

お蔭様で2月号を発行させていただくことが出来ました。  
まだまだ不慣れなところがあり、内容も充実していないと思いますが、手作り感覚のよさを生かして内容の濃いものに  
仕上げていきたいと思っております。  
会員の皆様も意見などどしどしお寄せいただけましたら幸いです。

皆さんもご存知かもしれませんが2月に入り、突然のニュースと言えば、SB食品さんが「ハバネロ・レッドサピナ」を超える  
辛さと言うことでギネス登録がされたということでしょうね。

「SBカプマックス」は、656,000 Scoville unitsカプサイシンが、100gの乾燥果実中に4.1g 含まれています  
・従来世界一辛いと認定されていた「Red Savina Habanero」は、577,000 Scoville units  
カプサイシンが、100gの乾燥果実中に3.6g 含まれています  
<http://www.sbfoods.co.jp/press/text/2007spring/0701kapumax.htm>

実は事務局のほうでも以前から情報を掴んでおり、むしろSBカプマックスより何倍も辛い唐辛子がインドとアメリカに  
すでにあることも分かっており、ギネス登録がすべて出ないと言うことを理解しております。

また、「ハバネロ」はただ辛さだけのものではたら、あっさり王座の椅子を明け渡すのですが、独特の風味や調理例  
などから、他の唐辛子を寄せ付けられない評価が来ていますので、もう「ハバネロ」は辛いだけでなくになりました。  
これからは「激辛激うま」とバージョンアップして、国内で急速に定着していくと確信しております。

テレビでもこの唐辛子は紹介されていましたが、それがどうしたのという冷ややかな出演者のリアクションを見て、やはり  
何でも最初が一番出なければインパクトがなく話題性としては成り立たないと思ってしまうました。  
これは農耕民族らしからぬ、鼻眞(ひいき)の私だけでしょうか。

## ハバネロ調理コーナー (美味しい食べ方の紹介)

### ハバネロチョコレート

そろそろバレンタインも近くなり、各売り場ではチョコレートが山積みされところ狭しと、てぐすねを引いて顧客を待っている  
風景が見られます。

特に今年は日回りもよく、会社勤めのOLさんとしては受難ではありますが、義理チョコが大変良く売れることでしょうね。  
そこで、市販の板チョコを湯煎して溶かして、ハバネロの絞汁(超激辛)をほんの少し加えただけで、ハバネロチョコレート  
が出来ますので一度試して見てください。

\*ペーストは篠ファームのWebで購入することが出来ます。

### ハバネロラー油

ごま油にサラダオイル(植物油)をお好みでブレンドして、温度が180度程度になるまで揚げます。

そこに油の10%程度のへたとったハバネロ果実を4分程度に割った状態で入れる。

中火で素揚げする要領で、ハバネロが餡色になり浮いてくるまで揚げます。

全体が餡色になってきたら、火を止めて一晩寝かせて落ち着かせてから、ピン等に移して使用します。

\*ぎょうざのたれとしてかなり美味しくなりますし、ラーメンやドレッシングに混ぜてもピリ辛でとても美味しくいただけます。

\*ハバネロ果実を切っているときや油で揚げているときは、ハバネロ成分が飛散して、大変なことになりそうですのでとにかく  
注意してください。

### ハバネロぜんざい

ハバネロは創造しにくいですが意外と小豆と良く合います。

先日もぜんざいを振舞っていただくことがあり、そこにペーストを入れて食べましたところ、最初は甘いぜんざいそのも  
のでしたが、5秒程度してから喉の奥のほうからジュワッとあのハバネロの辛味と風味が出てきます。

ハバネロの特徴ですが、完全に小豆とコラボしていて、別々のテイストではなく一体感があり全く違和感が感じられません。

同席した人がこれはアンパンにも行けるのではないかと、東京にある有名なアンパンやさんに是非一度紹介したいと  
言って燃え上がっていました。

### ハバネロオイル

ハバネロの果実をへたを取って1~2ヶを縦割りにして、オリーブオイルやサラダオイルに2週間程度漬け込むだけで、  
ハバネロオイル調味料が出来上がります。ちょっと辛味がほしいときは、ほんの少し入れるだけで、ハバネロの風味と  
辛味を添えることが出来ます。簡単に出来ますので一度お試しあれ！

オイルがなくなれば数回オイルを継ぎ足すだけでOKです。

## 会員紹介コーナー

### 「香久山美人」

奈良県高市郡八木町(現在の橿原市)において大正5年に初代木原寅造がこんにやく製造卸業を創設。以来、創業の地に於いて、2代目木原正雄、3代目木原信弘と、三代に渡りこんにやく製造業を営んでおります。

