

取っけえべえ!

Autumn 2012. VOL.20

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



屋根の向こうに
行き合いの空
かすかな風に
揺れるちこりの葉
また、今年の秋が
やって来ます。



「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。

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! 商品開発をされていた方には、「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.20

平成24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**

ちこりちこ蔵 三つの挑戦! Rのその先

ちこり村の 伝承人



サラダコスモちこり村
田村侑子さん
入社2年目。1年間中津川市のサラダ農園で栽培や出荷をはじめお客様との窓口業務などの農園での仕事を一通り経験した後、この春ちこり村へ移動。副支配人見習い中。

龍馬さん?!

京都市伏見区で生まれた田村さん。近所におばあちゃんの家があり、よく遊びに行っていたそうです。ひいおばあちゃんとの知り合いが、「坂本龍馬の寺田屋遺蹟」で有名な伏見の寺田屋の主人で、坂本龍馬に会ったことがあったり、田村さんのお母さんは、以前その寺田屋で働いていたことがあるんだとか。昔、伏見は伏水だったと言われる通り、水が豊かできれいで、月桂冠を始め多くの酒蔵がある水のまち―そんな環境で育った田村さんです。

環境にやさしい 持続可能な食の促進

日本の大学を終了した後、ドイツのフライブルク大学の大学院へ留学し学んだ社会学の環境で、その後南米アルゼンチンとインドでの生活を経験した田村さんが一番感じたことは、「日本の食に対する意識の低さ」だったそうです。ヨーロッパでは、オーガニック食品に対する人々の関心が高くて高く、商品の質へのこだわり、その普及率の高さに驚かされたそうです。日本

素敵な農園ライフ

もそうなるって欲しい。もっと自分で食べるものを自分で作ることや、環境にも体にも安心な食のこと―本当に良い食品を作る喜びを感じたい。そんな思いを胸に帰国し、出会ったのがサラダコスモでした。

そして配属された中津川サラダ農園で社会人としての第1歩がスタート。サラダ農園では、カイワレ大根などのスプラウト野菜を農業や化学肥料などは一切使わず、ミネラル豊富な恵那峡の温泉水とモンゴルの天日塩で栽培しています。「自分で嫌なもの売れない性格なので、罪悪感なく本当に買って欲しいものを育てているということが、仕事をしていてとても気持ち良かったです」と語る田村さんです。また、農園で一緒に働いていたおじいちゃん家で蕎麦打ちの体験をしたことや地元のおばあさんが持ち寄る家庭の味に触れることができ、楽しい毎日でした。

そして、ちこり村へ

水耕栽培では可能でも、いざ土の畑で農作物を育てようと思うと、オーガニックでの栽培がそんなに簡単ではない日本の風土です。そんなジレンマと戦うかのように、現在田村さんは、ちこり村の休耕地の一角で農薬や肥料を使わずにトマトやピーマン、黒大豆、落花生などを育てています。今は、ほとんど草むら状態ですが...



「手を挙げたら何でもできる」そんな社風に惹かれて入社を決意した田村さん、この秋「はい!」と彼女が手を挙げたのは、ちこり村で地元の食の伝承をしたい! 栗きんとんをはじめ五平餅など中津川の名産と言われるものは、お店で売っているだけではなく、昔から地元の家で作り継がれているものです。その味を、地元ならではの良さを伝えて行きたい―歴史のまち京都で生まれ育った田村さんが、この秋、ちこり村で中津川の食の伝承人になります。

【ちこり村の体験コーナー9月15日より開催予定】 栗きんとんや五平餅などの手作り体験、ちこり村の田んぼでのお米の収穫祭など。詳細は、ちこり村HP <http://www.rakuten.ne.jp/gold/saladcosmo/> もしくは、TEL0573-62-1545

