ハバネロ友の会　事務局

ハバネロ友の会　会報

ハバネロ友の会　会報　　発行日　２００７年６月８日

先月もハバネロに関して各方面からのお問い合わせや引き合いを頻繁に頂き感謝の気持ちで一杯です。

ハバネロの定植が始まりました。

今年は3月の気温低下で前半の生育が遅れ、ようやく定植できるボリュームに育ちました。

昨年以上にハバネロ果実の需要が増え、今年の栽培計画は2町歩以上となるようです。

◎日々の世話や収穫が大変面倒で1人当たり3～5aの世話をするのが精一杯と言うこともあり、現在ハバネロの栽培に掛る人は70名以上の人達がいます。まさに大企業の手の届かない、生産者の差別化商品ですね。

ハイライト：

今号より新たな連載が始まります。お楽しみに。

世界で一番辛い唐辛子ギネス登録

世界で一番辛い唐辛子は2／26にインドのアッサム地方の唐辛子「ブッドジョローキア」と言う品種がギネス登録を受けました。http://slashdot.jp/science/article.pl?sid=07/02/27/0410252

http://www.fiery-foods.com/dave/sagajolokia.asp#Top%20of%20Page

＊ハバネロの近縁種と言うことで、私の方も試験栽培をはじめたところです。

現地ではこの辛い唐辛子を平気で食べてしまう人もいるそうです。

【ちなみにハバネロの一番辛い「レッドサビナ（577,000スコヴィル）」ですが、「ブッドジョローキア（100万スコヴィル）あります。」

◎激辛体験にご興味がありましたら、ことし試験栽培して出来た果実をお分け致しますので、ご希望の方は事務局にお問い合わせ下さい。　（ご案内は8～9月頃の予定です。）

目次：

ハバネロの定植が始まりました。 1
世界一辛い唐辛子ギネス登録
マスコミ取材報告 2
ハバネロと高校生
ギネス世界一となったBhut Jolokiaを取りまく状況 3
超暴君ハバネロ新発売 4
ハバネロ畑からの近況報告 アメリカ支社からのお便り 5
「ハバネロ雑学④　「karai（カライ）」は味覚？」 6
ハバネロ探検隊 7
ハバネロお料理コーナー 8

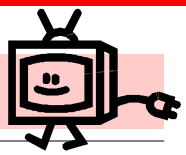
ハバネロレッドサビナ

世界一辛い唐辛子ギネス登録品種

ブッドジョローキア

ハバネロ友の会　事務局　　世話人代表

ハバネロ、今月のマスコミに取材報告。



5月12日に放映されましたNHK「ぐるっと関西」[諸国一宮めぐり]のコーナーで出雲神社に行く途中にある武家屋敷で郷土料理を出されている「へき亭」さんに立ち寄られ、ハバネロ料理を味わうところが放映されました。

↑鎧の中が末成さんです。

この中で出演者の吉本興業所属の末成由美さんが、大の激辛好きと言うこともあり、番組ではご自身がハバネロをうまく調理して、『美味しい！！』と言っていただけたことが、今まで罰ゲームのような捉え方一辺倒から大きく変化でき、美味しいイメージのハバネロが紹介できたことから、更なる「ハバネロファン」を呼び込む一助となったのは記念すべきことと感じております。

また、読売テレビ「朝パラ」では飴で綿菓子が作れる商品の紹介で、「ハバネロうま辛飴」を使って作られた綿菓子を吉本芸人が食べて、ぎゃー!という演出がされた内容のものが放映されました。

事務局

ハバネロと高校生

ハバネロを通して生徒の学習への意欲が高まるようなことを色々考えてみたいと思っています。

須知高校食品科学科では、3年生になると、「課題研究」という授業が週に3時間あります。課題研究というのは、生徒が自分で何か研究テーマを設定して研究とまとめを行うもので、言わば大学の卒業論文の研究を小さくしたものです。生徒たちが研究テーマを考えているとき、私がハバネロの話を持ち出したところ、4名の生徒が飛びついてきました。研究の内容は、「ハバネロを使ったお菓子作り」で、2人ずつ2チームに分かれて「ハバネロ・シュークリーム」と「ハバネロ・パイ」の製作を行っています。