今ではこんにやくの他に、山菜水煮・くずきりと品目も拡大し、こんにやくにおいては、生芋を使った昔ながらの手法によるものから、おからを練りこんだ「卵の花こんにやく」や「五穀米こんにやく」といった新作こんにやくの数々を製造しております。

その中で現在販売に向け開発中の新作こんにやくが「ハバネロこんにやく」です。ご承知の通り、ハバネロにはカプサイシンが含まれており発汗作用・ダイエット効果が有るとされています。

弊社としてその成分に着目し、こんにやくと融合できないかと考えました。そんな折、この「ハバネロ友の会」世話役代表である高田さんと出会いました。高田さんとの出会いは、「ハバネロこんにやく」販売に向けての力強い物となりました。この会に入会させていただき、様々な業種の様々な方々との出会いで、自分の視野を広げ、事業に生かしていきたいと思っております。

これからも、皆さんと共に「ハバネロ」を全国に広げてまいりたいと思っておりますので、よろしく願いいたします。

#### \*事務局評

サンプルを食べさせていただきましたが、「ハバネロの実」のような形で可愛く風味もハバネロ特有の後からジワッとくる辛さで、十分満足出来ます。早く売り出されることを期待しております。

株式会社 木原  
専務 取締役 木原 智司

### 「不思議な魅力にエールを」

「両親が美山町で料理屋をやっていた私は幼い頃から{食}に興味を持っていました。さらに18歳で祇園の中華料理竹香さんで修業見習いをして飲食業を人生の天職として選択をしました。27歳の時に亀岡で独立自営をしてからは{舌}の守備範囲を広げることに精進をしてきました。すなわちまず食材をゆっくりと匂いや食感や少しだけ広げることには精進をしてきました。噛んでみて舌の上で味わう。また甘さや辛さなども一般の方よりも広い許容範囲を持つ様に努めたわけです。食べることが私の仕事・責務と感じているんな食材に日々携わっているわけです。

辛い唐辛子でいえば韓国のブッコッチというのもあります。また日本でも山椒や一味もあります。それぞれ辛い中にも不思議な甘さや刺激などもあり、ただ辛いと言う訳だけではないのです。2年ほど前からハバネロを知り、さらにまた私の「舌の守備範囲」が広がりました。

当店の専門である広東料理は中華料理の中でも海鮮などを使い、また味付けや調理方法も油が少なく薄味が特徴でその中でも中華料理の辛い調味料「豆板醤」を使った(エビのチリソース・マーボードーフ)などの5品にこのハバネロを炒めて加えてみました。2つの辛さをミックスしてみたのです。するとまた違う刺激の一品が出来上がりました。

まだまだ開拓の余地があるこの食材と格闘しながら料理開発を手がけて行きたいと思っておりますのでお客様や会員同志の情報交換をしながらおつきあいをしたいと思っております。」

#### \*事務局評

中華料理では亀岡屈指の美味しいお店です。先日、ハバネロ定食を頂きましたが、ハバネロマンとしては十分満足の域にいらっしゃいますのでお勧めいたします。

株式会社 広東  
〒621-0805 亀岡市安町野々神4 7  
0771-24-0149(代)  
矢野 義雄  
HP <http://kanton.or.tv/>

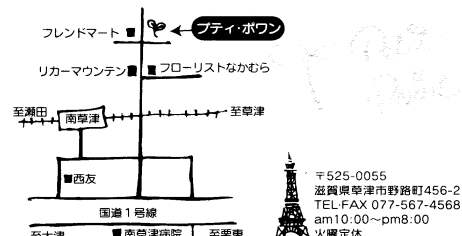
## プティ・ボワン

滋賀県でハバネロ友の会会員のケーキ屋さんでは、フランスから取り寄せた高級チョコにハバネロをうまく絡めてハバネロ・トリュフチョコを作られました。ここはご主人様と奥様がフランスが大好きで、本場フランスで味わった本物をこだわりをもって作られていますので、地元では話題のお店です。ご関心がおありの方は問い合わせされては如何でしょうか。発送もしていただけるようです。

「ハバネロ友の会の紹介」と言っていたら何かが・・・

#### \*事務局評

トリュフチョコレートを送っていただき試食させていただきました。高級チョコからジュワッとくる、やさしいハバネロの風味がとても印象的でした。絶対買いたくなる商品かと思っております。



滋賀県草津市 プティ・ボワン TEL077-567-4568



京都学園大学の同窓生で作るホームページに亀岡の特産として紹介されました。

## 知っていますか亀岡市の特産品！？パートII

<http://www.gakuendai.com/News/2007/020201.php>



ハバネロ・レッドサピナの栽培風景(2006亀岡市内)



ハバネロ・レッドサピナ着果状態(収穫直前)

