕込み。今日もちこり蔵の甕からは、麹の音が聞こえてきます。ぜひ、一度ちこり村に、生きてくる麹の音を聞きにきてみませんか。



【蔵元手造り野菜のための塩麹】は、ちこり村とインターネットのお店「プラウト野菜の専門店『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・ちこちこ焼酎蔵見学時間: 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」がおすすめです! 詳しくは、最寄りの高速道路で問い合わせください。



お知らせ ちこり村手づくり  
家庭料理レストラン

### 「夏休み平日子供半額」

2012年7月23(月)~8月30日(木)  
平日限定(土・日・祝日除く)

※ただしお盆期間 8月13~16日除く

農家手づくりレストラン「バーバースダイニング」  
では、夏休みに家族で野菜を食べていただき  
たい、と夏休み平日に子供半額開催いたします。



- 小学生800円→400円
- 幼児(3歳以上)500円→250円

※期間限定お子様メニューもご用意して、  
たくさんの方のお越しをお待ちしております。

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 「あららぎは谷を越えてゆく」

2012年8月17日(金) ① AM11:30開演(開演30分前)  
② PM15:30開演(開演30分前)



- 場所：こどもの城 青山劇場  
渋谷区神宮前5-53-1
- アクセス：地下鉄表参道駅 下車  
徒歩8分
- 指定席：8,000円
- 自由席：6,000円
- お問合せ：TEL 0573-62-1545  
(ちこり村)

お知らせ

### 心身機能活性運動療法 心身ちこり村ご利用者募集

2012年8月1日(水)よりオープン

心身機能活性運動療法を行う「心身ちこり村」  
が正式に開設されることになりました。認知  
症や脳卒中の後遺症、障がいの改善にお悩  
みの方は、ぜひお問い合わせください。

- 利用料：2時間 3,800円
- 利用時間：月曜~金曜・土曜(午前中)  
10:00~15:30  
(12:00~13:30休憩)
- お問合せ：TEL 0573-67-8115  
(予約制)



中津川を知る  
先人の智恵を聞く

## ちこり村 夏の案内板

岐阜中津川  
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♪

▼ UP DATE 2012-3/2~

- 3月2日 トレジャーボックス  
おいしい会社見学に「ちこり村」  
見て、食べて、飲んで、人気の工場見  
学にGO!
- 3月21日  
岐阜県加工食品ガイドブック  
「ちこり焼酎ちこちこ」  
「ちこり茶」ペットボトル



- 4月4日  
中山道 美濃路 下呂温泉  
飛騨と美濃を愛する大人の情報誌  
「ちこりMAP」
- 4月5日 中日新聞  
「ちこりMAP Vol.7」
- 4月10日 恵峰ホームニュース  
「ちこり村の塩麹4月5日 中日新聞」
- 4月25日 食品新聞  
「植物工場や副産物活用が拡大」の記  
事に「ちこりで社会貢献 新しい中津川  
特産品」
- 4月26日 読売新聞  
ちこり村で行われた株式会社ギアリン  
クスの被災地支援豆腐100万丁プロ  
ジェクトの達成式
- 5月22日 Tokai Walker  
牧場&高原グルメDRIVEの特集に  
「ちこり村」
- 5月22日 ぐっさん家  
東海テレビ「ぐっさん家」で「ちこり村」



- 5月31日 朝日新聞ほか  
豆腐100万丁支援に天皇陛下が謝意



最新情報は  
ホームページで  
チェック!



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

### JRさわやか ウォーキング

▼ UP DATE 2012-5/6

5月6日(日)、JRさわやかウォー  
キングが開催。昨年GW中の開催  
で天気はよくなかったのですが、今  
年も同様にあいにくの雨。  
コースのひとつに入っていたちこ  
り村ですが、雨なのでお客様も少  
なめかと思いきや大忙しでした。



### 喜田寛先生 話道塾セミナー

▼ UP DATE 2012-4/13

年に2回ちこり村で開催している  
喜田寛先生の話道塾セミナーが  
開催されました。よい人間関係のつ  
くりかたや、人間として成長するの  
に必要な要素などを、今年度の新入  
社員を中心にした参加者が、熱心  
に聞いていました。



