

取っけえべえ!

Spring 2013. VOL.22



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。



蒸気上々
ちこり芋を蒸す
白い水蒸気が
春昼の青空に
吸い込まれていきます。

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?
2013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.22

平成25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



ちこりちこ蔵
三つの挑戦!
Rのその先

岐阜の味がする 野菜ジュース

応援したい人たち

タスクチーム長 中田は考えていました。野菜不足が心配される昨今の食生活。野菜生産者のサラダコスモだからできる安心で健康に良い野菜ジュースがでないだろうか? 「日本の元氣」地元の元氣「高年齢の元氣」を応援するちこり村だから地元の野菜、地元農家さんにこだわって。岐阜県の農業・農村の振興を応援する県農政部の土屋さんは、考えていました。中濃地方、上之保産の隠れた名産ゆずのことを。あまり知られていないけれど無農薬で育てられるこのゆずを、なんとか応援できないかと。ある時、中田と農政部の土屋さんが出会い、こうして岐阜県産100%の野菜ジュース作りがスタートを切りました。

岐阜の味がする野菜ジュース

「岐阜」の名は織田信長が初めて命名したと言われています。現在、東濃地区、中濃地区、西濃地区、岐阜地区、飛騨地区の5圏域からなる岐阜県です。その後農政部の皆さんに協力いただいた、ゆずのような名産品が岐阜県のあるところからあることも知りました。こうして始まった各地の

岐阜100%野菜ジュース	
岐阜地方... 各務原二ツシジ (菊白)	きみくりーん魔法で育てた味噌菜
中濃地方... 上之保産ゆず (菊白)	朝露に降りそそぐ太陽の日を浴びた味噌菜
西濃地方... 揖斐川よもぎ (緑色)	伊吹百草 伊吹山自生よもぎを導出して栽培
飛騨地方... 飛騨古川のりんご (赤白)	飛騨の自生りんごを味方に味噌菜栽培
東濃地方... 中津川の方こり(白)スプラウト (菊)	智恵加・味噌菜にこだわったサラダコスモの味噌菜

日本の真ん中、ぎゅつと岐阜

かつては天下分け目の合戦が行われた、日本の真ん中に位置する岐阜県は、その面積9,768km²と広く、北部の飛騨地方は山岳地帯で、南部の美濃地方は濃尾平野が広がり、木曾三川の合流域は水郷地帯で海拔0メートル。気候も飛騨地方から一部美濃地方にかけては、日本海側気候の豪雪地方で冬は大雪に見舞われ、



岐阜県西部では、伊吹おろしという乾燥した冷たい風が吹き、体感温度が北日本並みに一気に低下する日もあり、美濃地方の大部分は太平洋側気候で東濃地方の多治見市は、その年の国内最高気温を記録することもある、というように日本の気候風土をぎゅつとくさ所に集めたような岐阜県です。そんな変化に富んだ岐阜県の各地方その土地風土で育った野菜・果物が一堂に会した野菜ジュース。これぞ岐阜の味、これが不思議、飲む人によって、ゆず茶の味がしたり、野菜スープの味がしたり、よもぎの風味から和菓子イメージしたり、強く感じる味が違うようです。生まれ育った場所、培われた味覚の違いでしょうか?他の野菜ジュースとは、味ちがった、どこか郷愁を呼ぶ野菜ジュースです。試飲会でみなさんに味わっていただいていたこれぞ岐阜の味を最終決定しました。

日本の真ん中ぎゅつと、まるごと岐阜100%野菜ジュース 2013年5月15日(水)発売予定!
ちこり村とインターネット店「発芽野菜のサラダコスモ」でも販売します。



タスクチーム・チーム長
中田光彦
無農薬や無化学肥料にこだわったちこりや発芽野菜を生産する農業の会社サラダコスモ・ちこり村で商品開発を担当。



■ 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名以上の団体での見学予定の方は、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



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。

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!

イベント おもしろくてためになる
小泉武夫先生講演会
2013年3月30日(土)

恒例となった発酵学の権威、小泉武夫先生による講演会が開催されます。

- 演 題：「小泉武夫先生の独創料理」
- 開催日：2013年3月30日(土)
- 会 場：ちこり村 大ホール ■参加費：講演会、お茶会共に無料
- 時 間：講演会(14:00~15:30)、お茶会(15:30~16:00)
- ※先着200名様限定 お電話またはFAXでお早めにお問い合わせください。
- お問合せ先：【ちこり村】TEL:0573-62-1545 FAX:0573-62-2170



イベント 境野勝悟先生 講演会
2013年4月19日(金)