### 関西テレビ「せやねん」で亀岡特産のハバネロが紹介されました。

2007/1/20(土)放映



亀岡には特産のハバネロがあるということで、吉本興業の千鳥が、ハバネロを使っているところを訪問する内容です。写真に写っているのは、300年前に立てられた武家屋敷を開放して料亭でハバネロ御膳を提供している「へき亭」での収録風景です。

千鳥がハバネロアイス(パニラアイスにハバネロシロップをかけたもの)を食べるシーンで、2人とも美作りしてその場でひっくり返ってしまいました。今までこれほど辛いものは食べたことがないとコメントしていました。

また、生のハバネロも食べさせられ、大変な1日だったようです。

### 連日で読売テレビ「大阪ほんわかテレビ」でも亀岡特産として情報喫茶店コーナーで「グルメで新陳代謝を」の番組で紹介されました。

2007/1/21(日)放映



最初は森アナウンサーがむ蓀ファームに行き、ハバネロ飴を差し出されてそれを食べて、最初は甘みが来るので美味しい飴ですね！と言うところから入り5秒ほどして、激辛が口の中を襲ってきて、とても驚かれていました。もともと辛いものは苦手のようなのでした。

その後、ハバネロの生を恐る恐るかじり、やはり10秒程度してから、あのガツンと来るハバネロの激震が襲ってきたみたいです。

その後、へき亭に移動して、ハバネロ御膳や地元中華料理(広東)さんやパン屋(バッケンベーク)さんなどがハバネロ商品を持ちより森アナウンサーに試食をしてもらう内容でしたが、さすがに森アナウンサーも閉口気味であり箸が進まなかったようです。

亀岡恐るべしと言う印象を持たれたに違いないと思いますが、あれだけの激辛でインパクトがあればこそ、視聴者は是非食べて見たいと言うことになると思いますので、我々にとってはとてもよい放映だったと思います。



## 京都府立農芸高校で「ハバネロ」のマーチャンダイジング講義をしてきました。

私も実は京都の園芸高校出身者で、園芸が好きでこの道を選んだわけですが、今では天職とっております。しかし、農業に取り巻く環境は厳しく、デフレスパイラルに巻き込まれそうになっていますが、このモードに巻き込まれたら個人や中小企業では取り回しのつかないことになってしまうと危惧しております。

幸いなことに私のところでは「オンリーワン」を目指した商品化を目指しておりますので、当たれば付加価値がつくので何とか将来を見通せる環境にあります。多分にもれず目新しいものはそう易々とヒット商品に繋がることが難しく、しかし仕掛け次第ではヒットする可能性が、高まってくるのでたまたま弊社で、注目された「ハバネロ」の商品の考え方と取り組みを2年生の生徒さん約40名と教師の方に2時間程度お話をさせていただきました。

私も覚えがありますが、話かけた途端に睡魔と闘っている生徒さんがちらほら見えかけてきましたので、すかさず「ハバネロ飴」を配布し食べてもらいましたところ、皆さんパッと目が覚めたようで、また話を続けることが出来ました。しかし、1時間過ぎたあたりからまた、一人二人と睡魔と戦っている生徒を発見し、今度は「ハバネロ味噌」攻撃でまた、パッと目覚めて頂くことが出来ました。

終わりに担当の先生から「今日は本当にタイミングよく、めざめの商品を出されて絶妙でしたね。」お褒めのお言葉を頂き、とても複雑でしたが、講義内容は自分で言うのもお恥ずかしいところですが、中身の濃い話が出来たと思っております。また、どこかの学校でもこういった「ハバネロ」や「農産物」のマーチャンダイジングの講義依頼がありましたらどうぞ！

京 都 府 立 農 芸 高 校 2007年(平成19年)2月10日 土曜日

### 農産加工品、消費者重視で販売を 家畜の疾病予防、早期の対策が鍵



## 農芸高 社会人現場の厳しき講義

### 生徒ら熱心にメモ

南丹市關部町南大谷の農芸高でこのほど、社会人講師二人が教壇に立つ講義あり、農産加工商品を企画販売する系イベントや、家畜の疾病予防の対策などについての講義に生徒たちも真剣に学んだ。

授業では学べない社会の現状や厳しさなどに触れ、実践的な専門知識の幅を広げるのが狙い。講師を引き受けたのは、唐辛子の一種のハバネロを素材にした商品などを販売する録フィルム(亀岡市馬路町)の高田実社長(左)と、家畜の防疫対策に携わる府南丹家畜保健衛生所(南丹市八木町)の川島康成技師(右)の二人。

