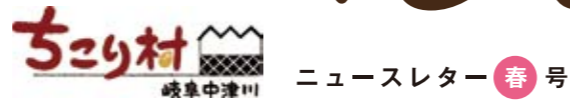


# 取っけえべえ!

Spring 2014. VOL.26



残雪を傍らに  
佳境を迎える  
ちこり芋収穫  
かすかに聞こえる  
春の足音



## 取っけえべえ!

あなたの「智慧」と  
ちこり村特産品  
「岐阜まるしぼり野菜ジュース」  
を交換しませんか?

2014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! 商品開発をしていただ  
いた方には、「岐阜まるしぼり野菜ジュース」  
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



### 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。
  - 岐阜まるしぼり野菜ジュースと  
「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」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  
やに交換してもらおうの楽しみをして  
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!

VOL.26

平成26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の15 電話: TEL 0573-62-1545



## ちこりちこ蔵 三つの挑戦! Rのその先

## 「中津川の かりんとう」

## ちこり村の伝承人2



サラダコスモ ちこり村  
田村侑子さん  
入社3年目。サラダ農園で栽培の仕事を経験  
した後ちこり村へ。中津川の「食」の伝承人  
になるべく、修行中。今回「中津川のかりん  
とう」の商品開発を担当する。

### みんなに愛されるおみやげ

「これね、ウチの若い女子社員が作ったんです  
よ!」ちこり村の売り場に立つ社長が笑顔で勧め  
る、おみやげがあります。それが「中津川のか  
りんとう」栗きんとん、ちこり茶、ちこり緑茶、  
坂下のそば、中津川の自慢の素材4つの味のか  
りんとうです。

### 中津川のかりんとう

たのは、あつたかさ。入社一年目に配属になった  
サラダ農園。農園で一緒に働いていたおじい  
ちゃん家で蕎麦打ちを習ったことや地元のお  
ばあちゃんが持ち寄る家庭の味、それが中津  
川の魅力、そんな中津川のあたたかさや伝わ  
り皆に愛される「おみやげ」を作りたい。



田村作かりんとうイメージ図

京都出身の田村さんははじめて、サラダコス  
モちこり村を訪れたのは今から3年前。大学  
卒業後経験したヨーロッパでの生活でオーガ  
ニック食品への意識の高さに触れ、日本もも  
と自分で食べる食品のことに関心をもつて欲  
しい、本当に良い食品を作る喜びを感じたい、  
その気持ちひとつで飛び込んで来ました。当  
時のサラダコスモ・ちこり村は、出身地や経験  
の異なるその道の達士が多く活躍していま  
したが、女性社員は自宅から通う地元出身のス  
タッフがほとんどでした。ひとり実家を離れ飛  
び込んで来た田村さんに期待と同時に責任を  
感じたのは言うまでもありません。

「おみやげって、ただ物を渡すだけではないと  
思うんです。もらったおみやげから、その街の味  
や雰囲気や魅力なんかを一緒に受け取るもので  
すよ」と語る田村さん。かりんとう「は実は  
どの年代からも愛されるお菓子です。これ  
が「中津川のかりんとう」ですと胸を張って贈  
ることができた、かりんとうを作りたいたい、これ  
が商品開発の第1歩でした。一番の大仕事は実  
はかりんとう屋さんで自分信用してもら  
うこと。若い女の子が入って来て、かり  
んとうを作らせて下さいと言われても「本当に  
4種類も売れるの? せめて1種類にしま  
ら?」と中々信用してもらえなかったと言  
います。そこで、かりんとう屋さんをちこり村に  
招待して、実際の売り場を見てもらい、こんな

イメージ  
でかりん  
とうを売  
りたいい  
ですと、  
一生懸命  
説得し、やっと信用してもらった結果、出来上  
がった中津川の4つの味。栗きんとんは、熱する  
と風味が飛んでしまうため、仕上げの糖蜜に  
ペースト状にして練り込むとか、ちこり茶には  
黒糖が良く合うけれど、ちこり緑茶とそばの  
風味には、てんさい糖が、栗きんとんには  
三温糖と細かい配慮です。中津川の古いにし  
えや暖かさの詰まったパッケージに包んで、中  
津川のおみやげ「中津川のかりんとう」できま  
した。「中津川のかりんとう」を授かる社長の笑  
顔の裏側に  
は、彼女を預  
かった責任を  
少し果たせ  
た安堵感が  
あるのかも  
しれません。



「中津川のかりんとう」はインターネットのお店でも販売中。  
スプラウト野菜の専門店「発芽野菜のサラダコスモ」  
<http://www.rakuten.ne.jp/gold/saladcosmo/>



■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。  
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、最寄りの高速道路お問い合わせください。

