

取っけえべえ!

Spring 2016. VOL.34



取っけえべえ!

VOL.34

平成28年3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

ちこり村 岐阜中津川

木の芽風
やさしく揺れる
つるし雛

あぎの里のひなまつり・つるしかざり
平成28年3月2日～3月6日開催

「取っけえべえ」とは?



鎖国当時の江戸の町は、リユース・リサイクルがあ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「中津川かりんとうちこり茶味」を交換しませんか?
2016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!商品開発をしていただいた方には「中津川かりんとうちこり茶味」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。
- 「中津川かりんとうちこり茶味」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。

ちっこりちこ蔵
三つの挑戦!
Rのその先

社長の気持ち 特別編
超オーガニックで行く



㈱サラダコスモ 代表取締役社長 中田 智洋
無添加・無農薬のもやし・スプラウト(新芽野菜)作りにこだわり続ける。



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下さい。(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!

漂白しないもやし

もやしを漂白すると色が白くなるばかりか、漂白剤の効果により日持ちもよくなる。もやしを漂白するのが当たり前だった1973年当時でも、もやしを漂白するのは健康に良いわけがない。そこで漂白はしない、無漂白・無添加で健康的に良いもやしだけを作りたいと決心しました。しかし、無漂白・無添加のもやしは傷みやすく、すぐ黄ばんでしまう。それを理由に店舗に置いてもらえず、同業者からは「足をひっぱるな」と言われたことも。もちろん漂白剤が良くないことは皆わかっていたのですが、でも見て見ぬ振りをしていました。同業者をかばって誰も幸せにはなりません。本当に良いものを作るだけだ!オーガニックで行く!、もうこの時決めていました。

地平線まで続く、オーガニックの道

四面楚歌で挑む無漂白・無添加のもやし作りに差しのべられた手がありました。噂を聞きつけた名古屋勤労市民生協の担当者から「こんなもやしを待っていました。」と、ついでに生協を皮切りに無漂白・



無添加のもやしが評価されるようになり、今ではほとんどのもやし屋が漂白しないもやしをつくるようになっています。その後、私たちが目指したのは種からオーガニック。限られた土地では、連作などの問題があり、オーガニックを可能にするには広大な土地が必要です。そこで、中国北部の内モンゴル自治区に広大な農地を確保しました。地平線まで続くその土地は3000ha。国土が狭く、湿度の高い日本では、害虫や植物の病気も多く、オーガニックでの育成はとても困難なものです。内モンゴル自治区の乾燥した高原地帯で、厳しい寒さという気候風土が、とてもオーガニックに適しているのです。1999年有機栽培(オーガニック)種子を使用した緑豆もやしを開発。内モンゴル自治区の畑でオーガニックの種の育成に成功し、アメリカのオーガニック認証団体QAIの認証も得ることができました。この時まだ日本にはオーガニックの明確な規定はありませんでした。

超オーガニックで行く 日本の有機JAS 制度スタート

オーガニックとは

有機栽培のこと。日本では2001年の農林水産省の有機食品等の検査認証制度「有機JAS制度」ができるまで公的なオーガニックの規格はなかった。2001年に定められた「有機JAS制度」には、もやしやスプラウトなどの水耕栽培は規定外であったが、2016年の改定で定められた規格の条件を満たしていれば、水耕栽培も有機認証されることになった。



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約の方は、事前にお電話にてご予約ください。
見学予約お問合せはこちら
TEL 0573-62-1545
FAX: 0573-62-2170
support@saladcosmo.co.jp

ホームページ http://chicory.jp

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!

イベント **ちこり焼酎蔵 蔵開き**
2016年5月3日(火)～5月7日(土)

ゴールデンウィーク期間、ちこり村内のちこり焼酎蔵では今年も蔵開きが開催されます。ちこり焼酎の試飲はもちろん、普段は入る事のできない焼酎蔵の見学案内や、ちこり焼酎の樽入れ体験など、蔵人がご案内する楽しいイベントが盛りだくさんです。見学・体験などはすべて無料で参加できますので、ぜひご家族、ご友人とお誘い合わせてお越しください。



中津川を知る
先人の智恵を聞く



ちこり村春のイベント情報お知らせ
春の案内板

お知らせ **世界で話題のスーパーフード**
ちこり村 **チアシード** 販売開始!

南米パラグアイの日本人移住農家が育てたメイド・バイ・ジャパニーズのスーパーフード、チアシードの販売を開始しました。水分を吸収すると10倍ほどに膨張し、ヨーグルトなどに混ぜて食べると少ない量で満腹感を得られるほか、必須脂肪酸を含む、世界で話題のスーパーフードです。



ちこり村チアシード ファーストステップセット **1,400円(税込)**

■内容/チアシード200g入り×1袋、レシピ、軽量スプーン

詳しくはちこり村ホームページをご覧ください。■お問合せ【ちこり村】TEL:0573-62-1545

Recipe
ちこり村
春レシピ



あっさりニラ焼きそば

ニラは春が旬の野菜です。

<材料4人前>

- ・緑豆もやし…1袋
- ・白ごま……………大さじ2
- ・ごま油……………適量
- ・ニラ……………1束
- ・白だししょうゆ 大さじ3
- ・焼きそば……………3玉
- ・塩こしょう……………少々

<作り方>

1. ニラは4センチの長さに切ります。
2. フライパンにごま油を熱して焼きそばを炒め、炒め上がったらもやしとニラを加えて手早く火を通します。
3. だし入りしょうゆ・塩こしょうで味つけをし、白ごまをふり混ぜます。

