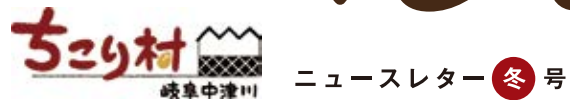


取っけえべえ!

Winter 2015. VOL.33



お米のおいしい
季節です。
大地の恵みを
頬張ります。

「今日のバーバースダイニング」より
“五平おにぎり”



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?
2016年2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



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。

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!

VOL.33

平成27年11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



機能性表示食品とは?

2015年の春から第三の機能性表示制
度が始まりました。今までは特定保健用食品
(いわゆるトクホ)と栄養機能食品にのみ許さ
れていた機能表示が、それ以外の商品特に
農産物や生鮮食品にも「安全性」や「機能性」
について一定の条件をクリアすれば、その機能
性を表示することができるようになりました。
た。そもそも野菜には、身体の機能を保つた
めに必要な栄養素がそれぞれ豊富に含まれ
ていますが、今までそれを表記する制度があ
りませんでした。新しい制度では、トクホに比
べて莫大な費用などからならないため、大企業
でなくても、「生産者がその野菜の安全性や
機能の根拠を提示することができれば、機能性
を表示することができるようになったのです。

大豆イソフラボン 子大豆もやし

「一般にもやし」と言ったら安くてシャキシ
ヤキした食感の、緑豆もやしをイメージさ
れると思いますが。緑豆もやしは緑豆を発芽
させたもやしです。今回機能性表示食品
として届け出を受理された大豆イソフラ
ボン子大豆もやしは、大豆を発芽させた、
大豆もやしです。大豆は古くから日本人
に馴染のある食品ですが、大豆イソフラボン
という成分を含んでいます。この大豆イソフ
ラボンは、その分子構造が非常に似ているこ
とから、女性ホルモンと同じ働きをするこ
とがわかっています。女性ホルモンは、脳の働
きを活発にしたり、髪の毛や肌の健康を保つ
役割や骨を丈夫に保つ役割をしています。

女性の味方

今回は、その中で「骨の
健康に役立つ」という機能
性で届け出、受理されました。

骨は、破骨細胞が骨を壊し、
骨芽細胞が骨を形成するという
新陳代謝を繰り返しています。破骨細胞の活
動が過度にならないように防衛しているのが、
女性ホルモンです。この女性ホルモンが減る
と、破骨細胞がどんどん働き、骨形成のスピ
ドを追い越してしまいます。そうすると骨が
もろくなり、骨折しやすくなります。これが閉
経後の女性に「骨粗鬆症」の方が増える原因
とされています。この女性ホルモンと同じ
働きをする大豆イソフラボンの機能性を
もった野菜が「大豆イソフラボン子大豆も
やし」です。発芽することによって大豆に含ま
れる栄養分が増し、腸に吸収されやすい形に変
化することもわかっています。骨だけでなく、肌
や髪を健康に保つ働きも報告されているの
で、非常に女性の味方となる「大豆イソフラ
ボン子大豆もやし」です。

【機能性表示食品】大豆イソフラボン子大豆もやし
2015年9月8日(水)生鮮食品で初となる、機能性表示食品の届け出が受理されました。
詳しくは で

女性の味方 機能性表示食品に サラダコスモの 大豆イソフラボン 子大豆もやし

ちっこりちこ蔵
三つの挑戦!
Rのその先



株サラダコスモ 研究開発課リーダー
中田光彦
2015年9月8日に生鮮食品第1号として
届け出を受理された【大豆イソフラ
ボン子大豆もやし】について話を聞き
ました。



- 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.jp>

で 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!