# ちこり村のかわら版

## ちこり日記

春光に目を細め  
始める一日  
ようこそ、ちこり村へ



### ちこりの日開催

▼ UP DATE 2013-10/20

秋も深まりつつある10月20日の日曜日に「ちこりの日」のイベントが行われました。ちこりの事をいっそう深く学べるお話やちこりの根に含まれるイヌリンという成分の効能や新たな利用法への取組みなどについて、東海大学名誉教授の西村弘行先生と帯広畜産大学の特任教授、伊藤繁先生に講演していただいた後、参加者の皆様にちこり村のちこり商品を試食していただきました。



### ふるさと自慢祭

▼ UP DATE 2013-10/25~27

中津川の魅力をたっぷり楽しめるイベント、ふるさと自慢祭が今年も開催され、中津川銘菓を紹介する「菓子祭り」にちこり村も出店しました。焼酎や黒にんにくをはじめ、新商品のかりんとうなどを出品し、多くの来場者にちこり村の活動やこだわりなどをアピールしてきました。



### ちこり収穫体験

▼ UP DATE 2013-11/2

岐阜県産100%の野菜ジュース「岐阜まるしほり野菜ジュース」が今年も発売され、使用されている岐阜県産の野菜や果物の収穫体験ツアーを企画しました。この日はちこりの収穫体験が行われ、岐阜FMパーソナリティの久世良輔さん、西村知穂さんにもご参加頂き、ちこりの収穫を楽しんでいただけました。



### ちこり村 売れてる100選 Vol.5 発刊

▼ UP DATE 2013-11/6

ちこり村で販売されている商品の中でも特にオススメのものを紹介するカタログ「ちこり村 売れてる100選」のvol.5が発刊されました。ちこり村ではおなじみの焼酎、黒にんにくやちこり茶、ちこり珈琲といった定番商品はもちろん、中津川かりんとうや塩麹ダレなど新商品も盛りだくさんの一冊です。



### もやしの日

▼ UP DATE 2013-11/11

11月11日は、もやしがたくさん並んでいるように見えることから「もやしの日」と言われています。そこで、ちこり村ももやしにちなんで「もやしプレゼント」を実施しました。ちこり村でお買い上げいただいたお客様に、サラダコスモが大切に育てたもやしをプレゼントしました。ヘルシーでメニューも豊富なもやしのプレゼントに、お客様も喜んでくださいました。またレストランでも、もやし料理を豊富にご用意して、お客様をお迎えしました。



### 小泉武夫先生講演会

▼ UP DATE 2013-12/14

ちこり村でもすっかりお馴染みとなった、発酵学の権威で食のスペシャリスト、小泉武夫先生の講演会がちこり村で行われました。今回のテーマは「発酵と日本人の知恵」。ユネスコ無形文化遺産にも登録された「和食」には、昔の人の知恵や技術がたくさん詰まっています。身近にあるとなかなか気付けない食の知識あれこれに、ご来場のお客様も聞き入っていました。



### ちこ蔵ストラップ

▼ UP DATE 2014-2/10

ちこり村のマスコットとして活躍中のキャラクター、忍者の「ちこりちこ蔵」のストラップが登場しました。イヤホンジャックもついて便利な

ちこ蔵ストラップは、ちこり村にて350円で販売中。ちこり村に遊びに来た記念におすすです。



### 大雪注意!

UPDATE 2014-2/15

全国的に記録的な寒波に襲われたこの日、ちこり村でもたくさん雪が積もりました。かいてもかいても降り積もる雪に困惑しながらも、足を運んでいただけるお客様のため、スタッフ総出で雪かきを行いました。



### 世界にも通用する究極のおみやげ

▼ UP DATE 2014-2/17

観光庁が主催する取組「世界にも通用する究極のおみやげ」のフォーラムに参加し、ちこり村からは「岐阜まるしほり野菜ジュース」が選ばれました。岐阜県産の新鮮な野菜や果物をぎゅっとしぼった野菜ジュースです。観光庁から認定証が届き、正式にノミネート商品として紹介されました。ちこり村のインターネットサイトでも販売していますので、ぜひチェックしてみてください。



### ちこり芋の選別作業

UPDATE 2014-2/20

残雪もようやく薄れたとはいえまだまだ寒さの続く中、春へ向かう恒例の行事「ちこり芋の選別作業」が行われました。ちこり茶やちこり焼酎、ちこり珈琲など、様々な商品へ加工されていきます。ちこりの葉とは違う影の主役、ちこり芋の選別は、ちこり村に春を運ぶ大事なイベントです。



### メディアに取り上げられました

▼ UP DATE 2013-11/2~

■ 11月2日 恵峰ホームニュース「ちこり村手づくりおせち」  
「全国どんぶり選手権」の記事に「中津川とりとま井」  
■ 11月5日 ギフラン80「Radio80パーソナリティとっておきの1店」に「岐阜まるしほり野菜ジュース」



