



あけましておめでとうございます

お蔭様でハバネロ友の会を発足させていただき運びとなりました。
ひとえに皆様の「ハバネロ」に対し、関心を持っていただき、ご協力の賜物と感謝申し上げます。

ハバネロ友の会では、「ハバネロ」に関心のある会員相互の交流と「ハバネロ」の知名度を高め、日本の食文化に定着させる活動を行っていきたくと考えております。
また、「ハバネロ」に関心のある方すべて参画していただける個人の方を対象に、将来、公的組織として大きな広がりを目指している次第です。

現段階では数十名の入会ですが、少なくとも今年には1,000名以上の仲間作りをしたいと思っております。
これからは会員皆さんと共に充実を図ってまいりたいと思っておりますので、よろしくお願いたします。

世話人 高田 実

ハバネロについて

【人気の経過】

世界で一番辛い唐辛子として5年程前より国内で栽培された果実が出回り、そこへ東ハトが「暴君ハバネロ」というスナック菓子を発売(2003.11)を機にマスコミなどで紹介され一大ブームとなり、認知度があつという間に高まりました。

それまでは、超激辛と言うこともあり、日本国内では受け入れられることはありませんでしたが、若い人を中心に、ライフスタイルの変化でエスニックや激辛ブームも手伝って辛いものに対してそれほど抵抗がなくなり、マスコミでの露出によりブレイクした経緯があります。

今でも年配の方を中心に辛いものが苦手な方もおられますが、脳内物質のひとつエンドルフィン作用により、最初は食べにくいと言われている方も、次第に慣れてくることから、意外とはまってしまう方が結構居られますので、前途は非常に明るいと感じられます。

更に、含まれる成分の「カプサイシン」で発汗作用により、ダイエット効果や免疫力アップで風邪などの予防が期待できるなど、現代のニーズにマッチしていることから、一過性のブームでなく今後は生活の中に浸透して行くものと期待されています。

今では一般的に食されている「七味唐辛子」にしても最初はあまりの辛さから毒薬とまで言われ、唐辛子は食べられませんでした。江戸時代に江戸の薬研堀で、陳皮・おの実・青海苔など7種を混ぜ合わせることで辛味を抑えて食べやすくしたことで、一般に受け入れられ今ではうどんや汁物にはなくてはならない調味料として大衆化していますので、「ハバネロ」も工夫次第では日本の食生活に取り入れられる日も間近いと予想しています。

【ハバネロの特徴】

「ハバネロ」は唐辛子の中でも大きな特徴があり、人気に繋がっていくものと期待しています。

果実の香りが、とてもフルーティーで食欲をそそられる。

激辛唐辛子の中でも「ハバネロ」は、のどの奥の方に辛味を感じて心地よい。(調理品)

いろいろな食品との相性が良く、工夫次第ではバリエーションが広がる可能性を持っている。

調理品については果実の量で辛味をコントロールすることが出来る。

【辛さの測定について】

今では科学的に精密な測定器(クロマトグラフ)で測定出来ますが、1900年初期には計測器もなかったため、アメリカの薬理学者「スコヴィル博士」(Wilbur L. Scoville)が考案した測定法が現在でも、指標として活躍しています。

測定法は唐辛子の果実をすりつぶして、アルコールで辛味成分だけを抽出し、それを水で薄めて無作為で決めた5人に辛味が感じられなくなった希釈倍率を数値化したことにより「スコヴィル単位」とされています。

ちなみに下記が測定値です。

ハバネロ・レッドサピナ(ギネス登録)	577,000スコヴィル
ハバネロ・カリビアンレッド	300,000スコヴィル
ハバネロ・オレンジライブ	200,000スコヴィル
タイ唐辛子(プリキース)	30,000 ~ 50,000スコヴィル
ハラペーニョ	5,000 ~ 10,000スコヴィル
鷹の爪	50,000スコヴィル
ピーマン	0スコヴィル



ハバネロ発表会のご報告

昨年の11月5日(日)AM11:00～PM4:00まで京都・亀岡へき亭さんで開催いたしました。
当日は、天気に恵まれ暖かな1日でしたので、来場者も200名を超え大きな成果と人気の手応えを感じました。

ハバネロを使った出展者も10社(店)と皆さんとても意欲的でした。

広東(エビチリ・炒飯)/おちゃのご菜々(香辛料)/木原(こんにやく)/ひのまる米工房(焼きおにぎり)
グリーン日吉(味噌)/竹岡醤油(醤油)/へき亭(ハバネロ御膳)/パッセンバーク(調理パン)/亀岡第三
作業所(あられ)/篠ファーム(味噌・醤油・栽培セット)

特に、出展者と来場者の意見交換が活発に行われ、今後の商品開発の参考として役に立てたと思います。
やはり、商品作りのポイントは顧客ニーズをどう商品に生かして、顧客に満足していただけるかです。



第二回 ハバネロ発表会開催予定

会員の皆さんや周りのご意見をもとに、4月頃に「第二回 ハバネロ発表会」を開催したいと思います。

趣旨は前回どおり「ハバネロ」を使った商品の発表と関心を持っていただいている方との交流を深めたいと思います。
具体的な開催要項が出来ましたら、Vol. 2(2月)でご案内させていただきますので、「ハバネロ」に関心のある方へ
のお誘いをよろしくお願いいたします。

開催場所は、今のところ第一回開催のへき亭さんで考えています
出展社(店)は20社程度と見込んでいます。
来場者は1,000名を目標にしたいと思います。

更に、新しい企画として「ハバネロ料理コンテスト」を同時開催し、広く一般の方に参加していただきたいと思います。
優秀賞には商品化も視野に入れていきたいと思っています。

