ハバネロ友の会　事務局

ハバネロ友の会 会報

8月号　　２００７年8月8日

会員の皆様御世話になります。
お蔭様で8月号を発刊することが出来ました。
今までに増して、会員様のご協力もあり投稿も増えてページ数を増やすことが出来ました。
今後も、連載を中心に、会員様の投稿を期待してより充実した内容で、お送り出来ることを望んでいる次第です。

事務局より近況報告

8月11日は地元紙「**亀岡市民新聞**」で『ハバネロ特集』を組んでいただけることになり、3ページのスペースで記事を掲載していただけます。
この盛り上がりは、自然発生的な環境が出来ている証と思っておりますので、事務局一同喜んでおります。(新聞社の了解を取り、ネット上で紙面が見られるようにしたいと考えております)

本日も、京都学園大学の教養部の生徒さんたちが訪問され、大学のオープンキャンパスで特産として「ハバネロ」を目玉に紹介したいと言うことで、いろいろ話をさせていただきました。

口コミなどは地道な活動ですが、自然に「ハバネロ」の輪が広がっていくことは、まさに本物と言うことが言えると思います。

また、喜ばしいことに、今月の会員様の投稿には、**ハバネロの作詞**をしていただけた方もおられ、本当に身近なものになって来ていると感激しております。
どなたか、それに曲をつけていただける方が有志でおられたらすばらしいことでしょうね。

この会の活動を通して、どんどん会員様相互の交流もしていただきたいと思いますので、交流情報なども、お聞かせいただけると幸いです。
「譲る」「交換」「差し上げます」「料理方法」など何でもよいと思います。
また、ハバネロとは関係のないものでもよいと思っておりますので、是非ともお気軽に投稿していただきたいと思います。(毎月末が原稿の締め切りとさせて頂いております)

最後になりましたが、皆様におかれましては、益々向暑に向かいますが、くれぐれもお体をご自愛いただきますようお願いいたします。

ハバネロ友の会事務局

ハイライト:

会員様のご協力もあり投稿も増えてページ数を増やすことが出来ました。

目次:

おしのちゃんの歌 京しずく	2
品種を保護する事の重要性について	3
「花と緑の会」について	4
ハバネロ畑からの近況報告	5
食材をめぐる旅	6
亀岡市民新聞社	7
おしのちゃんUSA	8
篠ファームより耳寄りなお知らせ	9
ハバネロ雑学	10
ハバネロ探検隊	11
料理コーナー	12

おしのちゃんのうた

今月の会員様の投稿に、**ハバネロの作詞**を作っていただきました。ご紹介します。
この詩に曲をつけていただける方がおられたらすばらしいことでしょうね。

おしのちゃんのうた

はば　ねろん

星がきらめいていても
うつむいていて　気づきもしない
そんな時には　忘れてしまおう
嫌なことぜんぶ　彼女の力で

おしのちゃん　おしのちゃん
ハバネロの里からやってきた
ふっくらかわいい女の子

おしのちゃん　おしのちゃん
誰もが気さくに声かける
時代が求めるモテっぷり

でも小首をかしげて　笑う姿
なんだか秘密が　ありそうで
こっそり正体　探ってみたら
待っていたのは　まるで別世界

とにもかくにもその辛さ！
ホッとするより　ホットすぎる
一級品のその刺激
汗と涙で目がかすむ

おしのちゃん　おしのちゃん
たまらず天を　仰いだよ
見えたのは　一筋の光

彼女がくれた　プレゼント
辛いという字に一本足せば
そこに幸せ　待ってるよ

京しずく（ハバネロ記番外編）

『目指せ！！1個100円のナス販売』
～野菜のオリジナルブランド商品開発～

今回は学校で栽培している茄子の投稿です。
写真の茄子･･･実は高田社長に種を分けてもらい栽培に挑戦しました。
この茄子はイタリアの品種で、赤紫に白のまだら模様の珍しい品種です。栽培技術が未熟なせいか、現在収穫出来るものは全体的にやや白っぽく、中身も種っぽいものが多いのですが、果肉は柔らかく美味しいです。写真の料理は妻が作ったもので、このように素揚げにしてポン酢をかけて食べました。焼き茄子にも挑戦しましたが、普段は食べない我が子（3歳）も、京しずくは食べたほどです･･･♪

