

取っけえべえ!

Summer 2015. VOL.31



ニュースレター 夏 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。



さあ、出掛けよう!

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?

2015年9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! 商品開発をさせ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「取っけえべえ係」宛

手書きラベル ちこり焼酎 ちこちこ

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!

VOL.31

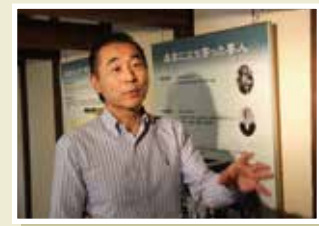
平成27年6月10日発行 発行: 岐阜中津川 ちこり村 発行元: サラダコスモ 総合企画室
所在地: 岐阜県中津川市千旦林1の15 電話: TEL 0573-62-1545



ちこりちこ蔵
三つの挑戦!
Rのその先

中津川の地図
宝探しに
出掛けよう!

NAKATSUGAWA



中津川市中山道歴史資料館
館長 安藤 嘉之さん
(元小学校教師)

歴史が動く瞬間を見届けて来た中山道中津川宿。中山道を知ることには中津川を知ること。未来の中津川も見えてくる! 館長に会いに行きました。

中津川宿の気風

中津川駅から歩いて5分。マンション脇の小道に民家に交じって建っている木造の家屋が通称「桂小五郎の隠れ家」かつての料亭「やけやま」のあったところと言われています。

現在その一角に中山道歴史資料館が建つかつての本陣からも近い料亭「やけやま」になぜ、長州藩の桂小五郎が身を隠していたのか?

文久二年(一八六二)江戸の長州屋敷から京都に向かう藩主毛利高親を「開国派」から「攘夷派」へと説得するためでした。長州藩主の中津川宿本陣の滞在は3日にも及んだそうです。通常、藩主は本陣に1日しか滞在できないことになっていました。なぜ3日も滞在することができたのか? 中津川宿の人達が仮病を使って延泊を報告していたからです。また桂小五郎も中津川宿の人々がかくまったからこそ隠れていることができたのです。では、なぜ尾張藩・中津川宿の人々が長州

藩主と藩士をかくまったのか?

一説には、尊王攘夷の平田国学の影響と言われていますが、それだけではないと思います。そこには、宿場町・中津川ならではの時代を読む目と、頼まれたら断らず、内外の区別なく人を受け入れるなど、外に開いた中津川人の気風が大きく影響していたと思います。この「中津川長州会談」によって長州は攘夷へー薩長同盟が結ばれ、歴史が動いたのです。

さあ、宝探しに出掛けましょう!

大名や公家、幕府の役人が泊ったり、休憩する本陣。もし、敵が攻めてきたり、火事があった時の避難場所が本陣裏手の大泉寺(現在、北野に移転)でした。その大泉寺へ渡る石坂の小径の途中、用水の上に石橋が架かっています。かつての御退道に架かる石橋は、



江戸時代からずっと変わらずに今も同じ場所にあります。殿様が渡ったその橋を、私たちが踏みしめることが出来るのです。

中津川、特にこの本陣の周りにはそんな場所があちこちにあります。庄屋居宅の古い建物や旅館や商家が当時の面影を残して現存しています。当時の道がそのまま残っています。歴史上の出来事が人ごとではなく自分の生活と繋がっているのです。これはとてもない宝です。今を生きる中津川の人々にとって誇りです。そのことを中津川で暮らす人々が知って守ることで更に未来に繋げることが出来ます。これを一度手放してしまったら、もう二度と戻っては来ません。(安藤館長のお話より)

2027年リニアモーターカーが中津川にやってくる。その時、何を誇りますか? さあ、宝探しに出掛けましょう! この宝物と、元来の外に開いた中津川人の気風こそ、これからのグローバル社会に向けて、最強の資源になると思います。

中津川には、中山道があるーちこり村は応援します!