将来、アメリカで唐辛子の生産量が一番多いニューメキシコアルバカーキで毎年開催されている「スコヴィアワーズ」
www.fiery-foods.com/scovies/index.htmにノミネートできたらと心を馳せています。

* 唐辛子を使った商品を激辛の上に激うまがテーマで各ジャンルに分けて最優秀賞が決定されます。

* 先日、日本でも12月5日(火)に角川クロスメディア主催で開催され益々
盛り上がりを見せてきています。



【ご来場者の感想】

会場ではハバネロの実を丸かじりして火を噴きました。
いろいろなものに混ぜて使えるようで、辛味も残ってよかったと思います。
むちゃうまい♥ もっと品数があってもよいと思う!!
甘みと合わせるのも良いですね。(クッキーや飴)
とても刺激的な味? 少々辛いものは味のアクセントによいと思う。
ハバネロの味堪能させていただきました。
パンは食べやすく、エビチリも美味しかったです。
これを機会にハバネロブームが来ることを期待しております。
テレビでは良く見ていたが、本物は初めてであった。商品が増えていくことを望みます。
辛いものと敬遠していたが、試食してみても食卓に取り入れてもよいと思った。
いろいろなもの、意外な物とあうんですね。
とても辛いが癖になる美味しさでした。
使い方を工夫すればよいと思います。ちょっと癖になりそう。
後味のよい辛さ、食が進む。他の唐辛子より旨みを感じる。

会員紹介コーナー

ハバネロ商品開発中！！

私事で恐縮ですが、私は6年前にハバネロに出会い興味本位で栽培をはじめました。しかし、あまりの辛さにだだ驚くばかりで、最初の年は口にすることが出来ませんでした。商売魂と言いますか何とかこれをものにしたい一心で、「ハバネロ」の超激辛にさらされながら学習したことは、他の食品と融合により、辛味も和らぎ「ハバネロ」本来の美味しさが引き出せることが分かり、黒豆味噌や白味噌熟成させた醤油など試行錯誤して、とても美味しい商品作りにとどり着くことが出来ました。他で売っている「ハバネロ」商品は殆ど海外からのパウダーやペーストを使っているの、風味が殆どないのとは対照的に「ハバネロ果実」をすりつぶしたりして作っている為、風味がとても生きていることが最大の特徴です。

これからも自社で栽培した「ハバネロ果実」を使って、いろいろな商品作りをしていきたいと思っています。ラー油とフルーツソースを近々に発売する予定です。

有限会社篠ファーム 高田 実
m-takada@shinofarm.jp
www.shinofarm.jp

ハバネロとのお付き合い

私ども「へき亭」にて第一回「ハバネロフェア」を開催させていただき、晴天にも恵まれ幸先のいい日の出発となりました。「ハバネロ」の味にひかれたのが今までの私との付き合いになりました。この味は今までにない辛さで何にでも合う辛さでした。そして私なりにいろいろ試して見てこの味のおもしろさにもひかれて、その内に「醤油」「味噌」が出来上がってきたので、やはりこれはと、その味は日本にも受け入れられると感じたので、へき亭も「ハバネロ御膳」を出させていただいております。

是非体験しに来てください。特にお勧めはデザートでお出しする「ハバネロアイス」は皆さんにハバネロの味をわかってもらえんと思います。

今年も皆さんにハバネロパワーをお分けできる年にしたいです。

へき亭 日置 道代
www.hekitei.net

「人は変わるもの、変わるもの。」

今から約4・5年前、飲み会の席に友人が東ハトの激辛スナック「暴君ハバネロ」を持ってきました。辛いのが苦手な私も含めて、あまりの辛さに全員一口食べて残していたのを思い出します。「こんなお菓子、誰が買うんだらう。話題にはなっているものの、売れるのか？」と言うのが素直な感想でした。そのときの話題に、このハバネロを亀岡でたくさんつくっている人がいると…。数年後、噂をしていた人(高田社長)に出会う機会があり、改めて生ハバネロにも出会う機会がありました。不思議な魅力のハバネロの可能性を感じ、それ以来、高田社長の楽しいキャラクター(意外と激辛？ハバネロの食べ過ぎ？)にも触れ、米屋との接点を探しながらお付き合いをさせて頂いております。数年前、食べられなかった「暴君ハバネロ」も、今では1袋を一人で食べられるようにもなってしまう(?)、変わってしまった自分に驚いています。「人は変わるもの、変わるもの。」これは高田社長とハバネロに教えて頂きました。これからもこの出会いを大切に、魅力あるハバネロを多くの皆さんに紹介しながら、お付き合いができればと考えています。

ひのまる米工房 中野 恵二

読売テレビ『大阪ほんわかテレビ』(1/21(日)PM10:30~11:30) 放映!
亀岡を中心とするハバネロ果実を使った飲食店・メーカーなどが紹介されます。
是非、ご覧ください。
http://www.ytv.co.jp/honwaka/index_set.html



今後の紙面計画

ハバネロについて知識を深めるコーナー

会員の紹介コーナー(会員参加型のコミュニティ)

ハバネロ調理コーナー(美味しい食べ方の紹介)

ハバネロ商品紹介コーナー

会員投稿コーナー

その他ハバネロに関すること

ハバネロ友の会 事務局
京都府亀岡市千歳町向畑40 (へき亭内)
0771-23-0889(へき亭)
0771-24-7878(篠ファーム)
0771-22-1616(ひのまる米工房)

info@kyoto-habanero.com