さて、今回は非常に高田さんにお世話になり、表題のようなプロジェクトに取り組みました。おかげさまで、ラッピング等綺麗なものになりましたし、なにより、生徒の反応がとてもよかったです。これからもっと世間の人に知ってもらえれば生徒の励みになると思っています。

品種を保護することの重要性について

トウガラシの栽培を趣味にする人間にとって、最も実りの多いのが8～9月の夏最盛期。小苗の成長にハラハラさせられてきたのが梅雨明けを迎えるとともに一挙に成長が加速。この世の夏……ならぬ春を満喫することが出来ます。しかしそんな喜びもしっかりとした苗や種を入手できてこそ。今の日本では残念ながら怪しいものも出回っているというのが正直なところなのです。

園芸に限らず、趣味に於いてディティールにこだわることは特に変わったことではありません。自分がどの品種を育てているのかを知ったり、はたまた「あれを育ててみたい」と興味をそそられて手を出すのは当たり前のこと。篠ファームさんの“レッドサビナ”が発売を待ち望んでいた多くのトウガラシマニアに支えられてヒットしたのも品種に対するこだわりがあってこそ、のことなのです。

哀しいかなこのようなことが日常的に行われているのが今の日本なのです。

近年食品業界に於いて品質に対する問題が浮き彫りになっていますが、実はトウガラシを含む園芸に於いても似たような状況が取りざたされています。ある会社では国産の固定種に「子供に受ける」「判りやすい」という理由で“～～ピーマン”と適当な名前をつけて種を販売しています。園芸的に考えれば信じられないことですが、哀しいかなこのようなことが日常的に行われているのが今の日本なのです。例えば京都の伝統野菜である伏見唐辛子や万願寺とうがらしに“細アマちゃん”“ビックリしとう”などと名前が変えられていたらその価値は一挙に落ちてしまいます。欧米では品種保護に対する考えが強固で種苗会社も栽培マニアも“伝統品種”の種を維持する傾向が強く見られます。たかがトウガラシ、されどトウガラシ。本当なら大事に品種を保護し、誇るべき存在として扱うべきものなのに売れればいいと適当な名前をつけて流通させる手法疑問を危惧している園芸家は決して少なくありません。そんな意味でも篠ファームのように古き良きスタイル、言葉は乱暴だけど愚直なまでに品種に対するこだわりを持ち続けている会社が存在していることに喜びと安心感を覚えるのです。篠ファームさんには是非とも来年、再来年、そして未来にかけてもずっとこの“こだわり”、日本人が従来持ち続けてきた頑ななまでの愚直さ＝良心を失わずにいて欲しいと願っています。

「花と緑の会」について

ハバネロ友の会会員　　格畑　學

平成９年に設立以来、高田社長にはご支援、ご指導を頂きながら今年で丁度１０年なります。「ハバネロ友の会」皆様に会の成り立ちや活動を知っていただきたいと思い紙面をお借りしました。

市内に花と緑で市民の目を楽しませ、花作りの参考になる様な所を作りたいと市民有志の話し合いの中から、クニッテルフェルト通り（ニチコン前）にとの意見が出ました。これを受け、亀岡市と企業（ニチコン）が話し会いされ、道路に面した歩道との間を無料で借り受けることになりました。市民、企業、行政の3者がワークショップ方式で話し合い、出来上がった庭のデザインを当時の建設省の第8回緑のデザイン賞（平成９年）に応募、建設大臣賞を受賞しました。その副賞約２，０００万円で街路と企業敷地を一体的に整備することにより景観の向上を図るとともに、四季の変化のある樹木・草花を用いて季節感豊かな潤いのある街路空間とする緑化がされました。この時、話し合いに参加しました花好の市民を中心に「花と緑の会」が４８名でスタートしました。市民団体の花と緑の会、ニチコンの従業員、付近の自治会や敬老会の皆さん、行政が一緒に花壇の花植えをして平成１０年3月に完成させました。その後は年2回の植え替えを行っています。