東海道蒲原塾 志田醤油-復刻ラベル 家康公顕彰400年記念事業

ちこり村は、家康が遺した『宿駅伝馬制』と『歴史国道』を支援します! 志田醤油には、東海道蒲原宿・東海道町民生活歴史館と中山道中津川宿・中山道歴史資料館の割引入館手形をつけて、ちこり村にて販売中!



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)

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。

お知らせ

岐阜県のおいしさをサクッとお届け。 「岐阜のかりんとう」新登場です。

中津川のおいしさを集めて好評をいただいた「中津川のかりんとう」。これの岐阜バージョンを作してほしい!というお声を受けて、新しく「岐阜のかりんとう」が登場しました。岐阜県の関市上之保、恵那市笠置で育った香りのいいゆずを使った「ゆずかりんとう」は、さわやかな風味とやさしい甘味のかりんとうです。かわいいパッケージで、お土産にもぴったりです。

■1袋／定価350円

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



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。

■各1袋／340円 ◎詳しくはHPをご覧ください。【ちこり村 自由研究】で検索!

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



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(水)～8月28日(金)の平日限定 ※お盆期間【8月12日(水)～14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



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はなく、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、複数の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／2015年9月中旬～12月上旬の毎週 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 (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／前日までにお電話でご予約ください。
■お問合せ／岐阜中津川ちこり村 TEL:0573-62-1545 FAX:0573-62-2170



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



メディアに 取り上げられました

▼ UP DATE 2014-11/25～

■11月25日 読売新聞
「ちこり村旨味だし」

■11月27日 ぎふチャン
「Station!」に「黒にんにく」



■12月18日 中日新聞
「ちこりレシビの女王」

■12月26日 岐阜新聞
「バーバースダイニング」

■1月29日
三菱UFJビジネススクエア SQUET
「バーバースダイニング」

びあ MOOK 中部
「おでかけ多治見 土岐 可児」に「バーバースダイニング」

■2月2日 FM 愛知
「エコメンド」に「ちこり村」

■2月16日 びあ MOOK 中部
「春びあ GW・初夏」に「ちこり村」

るるぶ情報版「こどもとあそぼ!名古屋・東海」に「ちこり村」

■2月20日 TBS
「あさちゃん」で「ちこり村」



■3月2日 ぎふチャン
「Station!」に「かわいれ大根」

■3月5日 ぎふチャン
「Station!」に「子大豆やし」

情報誌 中山道 美濃路
「ちこり村」

■3月12日 東海じゃらん
「オール5ビュッフェ」に「バーバースダイニング」

■4月10日 TBS
「中居正広の金曜日のスマたちへ」

「ひとり農業」に「ちこり村」



■4月21日 女性自身
「産地直送ベジ食べる?」に「スプラウト野菜」

最新情報は
ホームページで
チェック!



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

教育工房ダ・ヴィンチ 展覧会

▼ UP DATE 2015-3/21～

中津川・恵那市の子どもたちが参加する「造形倶楽部ダ・ヴィンチ」さんの展覧会が行われました。自由な発想で描かれ、作られたお子さんの楽しい作品がずらりと並び、ちこり村の大ホールはさながら美術館のように賑わっていました。また、実際に木工教室も行われ、ものづくりの楽しさを体感できる催しでした。



ちこりの花の苗 販売開始

▼ UP DATE 2015-3/23～

ちこり村ではお馴染みとなった「ちこりの花の苗」の販売が今年も始まりました。ぐんぐん育って、きれいな青色の花を咲かせます。ちこり村の花壇にも植えられ、スタッフが大事にお世話をしています。花が咲くのはだいたい6月頃。梅雨空に彩りを添えてくれるのが、今から楽しみになっています。



ちこり焼酎蔵 蔵開き

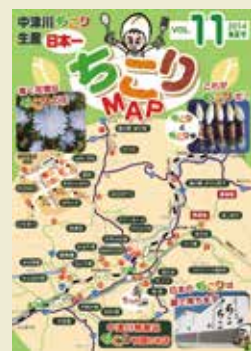
▼ UP DATE 2015-5/2～

ゴールデンウィークのこの日から、年に一回の蔵開きが行われ、ちこり焼酎蔵内の見学やちこり焼酎の試飲、蔵人になりきった権入れ体験が行われました。また、今年はきき焼酎や焼酎を使ったシフォンケーキの販売、新作ちこり焼酎の試飲などのイベントも行われ、例年以上の盛り上がりを見せていました。



