

取っけえべえ!

Summer 2014. VOL.27



ニュースレター 夏号

「ただいま」
のあいさつも早々に
「いただきます」
「ありがとう」
のかわりに
「おいしかったよ」



「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。

「おかえりなさい」

農家手作り家庭料理レストラン
バーバースダイニング

「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、「**岐阜まるしばり野菜ジュース**」を**プレゼント!** お気軽に応募ください。

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

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。

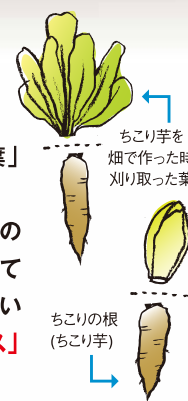
応募方法

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。

■岐阜まるしばり野菜ジュースと「取っけえべえ!」します。



取っけえべえ!

VOL.27

平成26年6月10日発行 発行: 岐阜県中津川 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



ちっこりちこ蔵
三つの挑戦!
Rのその先

職業は
挑戦し続けること
夢を叶えるもやし屋さん



様サラダコスモ社長

中田 智洋

緊急時の岐阜県の食料確保と平時の南米日本人移住農家さん応援を目的に設立された株式会社ギアリンクスの社長も務める。

漂白しないもやし

漂白すると色が白くなるだけでなく、漂白剤の殺菌効果により日持ちも良いかつて、もやしを漂白するのが当たり前の時代に、漂白するのは体に良くない。だからしない。サラダコスモの貫き通したその信念は、食の安全への意識の高まりという時代背景も追い風となって、10年後には100%のもやし業者が漂白しないもやしを作るようになりました。常識がひっくり返った瞬間です。

古来種復活



もやしとは、豆が発芽したもの。このもやしの原料の緑豆を日本では、ほぼ100%中国からの輸入に頼っています。今から38年前、中国では、まだ農業・化学肥料が普及しておらず品種改良もしていないのに、白くて、おいしくて、日持ちも良い、遅しくてピカピカしたもやしが出来ることがありました。粒は小さく、粒形も悪いのですが

生命力が強い種。以後10年ほど姿を見なくなりましたが、この「古来種復活」に挑戦したい。この緑豆作りの地を選んだのが地球の裏側、南米パラグアイ。街の中心から50キロほど離れ、何千年の間放つておかれたこの辺りの土地は、草木が伸びては枯れを繰り返して、堆肥となって、自然農法に適した豊かな土壌が広がっています。この地を選んだのは、もうひとつ理由があります。それは福井さんをはじめとする日本人移住農家のみなさん。国の移住政策で戦後パラグアイに移った日本人移住農家さんの数約7000人。何もない荒地を開墾することから始まった彼らは、土と共に生きてきました。

南米日本人移住農家さんたちとの出会いは2000年株式会社ギアリンクス設立。岐阜県の食料確保と日本人移住農家さんを応援する目的で設立されました。中田は株式会社ギアリンクスの代表を務めます。アメリカの穀物メジャーが利権を抑えていることもあって中南米の農作物は遺伝子組み換えが多い中、福井さんたちイグアス農協の皆さんは非遺伝子組み換えの大豆を作り続けています。「母国日本とつながる仕事したい」その思いで非遺伝子組み換えを貫いています。品種開発が難航したり、採算が合わないなどの経済的理由もあって厳しい状況にありますが、株式会社ギアリンクスでは日本の食料確保の見地からこのイグアス農協の非遺伝子組み換えの大豆を応援しています。福井さんたちが思いを貫くこの土地で、今、緑豆作りがスタートしました。揪ひとつて開墾した日本人移住農家さんたちの強健さとパラグアイの豊かな土壌で育まれた超自然農法の「古来種復活」ができるんじゃないかと本気で思っています。それは無理なんじゃないかとみんなは言いますが、本当にできないのか自分の目で確かめてみたい。長い人生やっつけて本気で取り組んだら、挫折をしても生きて行こうという人には、神様が次の道を用意してくれている。そこまで行った人だけにわかるように。



パラグアイの日本人移住農家・福井さんたちが育てた非遺伝子組み換え大豆で作った、**「たぶん」日本一大きな油揚げ「手あげの王様」**インターネットのお店 ちこり村本店サイト
<http://shop.saladcosmo.co.jp/fs/chicory/g-teage/>にて発売中!



■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。

取っけえべえ!