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、最寄りの高速道路お問い合わせください。

お知らせ 地元の「手づくり」を体験しよう!
ちこり村の体験コーナーがスタート!
 2012年9月15日(土)から

五平餅を焼いたり、栗きんとんをしぼったり、地元産のお米を収穫したり…。地元で家庭で作られる伝統を、ちこり村で体験できる「ちこり村の体験コーナー」が9月15日からスタートします。ちこり村を訪れた思い出に、ぜひご参加ください。



ご予約が必要です。詳しくはちこり村HP、もしくはお電話でお問い合わせください。
 ■お問合せ先 【ちこり村直通電話番号】0573-62-1545

イベント ふるさとじまん祭
 菓子まつり同時開催
 2012年10月26日(金)~28日(日)



中津川銘菓がお買い得!
ふるさとをおもいきり楽しもう!
 毎年開催される「中津川ふるさとじまん祭」が今年も開催されます。中津川特産の銘菓が全品2割引で購入できる「菓子祭り」も行われるこのイベントにちこり村も出展し、ちこりを皆さんに知ってもらうため関連商品をPRする予定です。ちこりやちこり焼酎などももちろん、日本の農業を元気にするなど、ちこり村の熱い思いをお届けできればと考えています。



お知らせ facebook ファンページ開設!

ちこり村 facebook で検索してみてください!

ちこり村の情報やイベントなどをいち早くお届けする、ちこり村のfacebookファンページが開設されました。各種検索サイトで「ちこり村 facebook」と検索してみてください。



中津川を知る
 先人の智恵を聞く

岐阜 中津川
ちこり村

秋の案内板
 ちこり村秋のイベント情報・お知らせ



メディアに
 取り上げられました

▼UP DATE 2012-6/1~



- 6月1日 東海版あご当地グルメ2013 「ちこり村、バーバースダイニング」
- 6月20日 速旅 清流の国「ぎふ」ドライブプラン 「ちこり村」
- 6月20日 夏休みファミリーレジャーガイド2012 中部版 「バーバースダイニング」
- 6月21日、8月3日 農業経済新聞「晴れ間」バーバースダイニング社長 後藤さん連載
- 7月5日 maika 「バーバースダイニング」ランチバイキング



- 7月13日 中日新聞 「夏休みに親子で工場見学を」
- 7月17日 「見て、体験して、学ぶ!これぞ日本の底力カラ工場見学 東海・北陸」 「ちこり村」工場見学
- 8月3日 恵峰ホームニュース 「心身ちこり村」
- 8月9日 昼まで待てない!! メーテレ 「昼まで待てない!!」に 「ちこり村」



- 8月16日 あつ!ふる長崎放送 「あつ!ふる」に「夏休みの自由研究」
- 8月17日 朝日新聞 「ゆきこま会 青山劇場公演」
- 8月20日 中日新聞、岐阜新聞 「ゆきこま会 青山劇場公演」

最新情報はホームページでチェック!



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

レストラン小学生半額

▼UP DATE 2012-7/23~

ちこり村の農家手造り家庭料理レストラン「バーバースダイニング」では、夏休みに平日限定で小学生にランチバイキングを半額でご提供しました。お子様限定メニューも用意され、たくさんのお客様がランチバイキングを楽しんでいました。



なでしこジャパン応援
 パブリックビューイング開催

▼UP DATE 2012-8/10

ロンドンオリンピックが佳境を迎え、メダルラッシュに日本中が熱狂する中、ちこり村でもオリンピックにちなんだ応援イベントを行いました。女子サッカー日本代表、なでしこジャパンとアメリカ代表との金メダルをかけた決勝戦を応援する、パブリックビューイングが開催され、深夜にもかかわらず大スクリーンで声援を送りました。惜しくも金メダルは逃したものの、互いに死力を尽くした戦いに、深夜のちこり村はいつもとちがう雰囲気に包まれました。



ゆきこま会
 青山劇場公演

▼UP DATE 2012-8/17

中津川市を中心に活動する舞踊ゆきこま会が演じるミュージカル「あららぎは谷をこえてゆく」が青山劇場で公演されました。被災地である福島の小学生や住民150人を招待し、被災地に元気を届けようと熱演が胸に届きました。



