

取っけえべえ!

Spring 2015. VOL.30

ちこり村 岐阜中津川 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。

ちこりレシピの女王決定! the Queen of Chicory Recipe カブの花寿司



取っけえべえ!
あなたの“智慧”と
ちこり村特産品
「岐阜まるしほり野菜ジュース」
を交換しませんか?
2015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、「岐阜まるしほり野菜ジュース」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。
- 岐阜まるしほり野菜ジュースと「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!

VOL.30

平成27年3月10日発行

所在地: 岐阜県中津川市千旦林1の15

電話: TEL 0573-62-1545

発行元: サラダコスモ 総合企画室



東北の農家・後藤さん
東北地方で生産 収穫されている米や野菜などを紹介し、東北の食を応援して行こうという楽天の企画で、震災後三年半が経過した東北を訪ね、生産者の方にお会いして来ました。
この日出会った方の中に後藤さんという方がいます。福島県本宮市で120年以上続く農家さんであり、大地の恵みを伝えたい、繋げたいと「御稲プライマル」という会社を立ち上げ、自分の田畑で採れた農産物を加工品にして届けています。
〜後藤さんの震災当時の日記から〜
「4月12日 当地域は一回に及ぶ測定の結果、基準値を大きく下回り、23年度の作付け制限をしないということになりました。とりあえずは安心ですが、一切農作物を作れない市町村もある為とても複雑な心境です。農地はただの土地ではありません。農地は耕して作物を育ててこそ価値があります。地域により、気候が変わり、水が変わり、土質が変わる。当然収穫の出来も変わる。だからこそ、それぞれの想いを乗せて「土作り」をするのだと思います。」

行って、舍って、聞いてみよう!
そして、後藤さんは、人の命も大地から繋がって生かされているという感謝を伝えるため、「米作り教室」を行っています。私が今回、東北の地を訪ね、生産者の方にお会いして一番感



味噌日和



後藤さん夫妻

スローな2日間、田植え体験
農業はもともと日次第、その日の天候体験される皆さんの体調や予定に合わせてのんびり農家にホームステイです。福島に遅い春がやって来た頃、田んぼでランチを食べたり、夕食は旬野菜の農家手作りの家庭料理をみんなで囲みます。口福まけの米粉のパン作り教室も開催予定です。親戚の家に泊りに行ったみたいな2日間、一日一組限定です。

東北応援! 「ふくしま農業体験」農家にホームステイの詳細は、ちこり村楽天サイト <http://item.rakuten.co.jp/saladcosmo/tohoku02/> をご覧ください。

ちこりちこ蔵 三つの挑戦! Rのその先



東北応援! 「ふくしま農業体験ツアー」 農家にホームステイ



宮地 隆彰
営業本部長 兼 総合企画室長

2014年11月震災後3年半が経過した東北を訪れ、生産者に出会い、考えた、今だからこそできる「東北応援」とは?



- 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。

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 またまたやります。ちこり寄席
2015年4月18日(土)、5月4日(月)

前回も大好評だった無料の寄席「ちこり寄席」がまたまた開催されます。中学時代から落語をはじめ、現在、中津川近隣の介護施設・老人会でボランティア寄席で笑顔を描いている「出前亭笑楽」さんをお招きいたします。皆さんと一緒に楽しいひとときを過ごしませんか。

- 開催日：2015年4月18日(土)、2015年5月4日(月)
- 時間：13:00～より ■参加費：無料
- 場所：ちこり村 ※事前登録等ございませんので、お気軽にお越し下さい。



お知らせ ちこり焼酎蔵 蔵開き
2015年5月2日(土)～5月6日(水)

見学・体験ともに無料

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、ちこり焼酎甕の灌入れ体験、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。

- 開催日：2015年5月2日(土)～5月6日(水)
- ※見学・体験ともに無料で楽しみいただけます。



お知らせ リリィ+洋士 Live!
2015年5月11日(月)