平成9年花好の市民を中心に「花と緑の会」が48名でスタートしました。

花と緑の会には、英国王立園芸協会の日本支部、日本ハンギングバスケット協会の会員でマスターの資格を持った会員が現在６０名中１０名います。マスターは植物の性質。酸性、アルカリ性であるとか、日当たりが良い所を好む、半日は日陰が良い、開花時期は、開花日数は等を熟知しております。又、ハンギングバスケット、コンテナーなどの寄せ植えの色の取り合わせ、デザインにも精通しております。会員は年2回の日帰り研修、一泊研修や寄せ受け教室、マスターからの技術指導、情報提供を受けながら各地の植え替え作業を行い技術の向上をめざしています。地元に帰ってはその地域のオピニオンリーダーとして活躍をしております。

花と緑いっぱいの街、自然にやさしい人にもやさしい、そして、住みたい街、住んでよかった街づくりを進めるため、色々な取り組みを数回に分けて紹介させていただきます。

皆さんのご意見をお聞かせ下さい。

クニッテルフェルト通り
（ニチコン前の花壇）

ハバネロ畑からの近況報告　　篠山市「くの一農匠」特派員より

真夏の日差しがまぶしく、畑に出ると真っ黒に日焼けしてしまいます。一応“くの一”としては大変気になるところですが、完全防備でめげずに報告します。

ハバネロはとても元気です。梅雨に雨が多すぎたため他の唐辛子は弱って病気がちですが、

ハバネロたちは殆ど病気にはかかっていません。

青い実が沢山ついてどんどん大きくなっています。6月末の報告では花が3輪ほど･･･と書いていましたがそれから1ヶ月でこんなに実がつきました。

赤くなるのを待ちきれず、初物で7月17日から少しだけ青果の出荷が始まりました。

でも辛くなければハバネロじゃない･･･覚悟を決めて一かじり･･･カッカカッ辛あ～い！！!

しばらく口をあけたまま涙ぐんでいました。青いハバネロに泣かされた！これも仕事のうちか？

青いハバネロに泣かされた！これも仕事のうちか？

7/31撮影　大西理一郎さんの畑

20人の生産者の中でやっぱり今年も大西さんの樹が一番大きいです。
何が違うのかなぁ・・・・
畝の肩にポツポツ5cmくらいの穴を開けてそこに肥料を入れてありました。樹はまだまだ大きくなります。

今はこんな実を出荷しています。10日もすれば赤果を出荷できるでしょう。

～食材をめぐる旅～

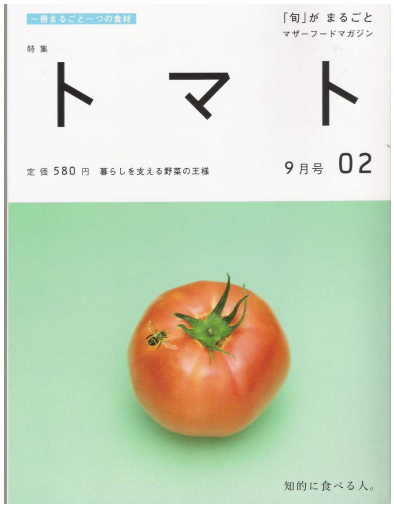
こんにちは！ 東京でフリーライターをやっている三好かやのといいます。
「専門料理」という雑誌の野菜特集で、ハバネロやハバネロの里の存在を知り、
高田さんのトウガラシへの熱い思いに圧倒され、
気がつけば、「ハバネロの会」の会員になっておりました（笑）。

