

取っけえべえ!

Autumn 2014.VOL.28



ニュースレター 秋 号

涼風渡る栗畑 閉ざした口は いつ開く?



「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
「岐阜まるしばり野菜ジュース」
を交換しませんか?
2014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

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.28

平成26年8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

ザンビアのトマトと 「ちこり村」 国産十八雑穀



(株)サラダコスモ ちこり村
箕(かけひ) 英実子さん

入社2年目。サラダ農園で栽培の仕事を経験した後、この春からちこり村の広報を担当する。2010年~2012年 青年海外協力隊のボランティアとしてザンビア共和国に赴任。

ザンビアのトマト

なりたと思うたのは、中学生の時。北朝鮮の飢饉のニュースを見て。願いが叶ったのはそれから約十年後、大学院生の時。青年海外協力隊のボランティアとしてザンビア共和国に二年間派遣されることになった寛さん。目的は農業技術普及のプロジェクト派遣。農業事務所の担当者が一週間で移動になり、頼る人も無いままとにかく現地をバイクで回ること。その村の名前は「チリヤエー力村」。英語で話しかけると煙たがられ聞きたじりの片言の現地の言葉を交えて分かったことは、村の人たちが「年中トマトを食べたい」と思っていること。ザンビアには雨季と乾季があり、同じ方法でトマトを育てていたため乾季には収穫できても、雨季には雨で苗がダメになっていました。大学では国際開発を専攻していた寛さんをはじめ、ボランティアの人たちは、けっして農業の専門家というわけではありません。大切なのは現地の人たちの話を聞いて、現地にあったやり方で現地の人たちと協力して一緒に農業を行

潜在能力

その後ザンビアの農業事務所に宮城県丸森町の農家の方が農業技術指導にやってきました。日本人の自分が日本の農家さんのポテンシャルの高さに感動し、自分も農業に携わりたいと思った瞬間でもありません。日本の農家さんはすごい。

そして起こった2011年3月、東日本大震災。何かしなくてはとザンビア人の同僚に相談すると、一緒にスパーの前に募金箱を持って立つてくれあという間に一万円という金額が集まったのです。百円あれば野菜をたくさん買えることができる、現地ではとても価値のある金額です。農業を教えてくれた東北の皆さんを心配し、自分にも気遣う声をかけてくれるザンビアの人たちの力になりたいと海を渡りましたが、



子どもも大好き!おいしい!ちこり村「国産十八雑穀」はインターネットのお店でも販売中。

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/zakkoku001>



- 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。

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。

● お知らせ ●
地元のおばあちゃんと伝統を
体験しませんか？
栗きんとん絞り体験

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：2014年9月13日～12月7日の土・日・祝日（10名様以上の団体申込 平日可）
- 時間：①11:00～と②12:30～の2回開催（所要時間30～40分程度）
- 料金：お一人様1,600円税別）【10名様以上で1,500円税別】※絞った栗きんとん6個と箱代を含む
- 申込：前日までにお電話でご予約ください。
- お問合せ先 【岐阜中津川ちこり村】 ☎0120-880-443 FAX：0573-62-2170（受付：9～17時）



中津川を知る
先人の知恵を聞く

● 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！
ふるさとじまん祭 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」にちこり村も毎年参加しています。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：2014年10月24日～26日
- 時間：9:30～16:30（24日のみ10:00～16:30）
- 場所：東美濃ふれあいセンター

● お知らせ ●
中津川のかりんとう
あじめこしょう味 新発売！

地元、中津川のさまざまなおいしさをかりんとうで楽しめるちこり村の人気商品、「中津川のかりんとう」シリーズに、新しく「あじめこしょう味」が仲間入りしました。「あじめこしょう」は飛騨・美濃伝統野菜にも認定された野菜で、一般の唐がら5倍の辛さと、トマトと同じくらいの甘み特徴です。今回はあじめこしょうの生産者である好辛倶楽部の皆さんとの共同開発です。味やパッケージデザインも、会員の皆さんと相談して開発した自慢の1品です！

中津川のかりんとう あじめこしょう味
■価格：一袋350円（60g入）



飛騨・美濃伝統野菜
あじめこしょう



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 2014-5/29～

- 5月29日 岐阜新聞「手あげの王様」
- 6月4日 朝日新聞「手あげの王様」
- 6月4日 岐阜新聞「ひだみのひとと輝いています」に「国産十八雑穀」
- 6月7日 恵峰ホームニュース「お嬢さん」に「ちこり村」



- 6月8日 岐阜新聞「ぎふ人」に「中津川かりんとう」
- 6月16日 清流の国ぎふめぐる旅キャンペーン「観光クーポンラリーガイドブック」に「ちこり村」
- 6月17日 読売新聞「けいざいナビ」に「手あげの王様」
とおきの岐阜みやげ「東濃推奨観光土産」に「岐阜まるしばり野菜ジュース」と「ちこり茶」
- 6月23日 夏休みファミリーレジャーガイド「HOT なしジャースポット」に「バーバースダイニング」
- 6月24日 読売新聞「けいざいナビ」に「国産十八雑穀」
- 7月8日 読売新聞「ちこりの花」
- 7月19日 恵峰ホームニュース「夏休みの宿題も楽々」に「1～2週間でできる自由研究」
- 7月23日 メーテレ「しりたい嬢」に「岐阜まるしばり野菜ジュース」