1974年「私は泣いています」が100万枚を超えるヒットを記録、また「ドラマ 半沢直樹」で主人公の母親役を熱演した歌手・女優のリリィさん。以前ちこり村へ遊びに来ていただいたことがご縁で、ディナーコンサートを開催していただけることになりました。CMやラジオなどのナレーターでもおなじみの洋士さんとの「TWIN VOCAL」を堪能できます。

- 開催日：2015年5月11日(月)
- 時間：ディナー 17:45～19:00、コンサート 19:10～20:40頃
- チケット：【ディナーコンサート】¥6,500【コンサートのみ】¥3,500
- 場所：ちこり村
- お問合せ先：【ちこり村】TEL:0573-62-1545



中津川を知る
先人の智恵を聞く



春の案内板
ちこり村春のイベント情報・お知らせ



メディアに
取り上げられました

▼ UP DATE 2014-9/29～

■9月29日 ぎふチャン
「ぎふチャンstation」に「栗きんとん絞り体験」



■9月30日
ファミリーレジャーガイド中部版「バーバースダイニング」
温泉・観光レジャー情報誌 ゆるり「ちこり村」

■10月3日 北白川書房
「とうかい食べあるき」に「ちこり村」
内閣広報紙「HIGHLIGHTING Japan」に「バーバースダイニング」

■10月9日 テレビ東京
「カンパリア宮殿 大感動スペシャル」に「ちこり村」

■10月10日 ぴあ東海版
「食べ放題ホテルプッフェ&スイーツバイキング」に「バーバースダイニング」

■10月12日 中京テレビ
「ビックラコイタ中京テレビ」に「ちこり村」



■10月18日 恵峰ホームニュース
「田舎の手づくりおせち」

■10月23日 ぎふチャン
「ぎふチャンstation」に「田舎の手づくりおせち」

■10月31日 東海テレビ
「スイッチ」に「ちこり村」



■11月10日 岐阜新聞
「ちこり料理教室」

■11月11日 ぴあMOOK中部
「最新東海スイーツ」に「バーバースダイニング」

■11月15日 恵峰ホームニュース
「お嬢さん」に「田舎のてづくりおせち」

■11月15日 ぎふチャン
「ぎふチャンstation」に「黒にんにく」



ちこり村8周年

UPDATE 2014-12/1



2014年12月1日、あいにくの雨天でしたが、この日、岐阜県中津川市にちこり村がオープンしてちょうど8周年を迎えました。オープン以来たくさんの方にご利用いただき、さまざまな出会いを経験してきたちこり村。ご来村いただいたお客様ひとりひとりのおかげです。これからもちこり村はお客様とのお縁を大切に、いっそう満足していただける施設になるよう努力してまいります。

ちこり緑葉収穫

UPDATE 2014-12/10

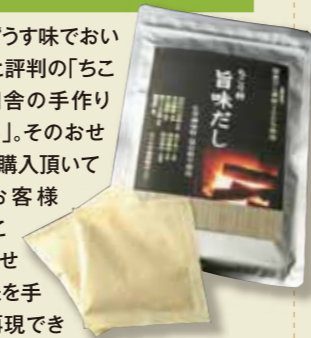


ちこり村で販売中の「中津川かりんとう」や「ちこりのアイスクリーム」に使用するためのちこりの緑葉の収穫が行われました。海外ではあまり活用されていなかったちこりの葉っぱも、ちこり村では大事な資源。寒さに負けず、おばあちゃんスタッフ3人と地元農家のおじいちゃんでの収穫作業を進めました。

ちこり村 旨味だし

UPDATE 2015-1/6

毎年、「うす味でおいしい」と評判の「ちこり村田舎の手作りおせち」。そのおせちをご購入頂いているお客様からこのおせちの味を手軽に再現できる「だし」があったらいいのに……。そんな声から生まれた「ちこり村 旨味だし」が新登場です。手間ひまかけた国産だし素材100%使用(風味原料)で、化学調味料・保存料不使用。からだにうれしいおだしです。