いつか「トウガラシ」の特集がやってきたら、
ぜひ「ハバネロの里」を取り上げたいと
今から張り切っています。

畑、ホテル、レストラン……。ずっと食べ物のあるところばかり訪ねてきました。
今年はとくに食材に関する取材が多くて、ゴキゲンです。
皆さんは“「旬」がまるごと”という雑誌をご存知ですか？
表紙に「マグロ」とか「トマト」とかでかでか食材の名前が載ってるやつです。

全体で100ページぐらいあるんですが、一冊丸ごとひとつの食材の記事なんです。
これまで野菜というと、農業の専門書とか園芸書とか、レシピ本で見ることが多かったですね。生産者向けに専門誌、家庭菜園の人に園芸雑誌、ご家庭の奥様にレシピ。
これまで見る人によって、バラバラだった媒体を、ひとつに合体したらどうなるんだろ？
やってみたら意外に面白いです。

私は野菜のルーツを求めて種苗会社に行くことが多いんですが、青々した春キャベツも、お馴染みのトマト桃太郎も、原産地のものとは程遠く、日本人向けにかなりアレンジされていることがわかってきました。ふだん何気なく食べてる野菜たちも、ものすごい技術と経験の結晶なんですね。野菜とのつきあいがますます楽しくなってきました。



いつか「トウガラシ」の特集がやってきたら、
ぜひ「ハバネロの里」を取り上げたいと
今から張り切っています。
そのときは、
会員の皆さんともぜひお会いしたいです。
どうぞよろしくおねがいします。

かしこ
三好かやの

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

亀岡市民新聞社

いよいよ8月です。暑いです。
皆様、お元気でいらっしゃいますか？　亀岡市民新聞社の竹内博士です。
先日、とある雑誌で「暑いときには暑いものを」「暑いときこそ、辛いものを」という文句を見ました。まさに、我らのハバネロの季節の到来であります。
私は、某カレーショップでも最高レベルの激辛カレーを注文し、イタリアンには決まってタバスコをかけまくって食べ、うどんでもそばでも容赦なく七味唐辛子をジャンジャンふりかけて食べるほど激辛好きです。
しかし、そんな私も現在は、ハバネロの食べすぎて、ヒーヒー言っております。と言いますのも、8月11日に発行の弊紙にて、「ハバネロ特集」を組むことになっていまして、現在、その準備に追われているのです。高田社長様をはじめ、取材先でお世話になった皆さん、本当にご協力ありがとうございました。
皆様とっても良い方ばかりで、私が取材でお邪魔するたびに「まあ、食べてください」「まあ、お1つどうぞ」と言っていただいております（笑）。基本的に取材は毎日ですから、結果として私は、アッチのハバネロ商品、コッチのハバネロ商品と、まさに〝ハバネロのはしご〟状態の毎日を送っているわけです。時には朝・昼・晩がハバネロ商品という時もあり、丸一日がヒーヒー言いながら過ぎていきます。
「しまった、甘いもの特集も同時に考えてたら両方食べられたかも…」などと考えながらもこのハバネロ多量摂取のおかげで、現在、燃えるように記事書きやレイアウトなどを進めておりますので8月11号の亀岡市民新聞をぜひぜひチェックしてください。よろしくお願いします！

8月11号の亀岡市民新聞をぜひぜひチェックしてください。

記者という仕事をしていて一番楽しいのは「人との出会い」です。
いろんな分野の多方面の方々とお目にかかれるのは、まさに記者の特権ですね。いろんな人がいて、色んな考えや価値観があって、いろんな人生が日々存在しているんだなぁと勉強になります。記者という肩書きを持ってなかったら、そう簡単にはいろんな方と会って、いろんな事をズケズケとは聞けませんから、記者だからこそ許されることですね。
今回の「ハバネロ特集」でも、また新しい出会いがたくさんあり、とてもうれしく思います。ハバネロという共通点でつながった「ハバネロネットワーク」を大切にし、「ハバネロ」が結んでくれた「ご縁」に感謝をしつつ、今後も、ハバネロと亀岡の発展のために頑張ってまいります。それでは、今日も取材に行って参ります！！！！！