**メディアに
取り上げられました**

▼UP DATE 2015-10/24～

- 10月24日 朝日新聞
「有機黒にんにく」
- 11月7日 日本テレビ
「満天青空レストラン」で「岐阜大注目野菜 ちこり!」



- 12月8日 CBC
「花咲かタイムズ」に「栗きんとん絞り体験」



- 12月1日 おでかけ多治見 土岐可児2016 恵那 中津川 瑞浪

「古きよき風景と新しさが共存する街中津川」に「バーバースダイニング」

- 12月4日 販促会議、日経ヘルス
「大豆イソフラボン大豆もやし」

- 12月8日 中日新聞
「お手本はけんぱち運動」に「バーバースダイニング」

- 12月17日 ミナモTV
「ギブケンクエスト」に「栗きんとん絞り体験」



- 12月20日 中日新聞「ちこちこロール」
読売新聞「小泉先生講演会」

- 12月20日 岐阜新聞
「小泉先生講演会」

- 12月26日 岐阜新聞
「東濃癒しマーケット」
- 2月11日 読売新聞
「ちこり焼酎バレンタインボトル」

- 2月12日 るるぶこどもとあそび! '16～'17
名古屋・東海

「家族で楽しい 岐阜県おすすめ情報」に「バーバースダイニング」



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

移動販売車出動!
ちこり村のとritoマ井

▼UP DATE 2015-12/7

中津川で開かれるお祭り「六斎市」にてちこり村バーバースダイニングのとritoマ井を販売しました。中津川の名物をアピールするため、移動販売車から声を上げてお客様におすすめしました。雨こそ降らないものの寒さが厳しい中でしたが、おかげさまで数時間ほどで用意した数を完売できました。



ふるさと祭り東京
in 東京ドーム

▼UP DATE 2016-1/8

東京ドームで開催された日本の「元気」と「うまい」が集う大祭典「ふるさと祭り東京」にて「日本のふるさと」と「味の北陸・関東・中部の食」としてちこり村からも出店しました。栗きんとん、あじめコショウと一緒に、ちこり村の黒にんにくやちこり茶など、ちこり村名物もご紹介させていただきました。



蔵中アコースティックライブ

▼UP DATE 2016-2/13

バレンタインデーを前に控えたこの日ちこり村のちこり焼酎蔵の中でアコースティックライブが開催されました。FM岐阜のラジオパーソナリティも努めるthe Canadian Clubさん、愛知県で活躍するアーティスト 佐藤ひでゆきさんをお迎えし、和気あいあいとした雰囲気のライブでした。



カルビー株式会社
松本会長記念講演会

▼UP DATE 2015-11/18

(株)サラダコスモ創立35周年を記念して、カルビー株式会社の代表取締役会長兼CEO、松本晃氏をちこり村にお招きしました。講演会場には会社経営者のみなさんやサラダコスモの社員など、400人余りの方が集まり、よりよい会社を作るための方法などを熱心に聞いていました。



喜田先生 話道塾

▼UP DATE 2015-11/19

毎年恒例「喜田寛先生の話道塾」話し方セミナーがちこり村で開催されました。話し方や声の大きさ、しぐさ、立ち振る舞いなど話し方にも道があります。そんな職場にももちろん、人間関係を今以上に良くするための研修会です。話し方では幸せになれる、という喜田先生の力強い言葉に、参加した一同耳を傾けました。



スイーツグランプリ

▼UP DATE 2015-12/4

楽天市場主催「楽天市場 冬のスイーツグランプリ」にちこり村のスイーツ「ちこちこロール」が見事に「男スイーツ部門」のグランプリを受賞しました。さらに「クリスマスデコレート賞」も受賞です。ふんわりしっとり生地と優しい甘さのクリーム。ふわりと焼酎が香るロールケーキです。



新ちこり芋 収穫

▼UP DATE 2015-11/9

ちこり焼酎やちこり茶、漬物などに使われるちこりの芋が収穫されました。白くて太いきれいなちこり芋がたくさん届き、用途に合わせて選別されていきます。今回収穫のあった畑は大豊作だったようで、形や大きさも揃って文句なし、粒ぞろいだったようです。



もやしの日

▼UP DATE 2015-11/11

11月11日は、「1」が並んだ姿がもやしに似ているところから「もやしの日」です。ということで、ちこり村でお買い物をしていただいたお客様に、サラダコスモが育てたもやしをプレゼントさせていただきました。もやしとは「発芽野菜」のこと。つまり、ブロッコリー・スプラウトなども「もやし」です。せつかくの「もやしの日」にお客様にもやしをもっと知って頂こうと、スタッフみんなで「もやし」をおすすめしました。



第20回菓子まつり

▼UP DATE 2015-10/23～10/25

毎年この季節に開催される「菓子祭り」。中津川の和菓子屋さんが一堂に会するということもあり、大盛況でした。ちこり村も出店し、ちこり焼酎や黒にんにくなど、自慢の名産品をご紹介しました。3日も秋晴れのいい天気ということもあり、たくさんのお客様と触れ合える、楽しいイベントとなりました。



ちこり村ハロウィン

▼UP DATE 2015-10/31

10月31日といえばハロウィン。この日ちこり村にドラキュラ伯爵が現れました。ちこり村の「黒にんにく」をお客様におすすめするドラキュラ伯爵。「にんにくが苦手な吾輩でも、食べられる大好物!」と、匂いの少ない黒にんにくをお客様にアピールしました。