最初は、ハバネロの名前は知っていても、実際どれくらい辛いのかを知っている生徒は誰もいなくて、いきなりたくさん口に入れて「カラ～ッ！！！」と叫んでいる生徒や、食べた量が少なくて辛さがわからずに首をかしげている生徒など色々でした。ハバネロを食べたときの子供たちの反応は素直でとてもおもしろいです。あまりに辛さに「二度と食べへん！」と言っていても、時間がたって辛さがおさまってくると、また食べたくなるようで、他の研究をしている生徒も、ケーキやアイスクリームや色々なものにハバネロのペーストをかけて試食をして楽しんでいるようです。ひょっとしてこの中から、あっと驚くような商品が誕生するのではないかと若い才能に期待しているところです。

また、せっかくだから実習に使うハバネロは自分の手で栽培したものを使おうということで、ハバネロの栽培も行っています。最初なかなか発芽せず、心配していたのですが、なんとか無事に発芽し、夏にはたくさん収穫できるのではないかと思っています。
これからもこのハバネロを通して生徒の学習への意欲が高まるようなことを色々考えてみたいと思っています。

京都府立須知高等学校　食品科学科　　中西　正和

「ギネス世界一となったBhut Jolokiaを取りまく状況」

Chilli（Chilliぶろぐ主催）

http://chillipepper.blog65.fc2.com/

今年2月、ギネス世界一記録が更新されたことは唐辛子好きの間で大きな話題となりました。前年末には“ＳＢカプマックス”がレッドサビナよりもごく僅かに辛いと言うことで世界一に記載されましたがこちらは商業種ということで園芸用に世に出回ることはまずないだろうと思われました。しかしこの“Bhut Jolokia”の場合には数年前から存在が噂されていた種類ということもあり、海外の熱心なマニアの間ではすでに栽培が始まっていたのです。激辛世界一――園芸好き、唐辛子好きなら誰もが育ててみたいと思うのは当然です。しかし当時はごく一部の海外ショップでしか扱いはなく、種一粒が300円強のいう値段。更には送料が1500円程度かかるなど非常に高価でした。しかも売られている種は最悪の品質で、うちでは全く発芽しないままに終わりました。5粒で3000円払ったものが無駄になってしまったのです。そういう事情もあって今回篠ファームさんが苗を販売するというニュースは唐辛子の栽培家にとってビッグトピック以外の何物でもありません。「是非取り扱いをお願いします！」と高田社長にお願いのメールを出してはいましたが、わずか3ヶ月半で出荷にこぎ着けることが可能だとは想像もできませんでした。社長がいかに苦労されたかは想像に難くありません。本当に頭が下がる思いです。

今回“世界一辛い唐辛子”として認定された“Bhut Jolokia（幽霊の唐辛子）”はCapsicum Chinenseの一種であり、ハバネロやレッドサビナの姉妹分ということになります。実はこの品種はギネスに認定される前、世に現れた当初は“Naga Jolokia”と呼ばれていました。この“Naga”というのはNagaland、アッサム地方に隣接する地名を表す言葉です。実はこれが後々混乱を招くことになるのです。現在“Naga Jolokia”として流通している唐辛子は実は2種類存在しており、ひとつは“Indian PC-1（Tezpur）”と呼ばれる種類、そしてもう一つが“Bhut Jolokia”です。他にも近種で“Dorset Naga(Naga Morrich)という種類もありますが、こちらはバングラデッシュが原産で“Bhut Jolokia”とよく似ていて同一種ではないかとの話もあります。“Bhut Jolokia”はハバネロの姉妹種と書きましたが“Indian PC-1”はCapsicum frutescenceという説が多く、実際はカイエンヌに近いAnnuum種ではないかとも言われています。Chinenseはひとつの場所から数個の実がなりますが“Indian PC-1”は一ヶ所にひとつしか花が咲きません（写真参照）。しかし現在も“Naga Jolokia”と称して両方の種類が流通しており、ヘタに手を出すと全く違う種類の唐辛子の種を入手することになってしまう危険性があるのです。“Naga Jolokia”は“Bhut Jolokia”であり得るけれど、世界一辛い“Bhut Jolokia”はかならずしも“Naga Jolokia”ではない……。このように混乱した状況が続いているからこそ今回篠ファームさんが正規に種を入手して販売してくれることは消費者にとって大きな意味を持ってくるワケです。たかが唐辛子、されど唐辛子。こういうことを噛みしめつつ味わう世界一辛い唐辛子はどのような味になってくれるのか、今から楽しみでなりません。