■ 11月6日 (株)地域活性プランニング発行の「LOCATION JAPAN」の編集部が選んだご当地の一品に「ベジラテ」

■ 11月29日 (株)流行発信発行の「おでかけ多治見 土岐 可児 2014」の「おさえておきたい素敵なお店」に「パーバースダイニング」

■ 12月13日 中日新聞「中津川かりんとう」

■ 1月14日 (株)地域活性プランニング発行の「LOCATION JAPAN」の「究極のおみやげから見つけたイチオシ」に「岐阜まるしほり野菜ジュース」

■ 1月21日 中日新聞「岐阜まんぶくジャーニー」

■ 2月12日 東海テレビ「スイッチ」 「わが町の自慢飯」に「ちこり村」

■ 2月26日 東海テレビ「スイッチ」 「南信州食べ放題バスツアー」に「ちこり村」



■ 2月27日 メーテレ「みや~ちのいいモノ見つけ旅」で「ちこり村」



最新情報はホームページでチェック!  
<http://chicory.saladcosmo.co.jp/>



中津川を知る  
先人の知恵を聞く



## 春の案内板

### ちこり村 春のイベント情報・お知らせ



### お知らせ

#### ちこり焼酎蔵 蔵開き

2014年5月3日(土)~5月6日(火)

今年もゴールデンウィークにあわせて、ちこり焼酎蔵を見学できる蔵開きを開催いたします。普段は入る事のできない世界初ちこり焼酎蔵の見学案内や、ちこり焼酎蔵の権入れ体験、ちこり焼酎の試飲などが蔵人のご案内でお楽しみいただけます。ぜひご家族、ご友人とお誘い合わせの上お越しください。



■開催期間：2014年5月3日(土)~5月6日(火) ※見学・体験ともに無料でお楽しみいただけます。

### お知らせ

#### 「やさしいもろみ酢」ができました。

2014年3月8日(土)

「ちこり焼酎」を作る過程で出る「もろみ」。この「もろみ」にはクエン酸をはじめ必須アミノ酸などの成分が溶け込んでいます。ソーンとした刺激がなく、ゆずで優しく味つけをしているため、爽やかな健康飲料としてお召し上がりいただけます。にんにくを熟成発酵させた「黒にんにくエキス」を加えた「黒の体感」もご用意しました。



- ・やさしいもろみ酢 白のちから 720ml入 ¥3,000(税込)
- ・やさしいもろみ酢 黒の体感 720ml入 ¥3,700(税込)

■お問合せ先：【ちこり村】 TEL:0573-62-1545 FAX:0573-62-2170

### お知らせ

#### 農家手づくり家庭料理レストラン

#### パーバースダイニングからのお知らせ

2014年4月1日(火)

皆様にお気軽に心のこもったお料理を食べていただきたいと日々精進するパーバースダイニングですが、この度の消費税に伴いまして価格の変更を行うことになりました。お客様にはますますご満足いただけるようなお料理を提供できるよう努力して参りますので、今後とも農家手づくり家庭料理レストランパーバースダイニングをよろしくお願いたします。



- 新料金(税込み)
- ◆モーニング/ドリンク¥500~(モーニングセット付き)
  - ◆ランチ/大人¥1,580/小学生¥900/幼児(3歳以上)¥500/3歳未満：無料  
シルバー(70歳以上の方)/ちこり村売場と次回以降レストランで使える200円券をレストランにてお渡しいたします。
  - ◆カフェ/¥600(スイーツ盛り合わせ+20種類のフリードリンク)
  - ◆ディナー(完全予約制)/ソフトドリンク付き¥2,800~/飲み放題付き¥4,500~  
※お時間は17:00以降で応相談 ※20名様以上から承ります。※事前にお電話にてお問合せください。
- お問合せ先：【ちこり村】 TEL:0573-62-1545 FAX:0573-62-2170

### Recipe

#### ちこり村 春レシピ



#### Recipe no.17

### ブロッコリーの新芽 ツナコロッケ

- <材料4人前>
- ・ジャガイモ.....3個 ・ブロッコリーの新芽 2パック ・薄力粉.....適宜
  - ・玉ねぎ.....1/4個 ・塩こしょう.....少々 ・溶き卵.....適宜
  - ・ツナ缶.....1缶 ・マヨネーズ.....大さじ3 ・パン粉.....適宜

- 作り方
1. ブロッコリーの新芽は2等分に切る。じゃがいもは一口大に切って茹でてつぶして塩こしょうします。
  2. フライパンにサラダ油を熱し、みじん切りにした玉ねぎを炒めます。じゃがいもに汁気を切ったツナ・玉ねぎ・塩こしょう・マヨネーズを加え混ぜ合わせ、ボール状に丸めます。
  3. 薄力粉・溶き卵・パン粉の順に衣をつけ、180℃に熱した油で揚げます。