

発行日 2007年 3月 10日(土) 発行 ハバネロ友の会事務局

私はハバネロに関心を持ち6年になりますが、最初ハバネロを栽培して、販売をしましたが殆ど見向きすらされず、追い討ちを掛けるように、こんな辛いものは誰が食べるのか？ とまで言われ続けてきましたが、ここ3年ほど

前から、東八トの暴君ハバネロのスナック菓子が発売されてきてからは、しょっちゅうテレビやラジオ新聞などで取り上げられ、今では知らない人がいなくなるくらいに知名度も上がってきました。

また、前月号でご紹介させていただきました「SB カプマックス」のように「ハバネロ」を超え世界一辛い唐辛子としてギネスを更新するものまで現れて、益々世の中を激辛ブームが更に加熱していく様相を呈してきています。 <http://www.sbfoods.co.jp/press/text/2007spring/0701kapumax.htm>

更に、2月26日にはSB カプマックスを超えるインド北東部アッサム地方原産のトウガラシで100万スコヴィルの品種「Bhut Jolokia」別名「幽霊のトウガラシ」があっさりギネス記録を塗り替えました。 <http://www.cnn.co.jp/science/CNN200702260024.html>

また、幸いなことに「Bhut Jolokia」はハバネロの近縁種と言うこともあり、「ハバネロ」の兄弟がまたもや返り咲いたと言う感じです。

これだけ話題性があり、まだまだマスコミでも取り上げられる機会が増えてくるものと思いますので「ハバネロ」信者としましては、本当に心強い限りです。

3月11日(日)【日本テレビ系新番組「世界の果てまでイッテQ！」】では激辛vs激甘対決の番組で「ハバネロ」が紹介されますので是非ご覧ください。

6人組グループNEWSの手越祐也さんが、日本テレビ系「世界の果てまでイッテQ！」で、レギュラー出演します。日テレ系「世界の果てまでイッテQ！」は子供の素朴な疑問を、タレントと子供たちが海外にまで行き、解明するという謎解き冒険バラエティーです。日テレ系「世界の果てまでイッテQ！」で手越祐也さんは、タレント・ベッキーさんとともにレギュラー出演者として、司会の内村光良さんやお笑いコンビ「オセロ」らとスタジオで謎解きの感動に触れます。現役早大生の手越祐也さんは「今回初のゴールデンのバラエティー。番組の内容も僕の好奇心をくすぐるものばかりなので、視聴者の方と一緒にいろいろなことを勉強していきたい」と話しています。日テレ系「世界の果てまでイッテQ！」の放送は日曜午後7時58分からです。

3月15日(木)【ニッポン放送 高嶋ひでたけ 特ダネラジオ】

「世界一辛いトウガラシがギネスに登録！ どうなるハバネロ」という内容でパーソナリティと対談を致します。

ギネスだけではないハバネロの魅力と将来性を熱く語りたいと思っています。

会員投稿コーナー

このコーナーは「ハバネロ友の会」に入会された方の出会いとハバネロに対する思いを気軽に発表していただいております。特に新しく会員になられた方は是非とも自己紹介をかねて、投稿されませんか。いつでも、気が向いたらメールや郵送・FAXで事務局宛に送ってください。(毎月5日が締切りです。)

今回は5名の会員さんの投稿を頂きましたので掲載させていただきます。

ハバネロ雑感 辛マイウー！

「今年の冬はぬくいなあ・・・。」ここ数ヶ月、なにげに交わした話題のひとつが、「暖冬ネタ」ではないでしょうか。多分、エルニーニョ現象の影響のようで、世界の各地で「異常気象」が発生し、海外からのニュースも多数紹介されました。私たちのふるさと「日本」でも例年になく暖かい冬が続き、雪景色を見ることも無く、早々に「春一番」が吹き荒れてしまいました。本格的な冬を体験することなく、気がつけば桜の季節を向かえてしまい、メリハリのなくなった気候を感じます。このまま日本も温暖化現象が進むのでしょうか・・・。長期予報では今年の夏は、「暖冬」につづく「猛暑」の予報も耳にします。ハバネロはもともと、亜熱帯性気候の土地柄に育っているの、ハバネロさんにとっては過ごしやすい(?)育ちやすい気候になってきたの、きっと喜んでいることでしょう。