今回“世界一辛い唐辛子”として認定された“BHUT JOLOKIA

Tohato
for sweet memories

「超暴君ハバネロ」新発売

2007年5月
株式会社東ハト

もはや無敵のウマ辛さ！パワーアップして新登場！！

株式会社東ハト（本社：東京都豊島区、社長：飯島幹雄）は、ポテトスナック「超暴君ハバネロ」を2007年5月28日より、CVSルート限定にて新発売いたします。

ハバネロの攻撃的な辛味を、野菜の旨味や他の香辛料とバランスよく組み合わせたウマ辛スナック「暴君ハバネロ」（2003年11月17日発売）は、クセになる刺激的なウマ辛さと印象的な　　パッケージデザイン、キャラクターの吐く皮肉のきいた暴言などが話題になり、多くのお客さまからご愛顧いただいております。

この夏、その「暴君ハバネロ」が、さらにデカく、ウマく、辛くなった「超暴君ハバネロ」が誕生しました。従来の「暴君ハバネロ」に比べてリングの厚さを約2倍にし、生地に練り込むハバネロ　　ペーストとオニオンを約1．5倍に増やして、さらに暴君らしい、パワーアップしたウマ辛さに　　仕上げました。ブラックペッパーでトウガラシとは違った種類の辛味を効かせ、ハバネロペーストとの相乗効果で、じわじわと蓄積されていく後をひく辛味を強化。
旨味を構成する素材の種類を増やすことで、辛さに負けない深みのあるコンソメ味に仕上げています。大きく厚くなって歯ごたえが　　アップしたリングは、噛み締めるほどに旨さと辛さが広がります。
パッケージには、パワーアップした暴君をイメージしたゴールドのキャラクターをあしらいました。ウマ辛さを極めた「もう一つの暴君ハバネロ」は、夏の暑さにぴったり。ますますビールがすすむ、　「もはや無敵のウマ辛さ」です。
また、この「超暴君ハバネロ」の発売を記念して、東ハトの携帯サイト（tohato.jp）を5月28日よりバージョンアップ。フラッシュ待受け画像やデコメールなど、新たなコンテンツを充実させ、東ハトのお菓子とキャラクターたちの世界をますます楽しんでいただけるサイトに変身いたします。

商品の詳細は次のとおりです。

＜商品概要＞

◆超暴君ハバネロ

名　　称　　スナック菓子
原材料名　　ポテト（ポテトフレークス、ポテトグラニュールス）、植物油脂、馬鈴薯澱粉、オニオンパウダー、香辛料、食塩、チキンパウダー、砂糖、乳糖、粉末醤油、ハバネロピューレ、ブドウ糖、蛋白加水分解物、酵母エキスパウダー、粉末油脂、脱脂粉乳、デキストリン、ニンジンエキスパウダー、トマトパウダー、豚脂、調味料(アミノ酸等)、香料、香辛料抽出物、酸味料、酸化防止剤（ビタミンE）、パプリカ色素、乳化剤、甘味料（スクラロース）、カラメル色素、（原材料の一部に卵、小麦、ゼラチンを含む）
栄養成分　　たんぱく質　2．1g　　炭水化物　31．6g
　　脂　　質　18．3g　　ナトリウム　521．4g　（食塩相当量　1．3g）
　　（1袋当りエネルギー　約299．2kcal）
賞味期限　　製造日より180日
価　　格　　オープン価格＜予想販売価格　100円前後＞
内容量　　55g
ﾊﾟｯｹｰｼﾞｻｲｽﾞ　　200×140×30
ケース入数　　12×2入り
発売日　　平成19年5月28日
発売地域　　全国（CVSルート限定）
商品特徴　　激辛・ハバネロブームの火付け役とも言われたウマ辛スナック「暴君ハバネロ」が、辛さ1．5倍、約2倍サイズになってパワーアップ。デカくてウマくて辛いウマ辛さを極めた「超暴君」です。