- 7月24日 メーテレ UP「大盛況！農家レストラン」に「バーバースダイニング」



- 7月29日 読売新聞「1～2週間でできる自由研究」

バーバースダイニング 夏休みお子様半額

▼ UP DATE 2014-7/20～

毎年恒例となった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の夏休み限定企画、子ども平日半額が今年も開催され、たくさんのお子さん連れのお客様にお食事を楽しんでいただきました。夏休み限定メニューやかき氷なども用意され、いつも以上に賑わっている様子でした。



車いす介助の出勤講座

▼ UP DATE 2014-7/22

中津川市社会福祉協議会から3名の講師に来ていただき「車いすの介助講座」を開催しました。ちこり村に来ていただく車いすのお客様が快適に過ごしていただけるよう、実際に体験したり外に出かけたりと充実した内容でした。車いすご利用のお客様が感じるちょっとした不便や苦労を理解し、どうしたらいいかを理解することでお客様により満足して貰えるようなお店を目指したいと思います。



ありがとね！ 消防団・水防団

▼ UP DATE 2014-7/31

日頃私たちの生活を守ってくれている消防団や水防団の皆さんを応援する活動が8月より開始され、岐阜県消防団・水防団応援事業所としてちこり村も参加する事になりました。消防団・水防団の方がカードを提示していただければ、サラダコスモが育てたスプラウト野菜をプレゼントさせていただきます。



食べログ「話題のお店」選出

▼ UP DATE 2014-6/30



ランキングと口コミのグルメサイト「食べログ」さんから、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が「食べログ 話題のお店」に選出されました。これもお手紙とステッカーが届きました。これもバーバースダイニングをご利用いただいた皆様が多くの口コミを投稿していただいたおかげです。食べログさんの全掲載店舗はなんと77万件にもなるそうですが、その中でも特に皆様にご愛顧いただいているということを心に置き、今後も一生懸命努力していきます。

モンドセレクション金賞 スーパースターロール

▼ UP DATE 2014-7/3

ちこり村でも人気の新杵堂さんのスイーツ、スーパースターロールが、飲食品を品評する国際機関、モンドセレクションの金賞を受賞しました。生クリームをたっぷり使い、ほのかなラム酒の香りがぜいたくな気分になさしてくれます。その他にも中津川銘菓である栗きんとんが銅賞を受賞しました。



夏休みの自由研究

▼ UP DATE 2014-7/16

夏休みの時期、お子さんやお母さんの頭を悩ませる自由研究に便利な、ちこり村の「1～2週間でできる自由研究」を今年も販売し、簡単に楽しい野菜育成キットとして沢山のお客様に手に取っていただきました。



最新情報は
ホームページで
チェック！



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

ちこり村のかわら版 ちこり村日記 遅咲きの ちこりの花に 夏探し



ちこりの種まき

▼ UP DATE 2014-6/20

毎年恒例となった、梅雨の時期の僅かな晴れ間をねらって行われるちこりの種まき。今にも降りだしそうな空を心配しながら手早く種をまいていきます。種をまいてから芽を出すまで、たくさんの水分が必要なちこりですので、雨のたくさん降る時期を見計らって、種まきの日を決め、一気に種をまいていきました。



ちこり村 国産十八雑穀

▼ UP DATE 2014-6/23～

岐阜県の農業生産法人「南ひだヘルスファーム」さんでは、農地が耕作放棄されないよう、跡継ぎがいなくなった農家さんから土地を預かり、縄文米を作っています。その縄文米を使った、国産十八雑穀の販売が始まりました。黒ごまや挽き割り大豆などのなじみ深いものから、緑米、青肌玄米などの珍しいものまで十八種類の雑穀はすべて国産です。



ぎふハチドリ基金

▼ UP DATE 2014-6/10～

子ども若者・子育て市民ファンドが主催するぎふハチドリ基金は、個人では解決できない悩みや公的な支援が届かず困難を抱えている子ども・若者や、子育て家庭を支えるNPO（市民団体）の活動を、市民の寄付で応援していく仕組みです。この日ちこり村に今年度の寄付金総額の報告が届きました。平成25年度は皆様のご協力もあり、3,346,059円の寄付金が集まったそうです。ご協力ありがとうございました。



清流の国ぎふめぐる旅キャンペーン

▼ UP DATE 2014-6/14

岐阜県観光連盟が主催する「清流の国ぎふめぐる旅キャンペーン 観光クーポンラリー」にちこり村も参加しています。配布されているクーポンガイドブックについて

いるクーポン券をお持ちいただくと、新鮮な発芽野菜をプレゼントさせていただきます。その他、参加宿泊施設に泊まってスタンプを集めると素敵なプレゼントが貰えるなど、お得なイベントとなっています。詳しくはインターネットなどをご覧ください。



ちこり 秋レシピ



Recipe no.19 子大豆もやしの かきあげ

＜材料2人前＞

- ・子大豆もやし …… 1/2袋
- ・にんじん …… 1/4本
- ・玉ねぎ …… 1/4個
- ・桜えび …… 一握み
- ・天ぷら粉 …… 適宜

＜作り方＞

1. にんじんは細切り、玉ねぎは半月切りにします。
2. 市販の天ぷら粉を水に溶き、桜えびと子大豆もやしににんじん・玉ねぎを入れます。
3. 油を180℃に熱し、2を大さじにすくって油に入れて揚げます。油の底から上に浮いてきたら出来上がりです。

ONE POINT

緑豆もやしでもおいしく作れます。衣は薄めにして付け過ぎないようにします。



キリトリ