### ボランティア プランナー任命

▼ UP DATE 2012-4/10

ちこり村内にあるレストラン「バー  
バースダイニング」のオーナーであ  
る後藤さんが、農林水産省のボラ  
ンタリープランナーに任命されまし  
た。ボランティアプランナーとは、  
農林水産省が任命する、先導的な  
6次産業化実践者のことです。  
6次産業は、農業などの一次産業  
と食品加工、流通販売までを一体  
化させ、地域産業を活用した活動  
を考える事業です。



### ちこり村の注目商品

▼ UP DATE 2012-3/14~

■蔵元手造り 野菜のための塩麹  
ちこり焼酎に使用する麹を使用し  
た話題の調味料、塩麹の販売が  
始まりました。ちこり村の塩麹は、  
お肉やお魚を美味しくするだけ  
でなく野菜にもと  
てもあう塩麹で  
す。たっぷり使  
いたい方のため  
の大パックもご  
用意しました。  
23種類のレシ  
ピ付きです。



■ちこりの花の苗  
可憐な青い花を咲かせるちこり。そ  
のちこりの花の苗が今年はTVに初  
登場するなど、大変人気でした。

### カーネーション販売

▼ UP DATE 2012-5/2~5/13

ちこり村では、母の日に合わせて、  
地元の花園さんのご協力のもと、  
カーネーションを販売しました。  
色とりどりの花をつけたカーネ  
ーションに、いつもの感謝の気持ち  
を込めて買っていただくお客様がた  
くさんいらっしゃいました。



### 心身ちこり村 設立記念講演会

▼ UP DATE 2012-4/8

ちこり村内「心身の間」に、新しい  
施設が開設しました。認知症、脳卒  
中の予防や改善、心身機能を活性  
化させる画期的な治療方法「心身  
機能活性運動療法」を実践する、  
「心身ちこり村」が開設され、それ  
を記念する開設記念講演が行われ  
ました。日本心身機能活性療法指  
導士会の理事長である小川先生  
が講演され、認知症や脳卒中の後  
遺症のほか、様々な症状に悩む人  
を救いたいとの声に、参加者の皆  
さんも熱心に耳を傾けていました。



短夜の二度寝  
風薫るちこり村



## ちこり村のかわら版 ちこり村日記

### 蔵開き

▼ UP DATE 2012-5/3~5/6

ゴールデンウィークにあわせて、  
今年も蔵開きが行われました。  
普段は入れない焼酎蔵の中に入  
つての見学や樽入れ体験などが行  
われ、来場したご家族連れやお友  
達同士での観光のお客様など、多  
くの方に楽しんでいただけました。



### ちこちこツリー

▼ UP DATE 2012-5/22~

4年ほど前から販売されて  
いるちこちこのボトルが、  
東京スカイツリーに似てい  
るとお客様に評判です。  
そこでこのボトルが「ちこち  
こツリー」として再デビュー  
することになりました。



### ちこりMAP Vol.7 発刊

▼ UP DATE 2012-3/21~

ちこりを使った創作料理を提供する  
中津川市・恵那市の飲食店を紹介  
する「ちこりMAP VOL.7」。今回は  
27店舗が参加。初参加のお店も増  
えて、おいしい  
そうなちこり  
メニューがい  
っぱいです。  
ちこり村や  
恵那・中津川  
の道の駅な  
どで無料配  
布中です。



### 入社式

▼ UP DATE 2012-4/1

ちこり村を運営する株式会社サラ  
ダコスモに、新入社員が5人やっ  
てきました。「社会が、そして日本  
が急激に変化していく中、みんな  
で目標を定め、力を合わせて世の中  
の役に立つ、社会からほめてもら  
える会社を目指しましょう」という  
社長の挨拶を、真剣なまなざし  
で聞いていました。その後は毎年恒  
例となった社長と一緒にトイレ掃  
除に汗を流しました。



### ちこり 夏レシピ



### Recipe no.9 発芽大豆と かぼちゃのコロッケ

- <材料2人前>
- 発芽大豆 ..... 2パック 卵 ..... 1個
  - かぼちゃ ..... 1/4個 小麦粉 ..... 少々
  - マヨネーズ ..... 大さじ3 パン粉 ..... 少々
  - 塩こしょう ..... 少々

#### 作り方

- 1.ちこりは1枚づつはがし水にさらす。大葉は細切りに。
- 2.かぼちゃをつぶし、発芽大豆・マヨネーズ・塩こしょうであえます。
- 3.形を成形し、衣をつけ、油で揚げます。

キリトリ