＜この件に関するお問い合わせ先＞
株式会社サニーサイドアップ.
担当：小久保・塚本
〒151-0051　東京都渋谷区千駄ヶ谷4-12-8
TEL：03－6825－3456　FAX：03－5413－3050
Email：tohato@ssu.co.jp

◆読者からのお問い合わせ窓口◆
株式会社東ハト　お客さま相談センター
ﾌﾘｰﾀﾞｲﾔﾙ：0120－510810
http://www.tohato.jp　　http://tgw.st（携帯サイト）

ハバネロ畑からの近況報告

兵庫県篠山市在住の自称「くの一農匠」の 特派員がハバネロ生産者を毎月生育状況や思いを伝えてもらうコーナーです。

かわいがって面倒をみてやるとちゃんとそれに答えてくれるんです。

皆さんこんにちは・・・・唐辛子栽培3年目の大西さんの畑をご紹介します。1年目は田中唐辛子、昨年ははハバネロカリビアンレッド、そしてことしは超激辛のレッドサビナに挑戦です。他の唐辛子から遅れること2週間、畑の準備は万端・・・・・「いつになったら苗が来るんや～」と太い首をなが～くして待って、待って、やっと畑に植えられました。

まだちっちゃくてたよりないけど
“　今にみていろー！！”

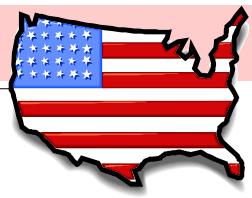
我がグループの中で2年続けて最高の収穫量を上げられた大西さんは一見、恐そーなおじさん。
でも、唐辛子の出来を見ると繊細で素直な方であることがわかります。

そうなんです。かわいがって面倒をみてやるとちゃんとそれに答えてくれるんです。

畑の栄養と天の恵みで、大きく育って7月にはおじさんの顔がほくほく顔にそんな顔が載る日を楽しみに・・・・・

← 普及センターからの指導通りの設えです。

アメリカ支社からのお便り



ハロー！　この度、光栄にもハバネロ友の会に参加させて頂くことになりました、アメリカ在住の片山と申します。

住家は、カリフォルニア州サンフランシスコから約1時間ほど南下したアップルコンピューターで有名なシリコンバレーはサンノゼです。

私はこれから、アメリカ全土におしのちゃんを広めて行きたいと考えてます。そうです、私はみなさんと同様におしのちゃんファンになってしまったのです。これを日本国内だけに留めておくのはおしい。是非ともアメリカでも販売させて下さい、と無理を言って社長を説得しました。

今回は間に合わなかったのですが、次回からはおしのちゃんＵＳＡの「のぼり」のアメリカ画像をお送りしますぞ。また、数カ国の人種の人たちに　おしのちゃん醤油、味噌、ラー油などを食させたエピソードは、また次回お知らしせします。今後とも、おしのちゃんＵＳＡをよろしくお願いします。

「ハバネロ雑学④　「karai（カライ）」は味覚？」

おかげ様で、毎日3度の「ごはん」をおいしく頂いています。

日本国内に限りますが、昔からいつでもどこへ行っても、食事はおいしくいただけます。お茶碗一杯のおいしい白御飯と（2杯はいらない）おかずがあれば、もう幸せな気分になれます。（安上がり？）　なんでもおいしいので絶対「グルメ」にはなれません。多分、味覚を感じる能力が劣っているのか、それともちょっと鈍感なのでしょうか。まぁ、何事においても（味覚だけでなく・・・）全体的に「鈍感」だとは言われます。ハイ。