高田社長はハバネロを使ったあめや調味料などの製品を手に、売れる商品づくりに①企画力の生産体制②販売戦略③販促(P.R.)が大切と指摘。品質や味覚に加え、ネーミングの独自性を持ち運びが便利な手のひらサイズの商品など、消費者の立場に立ち、商品と向き合う感覚を持つことが成功の秘訣と強調した。川島技師は最近、各地で発生傾向にある鳥インフルエンザや狂犬病、ブルセラ病などの家畜伝染病の種類に触れながら、(病源体、感染経路、感染対象を把握し、早期に対策に取り組むことが感染防止に重要)と説明。生徒たちは、熱心にメモを取りながら現場の声に耳を傾けていた。

丹波総局  
電話 南丹市安野ヶ前 郵便番号 621-0805  
代表 (0771)22-3515 FAX (0771)22-3517  
tanba@mb.kyoto-np.co.jp

南丹支局 北桑通信部  
南丹市關部町關部町 南丹市美山町美山町  
代表 (0771)62-8434 (0771)75-6025  
FAX (0771)62-2821 (FAX兼用)  
nantan@mb.kyoto-np.co.jp

## 第二回ハバネロ発表会 開催決定

お待たせいたしました。昨年の秋に開催いたしました「ハバネロ発表会」の反響が予想以上の盛況でしたので、今回も更にバージョンアップして、会員様はじめハバネロに関心のある方をお招きして1年間のハバネロ総結集の場として、大々的に開催いたします。

日 時: 平成19年 4月 7日(土)

時 間: AM11:00 ~ PM3:00

場 所: へき亭(京都・亀岡)

参加費: 無料 但し、出展者: 10,000円(会場設営代他)

### 内 容:

- ハバネロ新商品発表及び試食
- ハバネロ商品の即売
- ハバネロ料理コンテスト(アマチュア・プロ問わず)
- ライブショー(街角音楽ショー)

\* その他、これから会員の皆様にも色々提案していただければ幸いです。

ハバネロ事務局まで fax0771-24-7885 [info@kyoto-habanero.com](mailto:info@kyoto-habanero.com)

企画の詳細は次号(3月)で案内させていただきます。

## 会員の皆様の投稿をお待ちいたしております。

現在、数十名の方には入会していただいておりますが、まだまだ「ハバネロ友の会」の認知度も低く、せっかく関心をお持ちの方でもこの会を、ご存じない方が殆どですので、もし「ハバネロ」にご関心のある方がおられましたら、是非お誘いいただけましたら幸いです。

会員が増えてきますと、会員相互の交流もより深まりますし、大きな活動をする事も可能と考えております。  
将来的には全国各地に会員がいて、どこに行っても会員同士が出会い「ハバネロ談義」が出来たらどんなに楽しいことでしょうね。

現在では北海道で「ハバネロスープカレー」や沖縄では「ハバネロラー油」を作られてるところもあり、全国的に素材として広がりを見せておりますので、全国に会員が出来ても不思議ではないと思っています。  
また、個人の他に官公庁やマスコミの参画もお願いしていき、個人レベルでは出来ない広報や協賛などの協力も頂けるようにしていきたいと思っております。

また、会員になっていただきました方には、順不同で「ハバネロ」とのかかわりや、お店などをされておられる方は自店の宣伝など中身は何でも結構ですので、紹介させていただきます。  
\*一応こちらから、ご指名させていただきますが、ご希望がありましたら1ページ(A4サイズ)の1/2程度の投稿をお願いいたします。

また、寄稿や投稿は強制ではありませんので、寄稿が苦手な方は全然大丈夫ですので、ご心配やお気遣いは必要ありません。  
この会は常に何でも言いあえて、無理のない、継続できる自然体の会で盛り上げていきたいと思っております。

## テレビ局からオファーが入りました！！

先日も、読売テレビの番組でハバネロの特集を作りたいと言うことで、企画提案があったばかりですが、今回も日本テレビから入りました。「世界の果てまでイッテQ」で紹介されます。担当者曰く、ギネス記録は他の唐辛子に更新されたが、知名度や広がりなどを考えるとやはり「ハバネロ」が一番視聴者にわかりやすく、マスコミとして取り上げ易いので是非、取材させてくださいと言うことでした。

**放映予定は3月11日(日)のゴールデンタイムです。** 『世界で一番甘いものと、辛いものとを比べてどちらが勝つか？』

\* 予定として、甘い！のギャグで有名なタレントにハバネロを食べさせるようです。

確か、中京テレビの「でんじろうの研究」という番組でも食べさせられていたので、味を知っているのに、食べられるかこちらが心配です。

\* この放映でもそうですが、ますます「ハバネロ」が露出してくる機会も増えてくるものと思っています。

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](mailto:info@kyoto-habanero.com)