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

2014年9月末日まで





お知らせ 「国産十八雑穀」新登場です。

農業生産法人「南ひだヘルスファーム」さんでは、耕作放棄されそうな農地を預かり縄文米を作っています。その縄文米を使用して、安全・安心でおいしい昔ながらの自然志向の雑穀米をつくりました。一般的な雑穀の9割が輸入に頼る中で、あえて希少な国産の雑穀にこだわりました。色とりどりで見た目にも美しく、もちもち♪プチプチ♪な雑穀の甘味を味わっていただけます。

■お問合せ先：【ちこり村】TEL:0573-62-1545 FAX:0573-62-2170
詳しくはHPをご覧ください。 [ちこり村 雑穀米](#) で検索!



中津川を知る
先人の智恵を聞く



ちこり村 夏のイベント情報・お知らせ



夏の案内板

お知らせ

1~2週間でできる自由研究 今年も工場見学開催決定!

夏休み自由研究が手軽にできる!と好評の「1~2週間でできる自由研究」。もやしやカイワレなど各種野菜の種は、およそ一週間ほどで育つので、毎日日記をつけたり写真を撮ったりと、楽しく観察ができます。

購入者様限定で夏休みの期間中、サラダコスモの各工場を無料で見学して頂けます。普段は見られない工場を見学して、自由研究の疑問をプロに直接聞いてみましょう!

■お問合せ先：【ちこり村】TEL：0573-62-1545 FAX：0573-62-2170
詳しくはHPをご覧ください。 [ちこり村 自由研究](#) で検索!



お知らせ

バーバースダイニング お子様夏休み期間平日半額!

ちこり村内にある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、今年も夏休み期間(お盆除く)の平日はお子様の料金が半額になります。夏休み限定のメニューも登場しますので、ぜひご利用ください!

■対象／お子様(小学生以下)
■期間／7月22日(月)~8月29日(金)の平日限定
※お盆期間(8月12日(火)~15日(金)を除く)
■料金／小学生：900円→450円
3歳以上：500円→250円
■お問合せ先：【ちこり村】
TEL：0573-62-1545 FAX：0573-62-2170



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包み紙に包んで、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月中旬~12月上旬の毎週 土・日曜
■お問合せ先：【ちこり村】TEL：0573-62-1545 FAX：0573-62-2170



recipe
ちこり
夏レシピ

Recipe no.18

ちこりと大葉のペペロンチーノ明太子のせ



<材料2人前>

・パスタ……………200g
・国産ちこり……………1本
・大葉……………5枚
・明太子……………1房
・赤唐辛子……………1本
・オリーブオイル 大さじ4
・んにく……………2片
・塩……………少々
・荒挽き黒コショウ 少々

<作り方>

①ちこりは1枚ずつはがして水にさらし大葉は細切りに。
②赤唐辛子は軸と種を取り、2~3つに割る(赤唐辛子は細かくするほど辛くなる)ニンニクは皮をむいて芽を取り薄切りに。
③パスタをたっぷりのお湯に塩を入れ少し時間は短めに茹でる。
④フライパンにオリーブ油、ニンニクを入れ強火にかける。香りがたてば赤唐辛子を加え、弱火にする。
⑤ゆで上がったパスタをザルに上げ、③のフライパンに入れオリーブ油が全体にからまる様に手早く炒め塩、黒コショウしてサッと炒め合わせる。
⑥お皿に⑤を盛り、上からちこりと大葉のをせ、真ん中に房から出した明太子をのせる。

キリトリ

メディアに 取り上げられました

▼ UP DATE 2014-3/7~

■3月7日 栄養と料理 4月号
「子大豆もやし」
■3月11日 中日新聞
「がんばる中小企業・小規模事業者300社」にサラダコスモ



■3月29日 朝日新聞
地域で「出前落語」ちこり寄席の出前亭笑楽こと中谷正博さん紹介

■4月4日 日経ヘルス 5月号
「大豆イソフラボン子大豆もやし」

■4月18日 るるぶ特別編集
「イキイキ地域を訪ねよう!地恵のたび」に「ちこり村」

■4月28日 日本経済新聞
「バラグアイでモヤシ原料」で「サラダコスモ」

■4月28日 飛騨と美濃を愛する大人の情報誌「hitomi」
「ちこり村」と「バーバースダイニング」



■5月3日 恵峰ホームニュース
「ちこり村 蔵開き」

■5月15日 女性セブン
主婦の起業」に「バーバースダイニング」



■5月2日 中日新聞
「梯ギアリンクス」

■5月27日 '14~'15 東海版ぴあ
「ご当地グルメ 愛知・岐阜・三重」に「ちこり村」「バーバースダイニング」「ちこりMAP掲載店」

最新情報は
ホームページで
チェック!