「KARAMI」が味覚と認められ、世界の共通語になるのは、いつの日か・・・。

さて、味覚（みかく）とは動物の五感の一つです。その受容器は、人間の場合、おもに舌にあります。味を感じるのは舌だけではなく、色々な要素（嗅覚、視覚、記憶など）を加味した上での感覚表現のようです。その味覚には、甘味、酸味、塩味、苦味、うま味の5つを基本味と言います。現在ではこの5基本味説が世界の常識となっていますが、西洋では、長い間「うま味」を除いた4基本味説が支持され続けていました。1908年に化学者　池田　菊苗（いけだ きくなえ）博士が、うま味物質グルタミン酸モノナトリウム塩（誰もが知っている「味の素」）を発見し、この「うま味」は4基本味説では説明できないため、日本では早くからこれを基本味とする認識が定まったのでした。しかし世界で「うま味」が認められたのは最近の事のようです。ひょっとして「味の素」の功績・・・？英語での「うま味」の表記は、以前は「delicious taste」と表現されていましたが、現在では「umami」で通用するそうです。「へぇ～・・・」

さて、前置きが長すぎましたが、ハバネロさんの「辛味」はいったい何処へいったのでしょう？「辛い」の中でも、「塩辛い」は「味覚」であり、それを人は舌の味蕾、もっと具体的には味細胞の味受容膜で感知し、味神経を通して感じます。しかし、「辛い」（つまり「塩辛い」ではなく、唐辛子のような辛さ）という感覚は、味覚ではなく、これは「痛覚」と言うそうです。その痛覚を基本として、嗅覚や、唐辛子であれば口腔内粘膜などの血管を拡張させてほてる感じ（温覚）などによる総合的な感覚が、「辛さ」です。ただ、スパイスの中には、甘味を持つものや苦味を持つものなどもたくさんありますので、味覚も含めて自覚されることもあると思いますが、とにかく主体は痛覚なのです。つまり、からだ全体で感じる味わいが、ハバネロさんの「辛味」のようです。

昔、「うま味」の広報リーダーとして「味の素」さんが、世界中を駆け回りました。そしてその結果、世界の食卓でうま味・美味しさを演出し、憧れの「味覚」グループに堂々の入閣（覚）でした。さて、問題の「辛味」です。いつまでも「痛覚」グループで甘んじていないで、味覚仲間に入るためには我らが「ハバネロ」さんが頑張るしかありません。「karami」が味覚と認められ、世界の共通語になるのは、いつの日か・・・。

Kei－TARO

ハバネロ探検隊報告Vol.5　至福の焼きそばドック

日曜日昼下がりのスーパーは家族連れで大混雑。
(･_･o)ン? (o･_･)ン? (o･_･o)ン?見覚えある顔が･････おしのちゃんだ！！
何だ？焼きたてのパン屋さんにおしのちゃんののぼり。
ハバネロ　ベーコンフランス、焼きそばドッグ、あんぱん。だって。
これは食べてみなければ････！！
愛想の良い店員さんに、これって辛いですか？な～んて聞きながら3種類購入。
この三種類で全部かなぁ～？？
まずはε=ε=ε=ε=ε=ε=ε=ε=ε=(;-_-)/ゼンﾘｮｸダッシュ帰宅。
まずはフランスパン。あ～(;￣O￣)…ン?　ほのかなチーズに醤油の香ばしさがいいね～！！
(;￣―￣)…ン?来た来た！！なかなかくるねぇ。
次は焼きそばパン。ウグッ･･こ･これは･･･炎炎炎>>(/ ~Q ~;;)/ カライ!! しかしうまい！！
最後にあんぱん、ひぃぃ･･･焼きそばドッグ食べたら、あんぱん甘さしか感じないよ～。
ハッo(;'O')oシマッタ!　最初にあんぱん食べるべきだった！！後悔
しかしどれもかなりウマカッタ ε-(￣(エ)￣*)/ふぅぅぅ満足･満腹･満足