先日、車の運転中にラジオを聞くとは無しに聞いていました。マイカーは、スズキの軽バン。ちょっとさびしい事にAM専用ラジオしか装備していません。そして、感度良く入るのが国営放送の「NHK」と、ローカル放送の「KBS京都」くらいのもんで、究極の選択(?)で「KBS京都」を聞くとは無しに流してしまいました。「KBS京都」の顔(?)でもある村上祐子さんがDJで、たまたま亀岡の紹介をしていました。歴史紹介に始まり、湯の花温泉や保津川下りなどの観光地の紹介、そして亀岡の位置やアクセス方法などを説明した後に、「最近では・・・」と、現在の亀岡を紹介が始まりました。そして、その内容が、「最近、亀岡で特産品として話題になっているのが、世界一辛い唐辛子ハバネロです。馬路町にある篠ファームさんが生産販売されていて、ハバネロを使った色々な商品が販売されています・・・。」とラジオから流れてきました。現在の亀岡を紹介するニュースが、我々が「ハバネロ」だったんです。運転しながら、私はちょっと感動でウル・・・っときました。まさか、高田社長が村上祐子さんに袖の下をにぎらした?そんな事はきっと無い・・・。ほんとに来ました!時代はハバネロです。ここまで来たらもうひとフンバリ。石塚英彦の「ビール党」の次は、きっと「ハバネロ党」(?)さあ、みんなで盛り上げましょう。



Kei - TARO

ハバネロに感動！！

私どもは滋賀県の南草津でフランス菓子の「プティ・ポワン」を営んでおります。

夫婦二人でやっているのですがあつという間にこの3月で9年目になります。

そもそもハバネロとの出会いは3年前のヴァレンタイン前、主人が天津の百貨店の野菜売り場にてフレッシュのハバネロを見つけたのが最初でした。

ハバネロが世界で一番辛い、というのは知っていたのですがそのイメージとはあまりに違う小さくてかわいらしい形や色に感動したようでした。

私が無類の辛いもの好きなので、これはなんとしても買って帰らなくては！！と思って購入したようです。(フレッシュというのもあまり見かけないですね。)

で、帰宅後早速私はかじってみました。皮の部分のみをかじったときは正直「何にも辛くないし、さわやかな感じだなー」と思い、どんどん食べ進んで種の部分に達した時、初めて「世界で一番辛い」意味が分かったのです！！辛いというより痛い！！

もう体温が上がるのが自分で分かるし何をしても口の中が痛くてとりあえず近くにあったチョコレートを食べたのです！すると不思議なことにすーっと口の中の辛さがおさまったので「これはもしかすると使えるかも！！」と思いました。

ちょうどヴァレンタイン時期だったので早速ホワイトチョコレートとあわせてハバネロのトリュフを作ってみました。これが思いのほか上品な感じに仕上がってびっくりしました。

知り合いの辛いもの好きの方達にも大好評でした。食べて、最初はチョコレートの甘さが口の中に広がり、？？？と置いていたら後から一気に辛さがきてのどに広がり(ハバネロってのどに来ますよね)おおーっ！！きたーっ！！って感じで病みつきになるようです。

でその次の年はどこを探してもフレッシュのハバネロが見つからず、泣く泣くインターネットでハバネロの粉末を見つけてトリュフを作ったのですが、全然インパクトの無い別ものになってしまい(やはり生のハバネロを使用したときのような、あのなんともいえないさわやかな風味も辛さも無いので つまらない代物になってしまいました。)やはりちゃんとフレッシュを使わなければ！！と反省したのです。

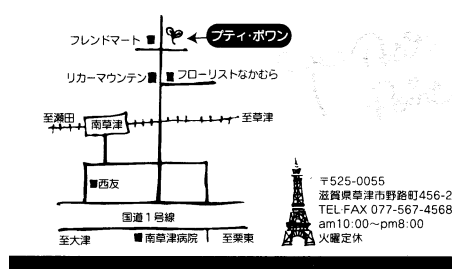
で今年とそは、とネットで探したところ篠ファームさんを知り、おかげさまで今年のヴァレンタインはすばらしいハバネロトリュフを作ることができ、マニアの方々にも大好評でした。で、それならという事で今年はハバネロでキャラメル(もともとこの時期はキャラメルやヌガーなども作っているのも)もつくってみたところ、こちらの方も大好評でした。女性の方のほうが辛いものの好きな方が多いみたいですね。