青い山脈 上映会

▼ UP DATE 2014-10/28

恵那文化センター、中津川文化会館、そしてちこり村の3会場にて、地元恵那・中津川を舞台にした映画「青い山脈」の上映会が行われました。主演男優・宝田明さんが全ての会場で3回ずつ、合計9回も舞台挨拶を行うというハードなスケジュールでしたが、来場していただいたお客様に楽しんでいただきたという一心で、各会場を飛び回っていただきました。



本格ちこり
フレンチ教室

▼ UP DATE 2014-11/5

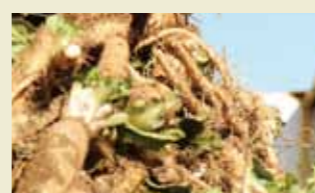
ちこりをさらにおいしく食べる料理を学ぶため、恵那市のフランス料理店メゾン・ドゥ・ジャルダンの小林照幸シェフを講師にお迎えした料理教室を開催しました。サラダ以外にもフォアグラとちこりのムニエル、ちこりとハムのグラタンなど、フレンチならではの調理法を実演していただきました。最後にはランチとして調理したちこり料理を参加者の皆さんに召し上がっていただきました。



ちこり芋の収穫

▼ UP DATE 2014-11/18

秋晴れとなったこの日、中津川市内の畑で今年もちこり芋の収穫が行われました。今年の夏は雨が早くから台風が到来するなど、ちこり芋の育成が心配されましたが、ちこりは実は低温を好む野菜。猛暑のような夏よりも育成に適した夏だったようで、質のいいちこり芋が収穫できました。



ちこり村のかわら版
ちこり日記

〜夢見月

うららかな朝

ひばりの声



真っ赤なお米の収穫体験

▼ UP DATE 2014-10/19

ちこり村で販売中の「国産十八穀」にも使われている「赤米」。田植えから収穫まで全て手作業の、この赤米を作っている四美の里。ここで「真っ赤なお米の収穫体験」が行われました。秋空の下、赤米の収穫から乾燥のために稲を干す「はざかけ」といわれる作業を体験する事ができました。



昔の町並み写真館

▼ UP DATE 2014-10/21

10月28日から、ちこり村にて恵那・中津川の昭和の時代を映した写真の展示会「昔の町並み写真館」を開催しました。皆様からお預かりした懐かしい恵那・中津川の町並みや人々の暮らし、文化を目にできる機会とあって、訪れたお客様も足を止めて写真に見入っている様子でした。



社会人
インターンシップ

▼ UP DATE 2014-10/23～

岐阜県が行っている人材育成事業の研修生派遣、インターンシップも今回で2回目となりました。今回ちこり村にインターンシップにやってきたのは女性3名。サービス業などを経験した事もある方ばかりです。期間内に行われた「中津川菓子祭」にもちこり村スタッフとして参加するなど、大活躍でした。



第19回菓子祭

▼ UP DATE 2014-10/24～

今年は10月24日から26日までの3日間、恒例となった「ふるさとじまん祭」が行われました。その中のイベントとして、第19回菓子祭りが開催されました。もちろん今年もちこり村も出店しました。中津川かりんとうや黒にんにく、ちこり焼酎などをご紹介し、終日賑わっていました。



Recipe
ちこり村
春レシピ



Recipe no.21
チコリと春キャベツの
クリーム煮

<材料4人前>

- ・国産ちこり(アンディーブ)2本・キャベツ.....1/4個・塩...小さじ1/3
- ・ブロッコリーの新芽.....適量・生クリーム 大さじ4・こしょう...少々

作り方

1. チコリ、キャベツはザク切りにします。
2. キャベツは塩少々を加えた熱湯でざっとゆで、湯をさきります。
3. 鍋にキャベツと生クリーム・塩・こしょうを加えてふたをし、中火で4～5分煮ます。最後にチコリを加えてざっと火を通します。
4. 器に盛り、上からブロッコリーの新芽をちらします。