㈱亀岡市民新聞社
編集主任　竹内博士

事務局より

8月11日発行の地元紙「亀岡市民新聞」で『ハバネロ特集』を組んでいただけることになりました。
3ページのスペースで記事を掲載していただけます。
亀岡市民新聞社の了解を取り、ネット上で紙面が見られるようにしたいと考えております。
竹内さんの楽しいブログは　http://blog.so-net.ne.jp/takeuchi_kisha/　です。

おしのちゃんUSA

ハロー！皆様。
ハバネロ友の会で、いつもお世話になっております、
カリフォルニア州在住のおしのちゃんUSAです。

おしのちゃんUSA販売戦略やセールスなどに向けて、私どもも日々
奮闘しております。
必ずやおしのちゃんはアメリカを制覇しますので、乞うご期待です。

今回、入稿が遅れてしまい申し訳ありません。
実は、サンフランシスコ･ベイエリアの日系人向けの新聞に
おしのちゃんが掲載され、その画像を掲載したいと思い、最後まで
新聞社と交渉していたのですが、間に合いませんでした。
サンフランシスコ･ベイエリアでも、おしのちゃんの知名度は上がっていると
思いますよ。

アメリカで面白い現象を発見しました。
おしのちゃんの味ではなく、キャラクターについてですが、白人は興味あり
（かわいいと思う）、黒人は興味無し（かわいいとは思わない）。
多国人は千差万別です。　でも、おしのちゃんUSAはこのキャラで
全米を制覇しようと思ってます。

前述しました、新聞掲載写真は入手次第お知らせします。
今後とも、おしのちゃんUSAにご支援下さい。

ハッ！と（Hot）スパイシーチキンウィング　$6.75（3ピース）

居酒屋

辛さ世界一、ハバネロ醤油で夏の暑さに打ち勝つ

サンノゼダウンタンと、ミネタサンノゼ空港に近い、便利なロケーションの店「居酒屋」から、この夏おすすめのビールに合う一品は、なんと“ハバネロ醤油”で味付けした、チキンウィング、「ハッ！と（Hot）スパイシーチキンウィング」。ハバネロ原産国のメキシコ人も、意外な辛さにおどろいたという、この夏の新メニュー。

一見ふつうの手羽先の唐揚げなのだが、なんといっても、辛さ世界一のハバネロ入り。食べているうちに、ピリピリしてくるので、そこをすかさず、よく冷えたビールをグッーっと飲んで、“プハアー、プーッ”。口の中がチキンのジューシーな旨味とにんにくの香り、ほどよい塩味と唐辛子のコンビネーションで、「ビールもっとほしいです状態」になることうけあいだ。

いまのところ、日本でしか手に入らないというハバネロ醤油だが、ただ辛いだけでなく、素材のうまみを引き出してくれるパワーがあるようだ。ハバネロは他の唐辛子とちがって、フルーティな香りがあるのが特徴だから、夏の暑さに負けないよう、食欲を増進するスパイス役にもぴったりなのだ。

居酒屋ではこのほかにも、ビールにぴったりなメニューが豊富にそろう。

居酒屋
1335 N 1st St.,　San Jose, CA 95112
☎ 408-452-8751

■営業時間：土曜定休
ランチ：　11:30AM〜2:00PM（月〜金）
ディナー：　5:00PM〜10:00PM（月〜金）
　　5:00PM〜9:00PM（土・日）

篠ファームより耳寄りなお話

弊社では、国内産ハバネロ果実を使い、こだわり素材で商品化を行っております。
商品は販売店様やWebにて販売をしておりますが、期間限定で会員様だけに、お試しセットを作りました。
またとない機会ですので是非お求めいただけましたら幸いです。
◎どれも弊社自慢の商品ですので、きっと喜んでいただけるものと確信しております。