これから色々な商品にできたらと思っています。マカロンなんか面白いと思うので近い内に試作してみようと思っています。

せっかく「ハバネロの会」に入会させていただきましたのでこれからもハバネロ好きの方々と交流を持ちつつ美味しいものを作っていけたらと思っています。

〒525-0055 滋賀県草津市野路町456-2 フランス菓子プティ・ポワン

Tel / Fax 077-567-4568 中野 博昭・和子



自称ハバネロファン第一号

私は平成9年に亀岡の街が花と緑で美しい人にやさしい街づくりボランティアグループを立ち上げ、市内各所にハンギングバスケットを使い立体的な花飾りを進めています。

その花が取り持つ縁で、5年ほど前、篠ファームのファクトリーを訪ね高田社長とお会いしバラのことで少しお手伝いをするようになりました。作業所の中では花苗の他にいろいろな野菜を扱っておられ、黄色と少し赤い可愛い実を選別しておられるのを見た時が初めて「ハバネロ」との出会いです。

皆さんが異口同音に「辛いですよ！！」「痛いですよ！！」「作業をしている手で顔を触ると顔全体がワンワンして大変ですよ！！」その他、世界一辛い、ギネスブックに載った、その他ここには書けない事まで聞きました。

カレー、ラーメンでは何時も激辛、超激辛を注文する辛い好き人間としては、これはと興味津々1袋頂いて帰り、ガブリ！とやりました。口の中にフォアーと今までに無いさわやかな感じの香りが広がり、あれ？辛くないと思ったとき口の中全体がイタイ！イタイ！！・・・。

少々して、タバスコやラー油のことお思いだし、残りの一個ずつを小さく刻み、味噌に少しだしとごま油を入れたもの、白ごま油に入れたもの、醤油に入れたもの、何れもかびないように少し火を入れた三種類をつくり、冬の鍋物、ギョーザやラーメンのラー油、刺身醤油（生臭みが取れる）にと、密かに楽しんでおります。

次は、沖縄の「しま唐辛子」のまねで老酒に浸けた物、エキストラバージンオイルにニンニク、ハーブと浸けて見たいと考えています。

皆さんも栽培セットで沢山育て色々挑戦してみませんか。

平成19年3月5日

花と緑の会 会長 格畑學



何も言わずに、一つ舐めてみて

初めてハバネロを知ったのは、今から約1年前

篠ファームの高田社長と、へき亭の女将さんの日置さんから紹介を受けました。

まずは、高田社長が右ポケット中から黄色いアメを一つ取り出し「何も言わずに、一つ舐めてみて下さい」と言われ、恐る恐る口の中に入れました。最初は、「普通のアメ？」と感じましたので、「これをどのように二人に表現すればいいのか、折角紹介されたのに、どうしよう・・・」と思った心配も次の瞬間に消えました。見た目甘そうな黄色いアメからは、想像できない辛さで、お茶を何倍も頂いた事を、今でもしっかり覚えています。ただ、まだその時は、美味しいとは思えませんでした。次に、日置さんが、「プロに出すにはちょっと・・・」と謙遜しながら、「ハバネロを使って、パンを焼いてみたんやけど、一回食べてみてくれへん」と言われ、ひととおり試食させてもらいました。感想は、商品になりそうな物もあれば、そうでない物もありました。その中でも、一つ目に止まったのが、フランスパンにハバネロ醤油と、青ネギを使用していたパンがありました。「これなら、原価も安そうだし、なによりも美味しいし、これは売れる」と思い、早速、おみやげで頂いたものを、持ち帰り製造スタッフに試食させました。すると大半のスタッフが「おいしい」と納得。そこから、商品化にこぎつけ、昨年3月に「ハバネロクッペ」と名付け、新商品としてとして、販売開始しました。あれから1年、今や商品寿命が2・3週間と言われる厳しいご時勢に、今だ販売し続けており、根強いファンもいらっしゃいます。