ちこり村の注目商品

▼UP DATE 2012-7/5~

おつまみ発芽えだまめ



化学調味料、着色料、保存料不使用にこだわった新商品、おつまみ発芽えだまめの販売が始まりました。ドライパックでやわらかいので、お料理に、おやつに、ビールのおつまみに幅広く活躍する、おいしくてからだにやさしい商品です。

1~2週間でできる自由研究

夏休みの自由研究の課題にぴったりなスプラウトの種と育て方がセットになった、1~2週間でできる自由研究セットが発売されました。楽しく、簡単に栽培できると好評でした。



発芽大豆ナムル

おつまみ、お弁当などに活躍するピリ辛のおかず、発芽大豆ナムルの販売が始まりました。発芽大豆、大根、人参、ナムル、ぜんまいなどの具を、コチュジャンで味付けしました。冷やし中華の具や冷奴など、お料理の具材としてもご利用できます。



工場見学

▼UP DATE 2012-7/21~8/16

夏休みに合わせて、中津川サラダ農園、長野県駒ヶ根の信州第二工場、兵庫県三木生産センターでは工場見学が行われました。普段見ることのできないスプラウト工場を、興味深そうに見学していました。また、毎年恒例となっている中津川市南小学校の生徒と保護者のみなさんの工場見学も行われました。



秋扇
 行く夏を惜しむ

ちこり村



ちこり村のかわら版
 ちこり日記



七夕の笹かざり

▼UP DATE 2012-7/7

梅雨の季節もあつてか、あいにくの雨模様でしたが、7月7日の七夕の日、ちこり村では笹かざりを用意しました。



ちこりの種蒔き

▼UP DATE 2012-7/10

毎日雨の続く中、訪れた晴れの日を狙ってちこりの種蒔きを行いました。翌日に適度な雨が降る天候を狙っています。なかなか技術のいる作業ですが、熟練の手腕をふるって種蒔きをしていました。



フラワーアレンジメント教室

▼UP DATE 2012-7/12~

「お花を最高に楽しむ会」が主催するフラワーアレンジメント教室の第一回がちこり村で開催されました。毎月第2水曜日に開催されます。



ちこり村
 売れてる100選

▼UP DATE 2012-6/20~

ちこり村で販売している300種類以上の商品の中から、特にお客様にご好評を頂いている商品を紹介するパンフレット「ちこり村売れてる100選」の第二号が発刊されました。新商品から定番の商品、贈り物におすすめの商品まで、見て楽しい、選んで楽しい商品が取り揃えられています。



ちこり村防災訓練

▼UP DATE 2012-6/21

昨年の震災以来、災害への関心が高くなってきています。そんな中、ちこり村で防災訓練・避難訓練が行われました。お客さまを安全に誘導するため、日常から訓練することは大事なことです。ちこり村の職員が避難誘導、ちこり村に備え付けのAEDを使った心肺蘇生、消化器での初期消火訓練など、いざという時のために真剣に取り組みました。



Recipe
ちこり秋レシピ

Recipe no.10
発芽大豆ときのこの炊き込みご飯

<材料4人分> 作り方

<具材>
 ・発芽大豆 …… 1/2パック
 ・しめじ …… 1/2パック
 ・舞茸 …… 1パック
 ・にんじん …… 1/4本

<調味料>
 ・酒 …… 大さじ3
 ・みりん …… 大さじ1
 ・塩 …… 小さじ1
 ・しょうゆ …… 大さじ1

①お米は水洗いし、ザルに上げておきます。
 ②舞茸・しめじは石づきを切り落とし小房に分けます。
 ③炊飯器に洗った米、<調味料>を加え、普通に水加減をしてひと混ぜします。<具材>を入れて炊きます。
 ④炊きあがったら、しゃもじでふんわり混ぜて出来上がりです。

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