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

カンブリア宮殿

▼ UP DATE 2014-5/8



テレビ東京「カンブリア宮殿」にて(株)サラダコスモ中田智洋社長が放送されました。「常識破りの挑戦とは?」かつてもやしは漂白するのが当たり前だった時代に、漂白するのは体に良くない。だからしない。常識破りな挑戦が始まりました。貫き通したその信念は食の安全への意識の高まりという時代背景も追い風となり10年後には100%のもやし業者が無漂白もやしを作るようになりました。



常識をひっくり返したのです。転んだら起き上がり信じたことを思い続け、自分に嘘はつかない。人に「それは無理だ」と言われても本当に絶対できないのか?できるか、できないか自分で確かめたい。勝ち負けではなく生きる証を求め、今日も中田は現代農業の先端を走りながら挑戦し続けています。

ちこり村の生そば

▼ UP DATE 2014-5/26

私たちも知りませんでした。製麺場所が長野県であれば、中国産などのそば原料を使っても「信州そば」と言えることを。サラダコスモといえどもやし、その生産は主に信州で行っています。だから信州はサラダコスモの第二の故郷。私たちは長野県の蕎麦農家さんを応援します。



ちこり寄席

▼ UP DATE 2014-4/26



出前亭笑楽こと中谷正博さんは中津商業時代、他校の学園祭にも出演。現在ボラティア落語家として活動しています。「つらい時こそ、笑いが大事」。良いお天気の午後のひととき、気持ちの良い笑いに包まれたちこり村でした。

五平餅販売開始

▼ UP DATE 2014-4/26~

今年もちこり村に五平餅の季節がやってきました。胡桃、胡麻、落花生が香ばしい「冷めても美味しい五平餅」。ちこり村入口にて毎週土曜、日曜日に販売しています。(11月まで)



蔵開き

▼ UP DATE 2014-5/3~

ゴールデンウィーク限定の蔵開き。普段入ることのできない蔵の中で、蔵人のてほどきをうけながら糧入れ体験や試飲ができることとあって、今年も大人気の企画でした。



喜田先生

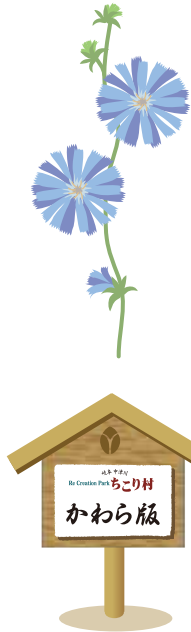
『話道塾セミナー』

▼ UP DATE 2014-5/8~

毎年この時期にサラダコスモの新入社員と他企業からも参加される『喜田先生 話道塾セミナー』。人生は一回きり。今日の生き方が明日を作る。大切なのは「感謝」と「念(おもい)」。参加者の皆さんは真剣に先生のお話に聞き入っていました。



「青嵐、ちこりの花揺らす」



ちこり村のかわら版
ちこり日記

小泉武夫先生講演会

▼ UP DATE 2014-3/8

ちこり村ではもうすっかり恒例の発酵学の権威、小泉武夫先生の講演会、今回の演題は「鯨」。ヘルシーでコレステロールが増えないスタミナ源になるなどの健康面から昔懐かしい鯨のメニューまで今回も盛り沢山の内容でした。日本の捕鯨と倫理観などのお話も聞け、来場のお客様も興味深そうにお話を聞いていました。



トイレ掃除で入社式

▼ UP DATE 2014-4/1

サラダコスモの今年の新入社員は4人。例年通り会議室での入社式を終えると、青空の下、社長と共に中津川市の公衆トイレ掃除を行いました。トイレ掃除を通して仕事の仕方、人としての生き方を学ぶ貴重な機会です。新しい仲間として活躍が期待されます。



舞踏ゆきこま会 南米公演交流会

▼ UP DATE 2014-3/2

ちこり村にて、サラダコスモが応援する地元中津川の「かやの木芸術舞踏学園舞踏ゆきこま会」の昨年夏に実現した南米公演記念交流会が行われました。南米公演の上映会、ゆきこま会の皆さんの歌、ゆきこま会の支援者でもあるカレーハウスCoCo壱番屋創業者、宗次徳二さんによる講演会、懇親会もあり参加者約160人が交流を深めました。



がんばる中小企業 小規模事業者300社

▼ UP DATE 2014-3/5

ちこり村を運営するサラダコスモが「がんばる中小企業・小規模事業者300社」に選ばれ、経済産業大臣より表彰状と盾を頂きました。また、がんばる中小企業・小規模事業者300社「がんばるフォーラム」授賞式に参加し、野菜の生産者挑戦する農業六次産業化を通じた地域活性化のモデルとして出店しました。