そして、昨年末に、新作を数点販売開始、よみうりテレビの「ほんわかテレビ」にも取上げて頂いた事も追い風となり、一夜ですべての商品が売れ出し、その中でも、一番の自信作の「ハバネロチキンサンド」(下記の写真)は、発売以来1日の平均総販売個数は400~500個に上り、おかげさまで、久しぶりに当社での超ヒット商品となり、今でも根強いファンのお客様がたくさんおられます。

今後は、ハバネロをもっともっと知ってもらえるように、新製品をどんどん考えていきたいと思っております。



6 2 1 - 0 8 2 3

京都府亀岡市篠町馬堀駅前2 - 5 - 3 8

(有)バックンベーク 経営革新承認企業

代表取締役 清水 俊行

TEL 0771-22-8006

H.P <http://www.backenwag.co.jp>

ハバネロ探検隊 TAG さんがハバネロを使った料理や商品を食べ歩き紹介してくれるコーナーです。消費者の代弁者として意見を織り交ぜて面白おかしくリアルにまとめていただいていますので、すぐにでも食べに行きたくなりますよ。

「千鳥ノックアウトのハバネロアイス」

1月のある昼下がり TBS で放送された「せやねん！」をボ～ッと見ていたら、漫才コンビの千鳥が一撃でノックアウト！！のた打ち回る姿。まさに衝撃映像です。原因は「ハバネロアイス」！！これは凄い！！ぜひ調べてみなければ・・・

「ハバネロアイス」は、京都府亀岡市千歳町の「へき亭」にありました。
白いアイスに赤いシロップ。ちょっとかわいい……。スウィーツって感じ。
このアイスに千鳥の2人をノックアウトした攻撃力があるとは・・・見えません。
にこやかな女将さんに勧められるまま、恐る恐る一口。
攻撃的な香りは特になし。バニラの甘くて冷たいアイスが口の中で広がりとりけ、ん・・・？別になんてことな・・・きた～！！
冷た～いアイスのはずが、熱い！！痛い！！
口の奥からのどにかけ、熱さと辛さが後から襲ってくる～う。
これがまさにハバネロ攻撃！！
痛さと辛さを和らげようとあわてて二口目。
今度は食べた瞬間から、ハバネロの辛さが口に広がり・・・しかしアイスが冷たく甘く・・・、辛くて甘くて熱くて・・・あれ？おいしいかも。
続けて三口目、・・・四口目・・・だめだ、なぜだ、どんどん食べてしまう。
おいしい・・・面白い・・・癖になる。お口の中がめまぐるしく変わり、まるでアミューズメント状態です。
で、しっかり完食。
冷たさと辛さで少ししびれた舌に、なぜかちょっと幸せな調査結果でした。

千鳥ノックアウトの理由を聞いてみると、女将さんいわく、彼らはハバネロシロップをアイスに混ぜずに、ハバネロを重点的に食されたそうです。辛さだけの体験とはかわいそう。

今回うかがった「へき亭」には、ハバネロをふんだんに使った「ハバネロ御膳」なるものが存在するそう。次回来たときは、ぜひそのハバネロ御膳に挑戦したいと思います。待ってるよ！！

Shop 情報

へき亭 京都府亀岡市千歳町毘沙門向畑40

ハバネロアイス

TEL 0771-23-0889

(要予約)

ハバネロアイス・・・ 420円

ハバネロ御膳・・・お昼 3150円 夜 5250円



へき亭 外観



ハバネロ雑学コーナー 第一回

このコーナーは、ハバネロのことを少しでも勉強しようと集まっていたいただきました皆様のためにボランティア専門の Mr. Kei Taro さんが徹夜で勉強した成果を発表していただくコーナーです。皆さんも一緒に学習いたしましょう。