前回好評を頂いた境野先生による「日本の心」の講演会です。

- 演 題：「日本の心」 ■開催日：2013年4月19日(金)
- 会 場：ちこり村 大ホール ■参加費：無料 要予約 ■時 間：講演会(17:00~)
- ※先着200名様限定 お電話またはFAXでお早めにお問い合わせください。
- お問合せ先：【ちこり村】TEL:0573-62-1545 FAX:0573-62-2170



お知らせ ちこり焼耐蔵 蔵開き
2013年5月3日(金)~5月6日(月)

ちこり村ではゴールデンウィークにあわせて、普段入る事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、権入れや試飲などが体験できます。

- 開催期間：2013年5月3日(金)~5月6日(月)



お知らせ 岐阜県産100%野菜ジュース新製品発表会
2013年5月15日(水)

岐阜県が産地の野菜や果物を100%使って作った野菜ジュースの完成に合わせて、ちこり村にて新製品発表会を行います。ジュースの試飲も行いますので、ぜひご参加ください。

- 開催日：2013年5月15日(水) ■会場：ちこり村
- 参加費：無料
- ※先着100名様限定 お電話またはFAXでお早めにお問い合わせください。
- お問合せ先：【ちこり村】TEL:0573-62-1545 FAX:0573-62-2170



中津川を知る
先人の智恵を聞く



ちこり村 春のイベント情報・お知らせ

春の案内板

メディアに
取り上げられました

▼ UP DATE 2012-11/5~

- 11月5日 TV朝日「スーパーJチャンネル」 「話題の生おせち」で「ちこり村の手づくりおせち」
- 11月29日 maika 12月号 巻頭特集「中津川をもっと元気に」でサラダコスモ、ちこり村



- 12月20日 フジテレビ「めざましテレビ」 「ご当地おせちランキング」に「ちこり村の手づくりおせち」
- 12月29日 メーテレ サクセス「日本の農業を元気にする活動」の中でちこり村を紹介

- 1月10日 スタアジャパンウィークリーサクセス「注目フーズ&ドリンクス」にちこり茶ペットボトル
- 1月25日 中日経済新聞「今年にかける」にちこり茶ペットボトル100万本販売

- 1月28日 キミはまだ99%の会社を知らない「オモシロ中小企業」にサラダコスモ、ギアリンクス
- 2月14日 まっふる 家族でおでかけ 東海 北陸「家族で行きたい! 岐阜県おでかけ情報」にちこり村、バーバースダイニング

- 2月15日 岐阜新聞「岐阜100%ジュース」販売に向けての取り組み
- 2月18日 中日新聞「岐阜100%ジュース」県内産野菜100%ジュースについて

- 2月15日 岐阜新聞「岐阜100%ジュース」販売に向けての取り組み
- 2月18日 中日新聞「岐阜100%ジュース」県内産野菜100%ジュースについて

- 2月15日 岐阜新聞「岐阜100%ジュース」販売に向けての取り組み
- 2月18日 中日新聞「岐阜100%ジュース」県内産野菜100%ジュースについて

- 2月15日 岐阜新聞「岐阜100%ジュース」販売に向けての取り組み
- 2月18日 中日新聞「岐阜100%ジュース」県内産野菜100%ジュースについて

- 2月15日 岐阜新聞「岐阜100%ジュース」販売に向けての取り組み
- 2月18日 中日新聞「岐阜100%ジュース」県内産野菜100%ジュースについて

- 2月15日 岐阜新聞「岐阜100%ジュース」販売に向けての取り組み
- 2月18日 中日新聞「岐阜100%ジュース」県内産野菜100%ジュースについて

- 2月15日 岐阜新聞「岐阜100%ジュース」販売に向けての取り組み
- 2月18日 中日新聞「岐阜100%ジュース」県内産野菜100%ジュースについて

- 2月15日 岐阜新聞「岐阜100%ジュース」販売に向けての取り組み
- 2月18日 中日新聞「岐阜100%ジュース」県内産野菜100%ジュースについて

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

鶏ちゃん合衆国に参加

▼ UP DATE 2013-2/12

岐阜県中央部を中心にした郷土料理「鶏(けい)ちゃん」を広げるために建国された独立国家?「鶏ちゃん合衆国」にちこり村が参加し、「ちこり村州」として認定されました。名誉大統領の古田肇県知事を中心とし



た「鶏ちゃん」を愛する熱意ある閣僚の皆さんとともに、岐阜県の伝統ある郷土料理のおいしさ、文化としての素晴らしさを広げていけるよう頑張っていきます。

岐阜まるごと
野菜ジュース試飲会

▼ UP DATE 2013-2/24

2013年2月24日(日)ちこり村にて岐阜県産100%野菜ジュースの試飲会が行われました。無農薬栽培の上之保のゆずをはじめ、材料全てが岐阜県で生産された岐阜のおいしさを閉じ込めた野菜ジュースです。健康にいいだけでなく、味、香りなどにももちろんこだわった、おいしい野菜ジュースの完成までもう少し、5月15日発売予定です。