イベント

小泉武夫先生講演会「ぶっかけ飯の快感」

ちこり村では恒例となっている東京農業大学の名誉教授、小泉武夫先生の講演会です。日本にとどまらず世界中を駆け回り、食べ物・発酵食品のパワー、そしておいしさを体験した小泉先生だからできる、食べ物のおもしろいお話です。

- 演題：ぶっかけ飯の快感
 - 開催日：2015年12月19日(土)
 - 会場：ちこり村大ホール ■ 時間/講演会：14:00～
 - 参加費：無料 ※先着200名様限定
- お電話かFAXでお早めにお問い合わせ下さい。
 ■ お問合せ先：【岐阜中津川ちこり村】
 TEL：0573-62-1545 FAX：0573-62-2170



イベント

チャリティーゴスペルコンサート「Gospel Is True」

ゲスト(ピアノ伴奏)
Butch Heyward さん
Cassndra E. Peake さん



主催/主イエスキリスト中津川教会
結成12年のクワイア。今年のコンサートも世界中の戦争や飢饉、貧困に直面する100カ国以上の子供たちにクリスマスプレゼントを贈ろうというプロジェクト「オペレーションクリスマスチャイルド」に協力します。

- 開催日：2015年12月12日(土) ■ 時間/15:30～17:30 ■ 会場：ちこり村大ホール
- 参加費：一般：1,000円 中学生・高校生：500円 小学生以下：無料
- 申込・お問合せ：090-1986-6618 (主イエスキリスト中津川教会/高木)

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、お好みの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12月上旬まで 毎週 土・日曜(10名様以上の団体申込 平日可)
- 時間：①11:00～②12:30～の2回開催(所要時間30分程度)
- 料金：お一人様1,600円(税込)【10名様以上で1,500円(税込)】※絞った栗きんとん6個と箱代を含む
- 申込：前日までに電話でご予約ください。
- お問合せ先：【岐阜中津川ちこり村】 TEL：0573-62-1545 FAX：0573-62-2170



中津川を知る
先人の知恵を聞く



冬の案内板



メディアに取り上げられました

▼ UP DATE 2015-8/14～

- 8月14日 岐阜新聞「ちこり村ジェラート」
- 8月17日 岐阜新聞「ちこり村ジェラート」読売新聞「浴衣祭り」
- 8月20日 岐阜新聞、中日新聞「岐阜まるしほりういろ」
- 8月21日 中日新聞「ちこり村ジェラート」食品新聞「岐阜まるしほりういろ」
- 8月28日 東海ろうさん「ろうさんRADAR 2015秋」の「歩いて食べて中山道」に「ちこり村」



- 9月8日 日本農業新聞「県産食材で限定販売」で「ちこり村ジェラート」
- 9月18日 読売新聞「中部の2015秋の観光・文化・産業」に「ちこり村」
- 9月30日 朝日新聞「秋の情報特集」に「栗きんとん絞り体験」
- 10月1日 日本ネット経済新聞「注目のランクイン商品」に「ちこり村の手づくりおせち」
- 10月6日 家族で春夏秋冬ファミリーレジャーガイド「ファミリーにおすすめスポット」に「ちこり村」
- 10月8日 ぎふチャン「Station!」に「ちこり村のお試しおせち」



- 10月10日 朝日新聞「ハーマン・サイモン教授講演会」
- 10月12日 ぎふチャン「Station!」に「ハーマン・サイモン教授講演会」「栗きんとん絞り体験」



- 10月17日 恵峰ホームニュース「お嬢さんに「ちこり村の手づくりおせち」

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

ちこり芋掘り

▼ UP DATE 2015-10/5

「ちこり芋」の収穫が、長野県佐久郡南御牧村のちこり畑で行われました。ちこり村を運営するサラダコスモの社長や、今年入社したばかりの新入社員まで一丸となつての芋掘りです。霧や小雨が降るあいにくの悪天候でしたが、たくさんのちこり芋を収穫できました。



田舎に泊まろう

▼ UP DATE 2015-10/1～

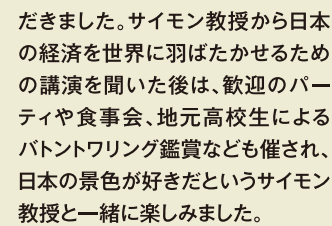
ちこり村で販売中の「国産十八雑穀」。これに使われる縄文米を生産する下呂市四美で、縄文米の収穫体験や里山ウォーキングが楽しめる一泊二日のツアーが開催されました。自然の中での収穫体験に汗を流したり、地元のグルメを楽しんだり、参加者の皆さんに楽しんでいただけました。