皆さん、ご存知でしょうか？ どうして「ハバネロ」って言う名前がついたのか？ つまり、ハバネロの語源ですね。英語名では「habanero Chilli」、学名は「Capsicum chinense」。熱帯気候の広がるラテンアメリカ地域、そこにあるメキシコ合衆国のユカタン半島が原産地なんです。そして、同じラテンアメリカにキューバ共和国 (República de Cuba) があります。通称キューバ (Cuba)。キューバと言えば、今年の今頃、日本中を沸かせた「ワールドベースボールクラシック (WBC)」で、王貞治監督率いる日本チームとの国別対抗戦の決勝戦で死闘した相手で、アマチュア最強軍団と言われていました。そのキューバの首都である「ハバナ」(サンクリストバル・デラ・アバナ、San Cristóbal de La Habana: スペイン語) から「ハバネロ」の名前の由来はきています。辞典で「habanero」を調べると、「ハバナの(唐辛子) ハバナ産、ハバナ出身者」という意味があります。また、スペイン語では「H」を発音しないため、現地では「アバネロ」と言いますが、日本ではスペルを重視して「ハバネロ」と呼んでいます。もし、亀岡で生まれていたら「カメオカーナ」とかになっていたのでしょうか。東京の白金台に住む専業主婦「シロガネーゼ」の雰囲気、ちょっと高級感のある名前にしたら、セレブなマダム層にも、うけるかも・・・(ナンタンニーナはどこ行った?)。たとえば日本産ハバネロは「ジャポネーロ」とか・・・。

でも逆に、まったくニッポン風の名称も意外とミスマッチで面白いかもしれません。たとえば王貞治監督率いる日本は20日、国別対抗戦「ワールドベースボールクラシック (WBC)」の決勝戦でアマチュア最強軍団のキューバと対戦。初回到4点を先制するなど5回までに6点を奪えば、その後キューバに1点差に詰め寄せられたものの、9回にイチロー外野手(マリナーズ)のタイムリーなどでキューバを突き放し、10-6で勝利。メジャーリーガーが初めて参戦した真の「世界一決定戦」で見事初代王者に輝いた。純和風名称に「おしのちゃん」。この名称をハバネロの日本名に大プッシュしている人を、私は知っています。



ハバネロお料理コーナー

料理自慢の女将が毎月「ハバネロ果実」や「ハバネロ商品」を使って簡単に出来るハバネロお料理のレシピを紹介していただくコーナーです。

会員の皆さんも、自慢の調理法方などございましたらお気軽に投稿をお願い致します。

旬の「きく菜」のハバネロラー油和え

根を取り除いた、きく菜をさっと熱湯で湯がきます。

あらかじめ市販のハバネロラー油に砂糖・お酢を少々入れ、湯がきたてのきく菜と和えれば出来上がりです。

* ちょっと一品ほしいときなどは手軽に作れますので、是非お試しください。

水菜やほうれん草なども美味しいですよ！ また、ビールやお酒のあてには重宝出来ます。

ハバネロ風味醤油 焼きそば

あらかじめ、醤油に2週間以上ハバネロ果実を浸け込んでおきます。

果実が手に入らないときは、市販のハバネロ醤油を使います。

お好みで豚肉や季節の野菜・海鮮類などを入れて焼きそばを作り、仕上げに の醤油を掛けるとなんとも言えない、うま辛焼きそばが出来上がります。

* 食欲のないときなど、食欲増進作用でペロリと平らげられます。

イベント案内

第二回ハバネロフェア 開催

昨年の秋に引き続き、ハバネロフェアを開催いたします。

より多くの方に参画していただきに「ハバネロ」に関心を持って頂けるよう、ハバネロを使った料理や商品の発表と即売をしたいと考えています。

また、一般参加者のハバネロ料理コンテストも考えています。

フェアの詳細は現在鋭意作成中ですので、企画が固まりましたら会員皆様には改めてご案内させていただきます。

日 時：平成 19 年 4 月 7 日(土) AM11:00 ~ PM3:00

場 所：亀岡・へき亭(前回と同じところ)

参加費：無料 (但し、出展者は会場設営代実費 1 コマ 10,000 円)

集客目標：500 名

その他：今回は前回に加え、街角ライブショーも開催いたします。(別添 案内を参照ください。)

ハバネロ友の会 事務局

〒621-0008 京都府亀岡市馬路町狐瀬 20-1 篠ファーム内

info@kyoto-habanero.com fax0771-24-7885