バーバースカフェ
オープン

▼ UP DATE 2013-3/1

2013年3月1日(金)バーバースダイニングのカフェタイムが生まれ変わりました。6種類の選べるスイーツと、20種類のフリードリンクのセットを小学生以上600円でお楽しみいただけます。無添加の珈琲やハーブティー、手作りのケーキや野菜のスイーツなど、ゆったりとした時間が過ごせます。カフェタイム(14:00~17:00)にはぜひ、バーバースカフェへお越しください。



小泉武夫先生講演会

▼ UP DATE 2012-12/8

ちこり村大ホールにて、恒例の小泉武夫先生の講演会が行われ、今回もたくさんの方が興味深く聞き入っていました。今回の演題は『豆の力』。身近な食材が秘める大きな力について語っていただきました。



ちこり村
田舎の手づくりおせち

▼ UP DATE 2012-12/30~

新年も差し迫った12月30日早朝、ちこり村の手づくりおせちの出荷準備が行われました。ひとつひとつの素材にこだわって、手づくりの美味しいおせち料理をていねいにお重に詰め、全国のお客様にお届けしました。



七草粥

▼ UP DATE 2013/1/7

新年を迎え、新鮮な気持ちでお客様をお迎えしているちこり村。1月7日は七草粥の日ということで、レストラン バーバースダイニングに七草粥をご用意し、一年の無病息災をお祈りしました。



ちこり芋の収穫

▼ UP DATE 2013-1/23~

昨年末にはじまったちこり芋の収穫が最盛期を迎えています。畑から収穫した後はひとつひとつ選別し、焼酎や漬物などに加工されていきます。



新しい季節が始まります
蛇穴を出ずちこり畑



ちこり村のかわら版
ちこり日記

親子関係が素晴らしく
良くなる講演会

▼ UP DATE 2012-11/8~

2012年11月8日(木)18:00よりちこり村大ホールにて境野勝悟先生の講演会「親子関係が素晴らしく良くなる講演会」が行われ、「どんな子でも才能を持っている」を演題に、150人以上の参加者を前に熱弁を振るわれました。境野先生の次回講演会の詳細はイベント情報の欄をご覧ください。



中津商業高校と楽天市場
人気ベーグル店のコラボ
inちこり村

▼ UP DATE 2012-12/8

2012年12月8日(土)、9日(日)の2日間、ちこり村では地元中津商業高校の生徒さんと、楽天ランキング1位の人気ベーグルショップ「エルクアトロギャッツ」さんが共同で開発したコラボベーグルを販売しました。生徒さんの開発したしょうがとりんごのベーグル「しょうがぶるベーグル」など、アイデアの楽しい商品に、足を止めるお客様がたくさんいらっしゃいました。



ちこり村
売れてる100選

▼ UP DATE 2012-11/5~

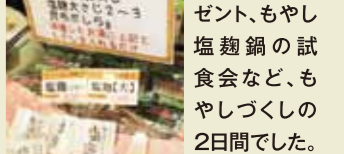
ちこり村で販売されているたくさん商品のなかから特におすすめの商品をご紹介します。パンフレット、「ちこり村 売れてる100選」の第3号ができました。無添加になったちこり村どれっしんぐやずんだ館の青豆まんじゅう、使いやすくなったちこり珈琲など、新顔もたくさん。もちろん定番の商品や焼酎などの贈り物にぴったりな商品も掲載されています。



もやしの日

▼ UP DATE 2012-11/11

11月11日はもやしの日とされています。ちこり村では11月10日と11日の2日間、もやしのイベントを開催しました。ちこり村で販売しているもやし3種の詰め放題や、もやしレシピのプレゼント、もやし塩麴鍋の試食会など、もやしづくしの2日間でした。



Recipe ちこり春レシピ



Recipe no.12

子大豆もやしとあさりのスープ

<材料4人前>

- ・子大豆もやし...1袋 ・あさり...250g ・鶏ガラスープの素...小さじ2
- ・んにくのすりおろし...少々 ・ねぎ...少々 ・塩こしょう...適宜

作り方

1. あさはらぎをこすり合わせて水でよく洗います。
2. 鶏からスープの素と熱湯3カップを鍋に入れて煮立て、子大豆もやしを加えて3分ほど煮ます。
3. 2にあさりを加えて口が開くまで煮て、塩こしょうで薄めに味を調えてんにくを加えます。
4. 器に盛り、荒くみじん切りにしたねぎを散らします。

キリトリ