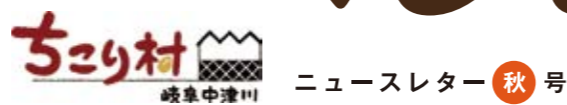


取っけえべえ!

Autumn 2013. VOL.24



夏の果て
静かに時を刻む
蔵の中
7年の眠り
心地よく。



「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「ベジラテ」を
交換しませんか?
2013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方には、「ベジラテ(ちこり珈琲&豆乳飲料)」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。
- ベジラテ(ちこり珈琲&豆乳飲料)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.24

平成25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



農家の後継ぎ応援!
たとえば、ちこりのほたばポタージュスープのにんじん農家の二村さん。一度は家を出ていった息子さんが父母の営む農業を継ぎたいと家に帰って来ました。この度お嫁さんもやって来て、農業を未来に繋いでいます。
たとえば、ちこり村で冬期に販売している「山の上のりんご」のりんご農家3代目の明歩さん。若い夫婦には、小さいお子さんが3人います。そのお子さんたちが安心して遊べるりんご園で、安心して皮ごとかじれるりんご作りに邁進しています。
農業は生きる糧、食を作り出す仕事です。食によって私たちの命が守られるように、農業の未来を守るには跡継ぎのみなさんです。ちこり村は、農家の跡継ぎのみなさんを応援しています。

淡路島の玉ねぎ小屋

淡路島にやって来たのはサラダコスモちこり村の精鋭? チーム社長を筆頭に中田光彦さん、川口さん、水野さん、宮川さん、宮地さんの6名です。訪れたのは、玉ねぎ農家の喜田和子さんの畑。

淡路島の玉ねぎ小屋



玉ねぎ小屋

淡路島の潮風と太陽をいっぱい浴びて、自然乾燥された玉ねぎは、十分に旨みが熟成し、甘さが増すのです。甘くて美味しいと全国的にも有名な淡路島の玉ねぎですが、やはり後継ぎ不足は深刻です。この吊り下げ作業、実はとても重労働。高齢の方には負担が大きい作業です。淡路島の玉ねぎ農家さんにとって切実な問題となっていて、生産量も年々減ってきているそうです。何はさておき、体験してみなければわかりません。「玉ねぎの出荷作業」を体験する6人です。

玉ねぎ農家で食べて行く
なにも6人は、玉ねぎ農家の後継ぎの代わりにはなれません。今までは作って終わり、ちこり村に持ち帰る淡路島の玉ねぎは、大小合わせて約1トン、約4000玉。吊り下げ用の玉ねぎ450玉くらい、ちこり村で吊り下げます。
玉ねぎで生計をたてる。ここに自信がもてれば、後継ぎも育ちます。今までは作って終わりだった農家さんもこれからは、どうやって売るか、一番価値をわかってくれるところにとりやうって届けるかが大切だと言います。
ここからが私たちの仕事です。ちこり村に託してよかったと思ってもらえるように、この淡路島の玉ねぎを全国のみなさんにお届け出来る形を考えていきたいと思っています。



「ちこり村ほたばポタージュスープ 二村さんのにんじん」と「山の上のりんご」は、インターネットのお店「発芽野菜のサラダコスモ」で詳しくご覧いただけます。
<http://www.rakuten.ne.jp/gold/saladcosmo/index.html>

ちっこりちこ蔵 三つの挑戦!

農家の後継ぎ応援!
淡路島へ
玉ねぎ農家を
手伝いに行く。



中田社長

中田光彦さん

手前 水野さん

川口さん

宮川さん

宮地さん



- 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

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お問い合わせください。

お知らせ 地元のおばあちゃんと伝統を体験しませんか?
栗きんとん絞り教室



中津川といえば栗きんとん。中津川に伝わるおいしい秋の味覚を楽しむだけでなく、栗きんとん絞りを実際に体験できます。できあがった栗きんとんは、5色から選べる箱に入れてお持ち帰り頂けます。自分だけのオリジナルおみやげを作ってみませんか?