ハーマン・サイモン教授 来日講演

▼ UP DATE 2015-10/15～

ドイツ語圏で著名な経営学者、ハーマン・サイモン教授の来日講演が中津川市・恵那市で行われ、たくさんの方に越えたいいただきました。サイモン教授から日本の経済を世界に羽ばたかせるための講演を聞いた後は、歓迎のパーティや食事会、地元高校生によるパントワリング鑑賞なども催され、日本の景色が好きだというサイモン教授と一緒に楽しみました。



栗きんとん絞り体験

▼ UP DATE 2015-9/24



秋の行楽シーズンを迎えたちこり村で、今年も栗きんとん絞り体験が始まりました。地元でおばあちゃん先生に教えてもらいながら、中津川発祥の秋の味覚、栗きんとんを実際に絞った後、包んで好きな箱に入れたり、お土産にしてお持ち帰りできます。地元の先生と楽しくお話しつつ、珍しい体験を楽しんでいただけます。

黒にんにく200万玉

▼ UP DATE 2015-9/29



ちこり村やインターネット通販で好評をいただいている「ちこり村 有機黒にんにく」が、なんと200万玉を達成しました。2009年販売開始以来、たくさんの嬉しいお声をいただきました。ここまでこれたのは、応援をいただいているお客様のおかげです。今後もいいものをお届けできるよう、がんばっていきます!

中津川の手づくり 栗むし羊羹

▼ UP DATE 2014-8/26



中津川は和菓子の里です。そんな和菓子の歴史を支えてきた中津川の北川製あん所。ちこり村の地元応援商品として「栗むし羊羹」が登場しました。保存料や水あめを使わないこだわりのあんをたっぷり使った、もう一度食べたくなる、なつかしい味の栗むし羊羹です。

色づく山々
そろそろ向かう
冬支度



ちこり村のかわら版 ちこり村日記

ちこり村 ジェラート

▼ UP DATE 2015-8/11～



夏の暑さが本格的になってきた中、ちこり村でジェラートの販売が始まりました。イチゴやミルクなどオーソドックスなものから、ほうじ茶やちこり村の「岐阜まるしほり野菜ジュース」などのバラエティに富んだフレーバー2種類を選べました。暑い身体を冷やすジェラートは、ちこり村を訪れたお客様に大好評でした。

ちこり村 浴衣まつり

▼ UP DATE 2015-8/12



この日は、ちこり村のある岐阜県中津川市で花火大会でした。それに合わせて、ちこり村では「ちこり村 浴衣祭」が開催されました。浴衣を着たお客様にプレゼントを用意したり、スタッフによる着付け教室を開くなどのイベントが行われ、夏の暑さをひととき忘れさせてくれました。

ちこりMAP Vol.14発刊

▼ UP DATE 2015-9/22

中津川市・恵那市内各所でちこりを食べられるお店を紹介した「ちこりMAP」のVol.14が発刊されました。今回は中華料理の「味華園」さんが新しく参加してくれています。各お店それぞれ工夫のこらしたちこり料理を食べる事ができる、楽しいMAPです。ちこりMAPはちこり村・道の駅などでご覧いただけます。



ちこり冬レシピ



Recipe no.24 ちこりのクリームチーズディップ

※キャンペーンでご応募いただいたレシピです。

- <材料4人前>
 ・ちこり(アンディーフ) …… 約3本 ・クリームチーズ …… 約100g
 ・ブロッコリーの新芽 1/2パック ・クレイジーソルト(または塩コショウ) 1/2パック

- <作り方>
 ①クリームチーズを室温でやわらかくしておく。
 ②ちこりを1枚ずつはがす。(芯にちかいたところは、はがさず残しておく) 水にさらして、しばらくしたら水気をよく拭き取る。
 ③ちこりの芯にちかいた部分を細かく刻み、クレイジーソルト(もしくは塩コショウ)を振っておく。
 ④ブロッコリーの新芽を根元から切り、さらに半分長さまで切る
 ⑤①、③、④を混ぜ合わせる。
 ⑥1枚ずつはがした②のちこりに適量つけて、どうぞ。

キトリ