【販売期間】　平成19年　8月　11日(土)～　8月　24日(金)まで
【お申込方法】
①メールにて「ハバネロ会員特別セット注文」としてお申込ください。
info@shinofarm.jp　宛
または、faxにて「ハバネロ会員特別セット注文」としてお申込ください。
fax 0771-24-7885 宛
■お届け先の〒住所・お名前・電話番号/セット数を必ず明記ください。
【セット内容】

●ハバネロうま辛黒豆味噌　(激辛3倍)
●ハバネロうま辛白味噌　(激辛3倍)
●ハバネロうま辛辣油　(激辛5倍)
●ハバネロ醤油　(激辛3倍)
●おしのちゃんハバネロソース　(激辛7倍)
●ハバネロうま辛飴　(激辛2倍)
＊すべて各1本(ヶ)の詰め合わせです。
【提供価格】
2,980円 (税込・送料・代引き手数料込)
通常価格4,695円(送料630円・代引き手数料315円含む)
【代金決済方法】
代引きでお届け致しますので、ドライバーに代金をお渡しください。
【お届け】
お申込後、数日でお届けいたします。
お届け日の指定のある場合は、お申込後5日以降でご指定ください。
【お願い】
①お一人様10セットまでご購入いただけますが、ご自身でお使いいただくか、贈答目的に限りとさせて頂きます。販売目的でのご購入はご容赦願います。
②ご賞味後、ご意見などいただけましたら今後の参考にさせていただきたいと思いますので、ご協力のほどよろしくお願いいたします。
③1セットに付き、おしのちゃんシールを1枚同梱いたしますので、中の一番大きいおしのちゃんシールは、車の後ろのガラスにお貼りいただけると幸いです。

■ご不明な点などございましたら下記宛にお気軽にお聞きください。
有限会社　篠ファーム　　担当　高田
〒621-0008 京都府亀岡市馬路町狐瀬20-1
TEL 0771-24-7878　FAX0771-24-7885　メールアドレス info@shinofarm.jp
以上

「ハバネロ雑学⑥　夏は暴君ドリンクで・・・」

Kei－TARO

暑いですね。なんとか涼もうと色々な工夫をするのですが、元気なミンミン蝉の声を聞くと、より一層暑さが増したように感じます。熱中症にならないためにも、水分は充分補給しないといけません。学生時代（今から30数年前ですが・・・）には、陸上部に所属していました。普段は何をしてもスローな私なのですが、走る時だけは（逃げるときも・・・）何故か速かったのでした。当時の陸上部は、ど根性系スポーツクラブで、クラブ中に水を飲むなんてもってのほか、体を冷やすとかで夏の水泳も禁止されていました。その結果、暑さに対する忍耐力を培う事ができ、そして知らぬ間に「カナヅチ」になっていました。

夏の水分補給は必要なのですが、ついつい冷たい飲み物をゴクゴク飲んでしまいます。暑いところから帰って来た時の冷えた麦茶は最高です（皆さんはビール？）。ノド越しは最高なのですが、胃の粘膜を痛めつけ、からだには良くないようです。逆に、暑いときには暖かい飲み物を飲むことにより、発汗作用で体を冷却してくれます。この時期にこそ体を大事にし、夏バテを防ぎたいものです。これは失礼、「年寄りの冷や水？」。まだまだ若い（？）ハバネロ友の会の皆様は、そんな忠告には、きっと「寝耳に水？」。