- 開催：2013年9月14日～12月1日の毎週 金・土・日曜
- 時間：11:00～と13:00～の2回開催(所要時間30～40分程度)
- 料金：お一人様¥1,600-(10名様以上で¥1,500-)
※絞った栗きんとん6個と箱を含む
- 申込：前日までに電話でご予約ください。
- お問合せ先：【岐阜中津川ちこり村】TEL：0573-62-1545 FAX：0573-62-2170

イベント 中津川銘菓がお買い得! ふるさとを思いっきり楽しもう!
ふるさと自慢祭 菓子祭り同時開催



秋の栗きんとんの季節に合わせて毎年行われる「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」も同時開催されるこのイベントにちこり村も毎年出展しています。ちこりやちこり村を皆さんに知っていただくため、関連商品をPRする予定です。ちこり焼酎やちこりはもちろん、日本の農業を元気にするというちこり村の熱い思いもお届けできればと考えています。

- 開催：2013年10月26日～28日 ■時間：10:00～16:30(28日のみ～16:00まで)
- 場所：東美濃ふれあいセンター

お知らせ 心身ちこり村 認知症・うつ・脳梗塞の後遺症をはじめとする様々な症状の改善をめざして活動しています。

心身機能活性運動療法セミナー
～楽しく生きるとは何か～

意欲をなくしていた絵画を、心身療法によって再び絵に向かう事が出来るようになった方の、生き方を通して、「楽しく生きるとは何か」を一緒に考えてみましょう。認知症状を患っておられる方の「個展」も同時開催します。

- 開催：2013年11月1日 ■場所：ちこり村
- 料金：セミナー無料(懇親会のみ有料)



心身機能活性運動療法実例発表会

認知症・脳卒中後遺症・うつ病などの改善事例を発表します。

- 開催：2013年11月2日 ■場所：ちこり村 ■料金：有料(詳しくはお問合せください)

- お問合せ先：【心身ちこり村】TEL / FAX：0573-67-8115



中津川を知る
先人の知恵を聞く



ちこり村 夏のイベント情報・お知らせ
秋の案内板



**メディアに
取り上げられました**

▼ UP DATE 2013-6/3～

■6月3日 おいしいご当地旅
愛知・岐阜・三重のご当地寄り道
ガイドに「ちこり村」



■6月12日 日経MJ
「岐阜まるしほり野菜ジュース」
中日新聞「ベジラテ」

■6月18日
夏休みファミリーレジャーガイド
「HOT レジャースポット」に「ちこり村」



■7月5日
岐阜中津川 小旅手帳
「エリアの見どころ」に「ちこり村」
ジョイセブン
「納涼ビール祭り」に「バーバース
ダイニング」

■7月8日 恵峰ホームニュース
「鶏ちゃん合衆国」



■7月16日
女性の為の生活情報誌 LIVING
「夏休みだ!親子で「トクベツ」体験!」の
コーナーに「1～2週間できる自由
研究」

ママごはん
「ぐるめぐり」に「岐阜まるしほり野菜
ジュース」



■7月26日 食料新聞
「鶏ちゃん合衆国」

最新情報は
ホームページで
チェック!



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

かぶと虫

▼ UP DATE 2013-7/16



夏も本格的になり暑い日が続くなか、ちこり村にちょっとかわった夏の風物詩が登場しました。ちこり村で販売しているブルーベリーの農家さんが、ブルーベリー畑でたくさんとれたかぶと虫を持ってきてくださり、お越し頂いたお客様にプレゼントをすることになったのです。農業を使わないブルーベリー畑の天然マットはかぶと虫の幼虫にとって快適なようです。

**1～2週間できる
自由研究**

▼ UP DATE 2013-7/20～



お子様の夏休みの自由研究に、ちこり村の「1～2週間できる自由研究」が好評です。もやしやかいわれなどの野菜を種から育てて、写真を撮ったり、日記をつけたりと、簡単に楽しく育てられます。

**バーバースダイニング
夏休みお子様半額**

▼ UP DATE 2013-7/23～



農家手づくり家庭料理レストランバーバースダイニングでは、毎年恒例となった夏休み期間お子様平日半額イベントが行われ、たくさんのお客様にご家族で足を運んでいただきました。夏休み限定メニューやかき氷など、おいしくて楽しい料理を取り揃え、暑さに負けない野菜料理を楽しんでいただきました。