Shop情報
パン･ド･ユウ　亀岡市古世町2－4－2　ショッピングセンター　アミティ内
TEL 0771－22－3069
ハバネロ ベーコンフランス　1本　240円　ハーフ　120円
ハバネロ 焼きそばドッグ　　220円
ハバネロ つぶあんぱん　　120円

最近ハバネロ物食べ過ぎて辛さに鈍感になってるのかも。 ε＝ε＝ε＝ε＝ε＝ヾ(;◎_◎)ノ ヤバヤバ・・・tag

ハバネロ探検隊報告Vol.6　ガッツリ焼肉どんぶり

ある昼下がり･･･お腹ゲキ空き！！ガッツリ食べれるもの無いかな～っ
クンクン“(￣*) (*￣)”クンクンおいしそうな香りが漂ってきた。
あっ！！あそこなら何かあるかも･･･やきにくごはん　きーや
(ﾟ∇ﾟ;)エッ!?ハバネロ丼？牛焼肉丼に豚丼、焼き鳥丼、
C(ﾟ―ﾟ*)　ちょこっと･･･食べてみようかなぁぁぁ
じゃあ牛カルビ丼くださいなぁ～！！
店員さんが辛さどれくらいにします～？なんて聞いてきたけど、まずはノーマルで。
ハバネロ黒味噌だれをた～ら～り～ん～。
待ってました！！！パク！！(;￣―￣)…ン?あんま辛くないな～。最近ハバネロ物食べ過ぎて
辛さに鈍感になってるのかも。ε=ε=ε=ε=ヾ(;◎_◎)ノ ヤバヤバ
店員さんから「もう少し辛くしましょうか？」なんてお言葉。
はぁ～い♪ヽ(*^▽ﾟ *)ｼ^ ヾ☆(･o･)ヨ(･д･)ロ(･ｴ･)シ(･ε･)ク
パクッッ････おおおおおお辛くなった。
箸が進むぜ！！！辛さが胃腸を刺激して一気に････食べちゃったっっ。
物足りない、豚丼も下さいな。今度は初めから辛めにしてね～！！
おお･･tagは豚丼の方が好きだ！！これはうまい！！
甘辛いたれが程よく豚肉とご飯に絡んで････いいねぇ～ぇ
げっぷ！！さすがに満腹。動けない･･･
横のデザートコーナーの誘惑も今はチョット････

Shop情報
やきにくごはん　きーや
京都市西京区大原野東境谷町2丁目5番地8　ラクセーヌ専門店街内
TEL075－331－7055

ハバネロおしの丼　焼き鳥　550円
ハバネロおしの丼　豚カルビ　590円
ハバネロおしの丼　牛カルビ　680円

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
Fax　0771-24-7885

事務局より

会報誌に是非会員皆様のご紹介をさせていただこうと考えておりますので、皆様の積極的なご参加･ご投稿をお願いいたします。
　また、事務局からお願いすることもあると思いますがその節は、ご理解の上ご協力の程よろしくお願い致します。
尚、編集等の都合により、毎月末が翌月の会報誌の原稿締切りとさせていただきます。

事務局としてまだまだ不慣れな点等ございますので会報誌や会の運営など、ご意見･ご提案などございましたらお気軽にご連絡お願い致します。

投稿大募集中！！

会員の皆様、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、投稿コーナーに寄稿してください。いつでもＯＫ！．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。(毎月末日が締切り日です。)
皆様からの投稿をお待ちしています。

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

ハバネロお料理コーナー

新キャベツのハバネロ入り漬物

新キャベツがおいしい季節です。

新キャベツ、、1個
塩、、多い目
シークワサー１００パーセント果汁もしくはレモン果汁
ハバネロの実、、1個
昆布だしの顆粒

作り方
キャベツをざく切りにして、塩をたつぷり掛けてよくむ。

塩を洗い流し、しんなりさせる、そこに、昆布だしの顆粒をいれ、シイクワサーの果汁もいれ，よく混ぜる、生のハバネロを、スライスして入れる。しばらくなじませるために、冷蔵庫に入れる。

1時間ぐらい置いてから食べると良いです。

注意
生のハバネロを扱うときは、ナイロン手袋をはめてしたほうがいいです。