それでは、そんな「暴君な」あなたにおすすめ、夏の「ハバネロ」の楽しみ方をご教授しんぜましょう。ご用意頂くのはご存知、トーハトのヒット商品「暴君ハバネロ」です。

夏の「ハバネロ」の楽しみ方をご教授しんぜましょう。

その①　未成年篇　　「コーラ」＋「暴君ハバネロ」

考えただけでも「ジョワー・・・ヒィー・・・」。炭酸飲料で辛口なら、なんでもよい、という説もあります。一説には、某社の辛口ジンジャエールと一緒に食べると、ジンジャー（ショウガ）の辛みとハバネロの辛みがきわどいハーモニーをかもし出して、もう、たまらんっ！というところまで行くそうです、はい。とりあえず、お作法としては、まず「暴君ハバネロ」サマに手を合わせて「イタダキマス！」。口いっぱいにほおばり、少し噛み砕いたところへ「コーラ」をご招待。もう、暑さなんてぶっ飛びます！個人的には、ペプシコーラNEX（ネックス）がおススメです。「おいしいところがイイ・・・」

その②　オトナ篇　　「ビール」＋「暴君ハバネロ」

この食べ方は、皆さん昔から結構されているようです。チューハイ、サワー系飲料でもOK。缶ビール片手に暴君をむさぼる・・・。お口の中での暴君の暴れん坊ぶりは、暑さを忘れてビールを飲むスピードが加速すること、間違いない！経済的には、発泡酒をおススメします。「暴君アルコール」サマになって、家族に嫌われないように注意しましょう。

おそくなりましたが、暑中お見舞い申し上げます。

ハバネロ探検隊Vol.9　　夏お勧め！！絶品焼きそば

暑い日曜日の昼下がりのはらぺコペコ。
今日は友達と2人連れ。Ε-(´ο`;A アチィ～
暑いよ～！！涼みたい～！！おなか空いた～！！
かねがねより、バリバ(@⌒┐⌒@)ノ ウマヒィ よ～！！って聞いてた
亀岡市大井町並河にある喫茶店「壱番館」
カウンターに陣取って、前を見ると
「特製ソース焼きそば」の文字
話を聞くとマスター相当のこだわりらしい。
じゃあそれにしようかな～。
なに？ハバネロ味もあるって？じゃあそっちもくださ～い。
特製焼きそばは、少し甘めでうまみたっぷり、これバ(@⌒┐⌒@)ノ ウマヒィ！！
喫茶店の‥‥ってことで実はあんまり期待してなかったのに‥‥
ヤラレタ。裏切られた‥‥ラッキー＼(^^＼)(/^^)/
続いてハバネロ焼きそば。
焼きそば、やっぱり旨い。(*'ω'*)……ん?炎炎炎>>(/ ~Q ~;;)/ 熱い!!ハバネロが熱い！！
熱さが持続してる感じだ！！暑い夏にはサイコー！！汗ダラダラ‥‥
いい感じの刺激がある。
2人で取り分けながら‥‥実は取り合い‥‥
ふー、(;´д`)ゞ アチィー!!食った、食った。
(;￣ー￣)…ン?

。(*'ω'*)……ん?炎炎炎>>(/ ~Q ~;;)/ 熱い!!ハバネロが熱い！！

脇に置かれていた亀岡市民新聞にこのお店が載ってるじゃん。
何？冷麺がおいしい？おすすめ？なに！野菜たっぷり。これは冷麺も食べねば！！
よーし！！デザートは冷麺だ！！
今年は夏バテ関係なさそう～！！これってハバネロで胃腸が鍛えられた！？

Shop情報
壱番館
亀岡市大井町並河2丁目5－15
TEL　0771-23-1419

ハバネロ探検隊探検出没ポイント情報求む！！

ハバネロ探検隊員が、ハバネロポイントを探検にふらっ～と出没します。

ハバネロポイントおすすめ情報をぜひ事務局までお寄せください。

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

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

ハバネロ料理コーナー

『なすのぴりカラ合』

材料
茄子、
酢、大匙2、
砂糖大匙2、
塩少し。
ハバネロラー油
少し、
ゴマ、

つくり方
茄子を8等分にして、水にさらす、ボールに酢、砂糖塩、ハバネロラー油を入れてまぜておく。

ナスを耐熱のお皿に入れ
電子レンジに掛けて、蒸しナスを作ります。

あわせた調味料のとこに入れまぜ合わす。
最後に、お皿にもり、ゴマをかける。