夏ギフトコーナー

▼ UP DATE 2013-6/11



父の日やお中元の季節に合わせて、ちこり村に夏ギフトコーナーができました。世界に一本だけのメッセージ入りちこり焼酎や暑い夏を乗り切る黒にんにく、お中元にぴったりの野菜ジュースやベジラテなど、とりどりの商品が並べられ、お客様で賑わっています。

ちこり畑の種まき

▼ UP DATE 2013-6/13



梅雨の晴れ間を縫って、毎年恒例となるちこりの種まきを行いました。例年より雨が少なく、土もすっかり乾燥してしまいましたが夜から雨の予報を信じての種まきです。植物にとっても人間にとっても、雨は大事なものです。ちょうど良く雨が降るようにお願いしながらの種まきでした。

ちこり村売れる100選

▼ UP DATE 2013-6/18

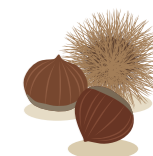


たくさんあるちこり村の商品から特におすすめのものを紹介する「ちこり村売れる100選」のVol.4を発刊しました。ちこり村でがんばるスタッフのおすすめセットができました。県内各地にある地域独自の「鶏ちゃん」をたくさん揃え、ジュースやヘルシーなカフェラテ風飲料のベジラテなど、たくさんの商品が掲載されています。

慌てて探す寒蟬の声
風たちぬ



**ちこり村のかわら版
ちこり日記**



AED講習と避難訓練

▼ UP DATE 2013-5/27



恒例となったAEDの講習訓練と避難訓練がちこり村で行われました。いざという時に頼りになるのは訓練で培った技術です。消火器の扱いや人工呼吸、心肺蘇生の手順など、まさかの時に備えます。お客様に安心してお越し頂くため、また従業員が安全に働く為、皆真剣な表情で参加していました。

鶏ちゃん合衆国

▼ UP DATE 2013-6/3



岐阜県の郷土料理「鶏ちゃん」を広げるために活動している「鶏ちゃん合衆国」に参加しているちこり村に、「鶏ちゃん合衆国」のコーナーができました。県内各地にある地域独自の「鶏ちゃん」をたくさん揃え、ジュースやヘルシーなカフェラテ風飲料のベジラテなど、たくさんの商品が掲載されています。

ちこり畑のちこりの花

▼ UP DATE 2013-5/24



5月1日より花をつけはじめたちこり畑のちこりがたくさんの花をつけました。夏の間、きれいな淡い青色の花をつけます。一日花のちこりの花は、毎日ちがう表情を見せて、訪れたお客様の目を楽しませてくれます。花を咲かせ、種を育て、そして新しい命をつなぐ。ちこり村もそんなちこりの花のような施設でいられるよう、スタッフ一同、がんばっています。

ちこり村の田植え

▼ UP DATE 2013-5/27



春も深まり気温も夏を迎える準備をしているかのように暖かくなった頃、ちこり村の田んぼでは田植えが行われました。梅雨の匂いも感じさせる曇り空のもと、一本一本稲を植えました。

キトリ

**ちこり
秋レシピ**



Recipe no.14
**子大豆もやしと
きのこのイタリア風**

- <材料2人前>
- ・子大豆もやし……………1袋
 - ・しめじ……………1/2パック
 - ・とろけるチーズ……………50g
 - ・トマト……………適宜
 - ・にんにく……………小さじ1
 - ・塩こしょう……………適宜
 - ・バジル……………適宜
 - ・オリーブオイル……………大さじ1

- <作り方>
- 1.子大豆もやしはひとつまみの塩を加えて6～7分茹でます。トマトは2cm角に切ります。
 - 2.みじん切りにしたにんにくと食べやすい大きさにカットしたしめじをオリーブオイルで香りがたつまで炒め、トマトとバジルを加えざっと炒めます。
 - 3.子大豆もやしと2を混ぜて、塩こしょうで味付けをし、皿に盛り付けてとろけるチーズをたっぷりのせ、皿をオーブンに入れて、チーズがとろけるまで3～4分加熱します。

キトリ