ちこりMAP Vol.13発行

▼ UP DATE 2015-3/12



中津川市内にあるちこり料理を食べられるお店を紹介したパンフレット「ちこりMAP」の最新号が発刊されました。中津川の新名物を目指し、各お店が工夫を凝らしたちこり料理を味わうことができます。「ちこりMAP」は中津川の道の駅やちこり村などで配布しています。

小泉武夫先生 講演会

▼ UP DATE 2015-3/14

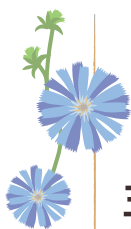
すっかりお馴染みとなった発酵学の権威、小泉武夫先生の講演会、今回のテーマは「漬物大全」でした。たくわんだけでも80種類以上あるという「漬物王国」日本で、漬物を食べないと勿体ない!という小泉先生節を披露され、日本の漬物の多様さや、おいしさなどの興味深いお話をしていただけました。



長良川競技場に 巨大ちこり

▼ UP DATE 2015-3/15

ちこり村が応援するFC岐阜のホームグラウンド、長良川競技場に巨大なちこり像が登場しました。中津川市の看板屋さんに制作していただいた2mもある巨大ちこりは、ちこり村の外に設置されているものと同じ、中津川の看板屋さんの力作。長良川競技場に設置され、サポーターの皆さんと一緒にFC岐阜を応援していきます。



今朝は早起き、
五月晴れ

ちこり村のかわら版 ちこり村日記



東北グルメを 食べて応援!

▼ UP DATE 2015-2/17～

東北の生産者を、おいしく食べて応援する「東北フェア」がちこり村で催され、東北のおいしさを集めたコーナーが設置されました。喜多方ラーメンや岩手の地酒、あわび茸などの珍しい東北の食べ物など、おいしい東北グルメが並び、お客様も興味深そうに手に取っていただけました。



阿木のつるし雛

▼ UP DATE 2015-3/5

中津川市 阿木地区にて毎年行われている「あぎの里のひなまつり」。一年かけて作られた壮大なつるし雛がたくさん並び、見る人を魅了していました。ちこり村のお客様にもつるし雛を楽しんでいただきたい!ということで、ちこり村でも展示しました。きれいな春の色が、ちこり村をいっそう華やかにしてくれました。



ちこり村で職業体験

▼ UP DATE 2015-2/4

朝晩はまだまだ冷え込んでいたちこり村に、地元中津川商業高校の1年生が職業体験にやってきました。ちこり村の見学案内体験やレストラン・バーバースダイニングのお手伝いなど、慣れないながらも一生懸命お客様をご案内している様子が印象的でした。



お雛さま飾り付け

▼ UP DATE 2015-2/13

お正月のイベントも一段落したちこり村。今度は春のイベントに向けて準備を進めていきました。この日、毎年恒例となる鮮やかなおひな様を飾り付け、お客様をお出迎えしました。一気に華やかになったちこり村に、ご来場いただいたお客様も皆さん笑顔になっていただきました。



recipe
ちこり
夏レシピ



Recipe no.22

緑豆もやしのサラダ春巻き

<材料4人前>

・緑豆もやし…1袋 ・スプラウトの新芽…少々(お好みでかわいれ大根)
・ツナ缶……………1缶 ・きゅうり……………1本 ・春巻きの皮 ……10枚

作り方

1. 緑豆もやしを30秒ほどゆで、ザルに上げて冷ます。
2. きゅうりを細切りにします。ブロッコリーの新芽は洗って根を落とし、食べやすい大きさに切る。
3. 春巻きの皮に緑豆もやしときゅうりとブロッコリーの新芽とシーチンをのせて巻き、油で揚げます。
4. ごまヨネーズ、レモン添え塩、などなどお好みでお召し上がり下さい。

キリトリ