

# ハバネロ友の会 会報

9月号

2009年 9月 10日

ハバネロ友の会会員様

## トピックス

新情報や季節  
の話題イロイロ。  
海外の話題も掲  
載中。  
メール会員募集  
中。

ハバネロ会員の皆様におかれましては如何お過ごしでしょうか。梅雨が明けましたが、今年は天候異変と言いますか、どうも農産物全般に偏重をきたしており、ハバネロも今年は全体的に背丈の伸びがありませんが、実は赤く熟して収穫たけなわといったところです。

多い日には300kgの収穫があり、選別や出荷にてんやわんやで対応しております。この分ですと亀岡市内での栽培予定10トン(100万個)の収穫が出来そうです。



亀岡で初めて栽培  
していただいた福岡  
さんの圃場です。



有機質肥料をふんだんに入れられているので、生育良好で果実はすこぶる大きくなっています。

## 目次:

高島屋で販売開始	2
京都学園大学取材報告	2
農商工連携フェア	3
バン格拉ディッシュ	5
ハバネロ館NEWS	6
乙女のつばやき	8
児島さん投稿	9
京都ハバネロの里	11
ハバネロ探検隊	12
ハバネロ料理	13

ハバネロ友の会事務局

## ハバネロが高島屋で販売開始！

9月1日から東京・日本橋高島屋さんで「京都ハバネロの里」商品が売り出されました。併せて、横浜高島屋(ジョイナス)でも同時販売されております。

念願の東京進出の足がかりとして、不足のないロケーションで、更に1日20~50ヶ売れている情報も頂いておりうれしいかぎりです。

中小企業基盤整備機構の地域産品として12月末まで展開していただけます。また、全国の百貨店でも拡大展開していただけるようです。



高島屋 日本橋本店



京都ハバネロの里本舗

## 京都学園大学 映像ゼミ生の取材を受けました。

亀岡にはこれと言った特産がないと言われ続けて久しいですが、このたびハバネロが地元亀岡で特産として知名度が出てきたこともあり、研究課題として9月5日(土)曾我部のハバネロ圃場で取材をして頂きました。

当日は4名の生徒さんが圃場に来られて、生産状況や亀岡で栽培したきっかけなど色々質問を受けました。

皆さんにハバネロ信者の登竜門(?)であるハバネロ果実を食べていただき、激辛の魅惑に惹かれていただけたようです。

11月には編集をした「亀岡特産・ハバネロ」の試写会も予定されているようです。



熱心に生産者「福岡さん」の話に聞きいる生徒さん達



ハバネロ友の会 事務局

## 農商工連携フェア(2ヶ所)に出展いたしました。

昨年あたりから農商工連携ブームで京都も農商工連携に火がついた感じです。農業主導の農商工連携がどんどん企画出来れば、世の中も変わってくると思います。

### 農商工連携フォーラム「地産ビジネスの想像に挑戦」

京都信用金庫さんと日本政策金融公庫併催で、京都信用金庫本店で8月28日(金)に開催されました。

100名ほどの参加者で講演と14企業の展示があり、弊社も展示で商品提案をさせていただきました。

お蔭様で20数件の引合いも頂き喜んでおります。



与えられたブーススペースをはるかに越えて、ここぞとばかりアピールいたしました。

### きょうと農商工連携フェア

京都府主催で京都テルサで9月1日(火)に開催されました。

山田知事も挨拶され、「農商工連携」は京都府としての目玉事業として手応えを感じました。

講演会は500名が定員でほぼ満席状態で、参加者の関心の高さを改めてまた、展示ブースは30社ほどされており、弊社もそのうちの1社として、常に存在感をアピールしたにぎやかな展示をさせていただきました。

知事もブースに来られ、ハバネロのことについて色々ご質問いただけ関心の高さに喜んでおります。特に「ハバネロうま辛カレー」に興味を持っていただき、お買い上げいただきました。





山田知事の挨拶



弊社ブース

ハバネロ友の会 事務局

ハバネロ友の会&メルマガ会員の参加をお誘い下さい。

お蔭様で会員様の暖かいご支援を頂き、現在50名近くの会員登録をさせていただいております。

また、今年から初めました無料の「メルマガ会員」も100名を超える沢山の方に参加して頂き、盛り上がりの手応えを感じております。

詳細は[http://www.shinofarm.jp/habanero\\_tomonokai.htm](http://www.shinofarm.jp/habanero_tomonokai.htm) をご覧下さい。

メルマガ会員はメール送信のみとなりますので、会員特典や郵送をご希望の場合は「ハバネロ友の会」にご入会下さい。

ハバネロ友の会 事務局

会員の皆様の宣伝コーナー開設いたします。

ご自分の会社やお店の宣伝・自己紹介など、案内したい内容がありましたら何でも投稿してください。

行政関係の方もどんどん投稿してください。

ハバネロ以外でも全く問題ありませんので、会報誌を活用していただけたら幸いです。

原稿の締め切りは、毎月末までにお問い合わせ出来ましたら幸いです。

翌月の10日頃をめぐりに、会報誌に掲載して配信致します。

原稿の送り先は、事務局( [info@kyoto-habanero.com](mailto:info@kyoto-habanero.com) )宛にお願いいたします。

ハバネロ友の会事務局

## バングラデシュからの便り 9月号

ラマダン月(断食月)も半分が終わり、これからイード祭の準備が始まります。ラマダン明けのイード祭と、3か月後のイード祭で、国内消費は一気に高まります。洋服店などは、二つのイード祭で年間売上の8割にも達するといわれ、洋服マーケットは活気づいてきます。また、食料消費は通常の日より断食期間中のほうが多くなります。明け方から夕方まで断食し、夜にいいものを一気に食べるためです。そのため、断食月に太る者が多くなるようです。



バングラデシュにもとうとう豚インフルエンザがやってきました。イスラム教徒では、豚は最も汚い動物と考えられており、その豚から発生したインフルエンザを極度に忌み嫌うようです。街を歩く者の10%がマスクをしています。しかしこのマスク、T-シャツの切れ端を縫い合わせ紐をつけた簡素なもので(約10円)、本当にこれで菌を防げるのか疑問を感じます。が、現地では気休めではなく本気で使っているため、病は気から、2次的な効果が生まれるかもしれません。



どこへ行っても人、人、人のバングラデシュ。爆発的に流行する可能性があるため注意が必要です。

Ryo Takeuchi

## ハバネロ館NEWS

ハバネロ専門店 ハバネロ館です。  
これからも、地元発信としてがんばります。応援よろしく！！

## ★ NEWS ★

激辛会が第1回目の「ECO」活動開始！

8月26日(水) 朝8時より栗東駅前  
(アルプラ側)に集合！！

清掃活動を8時05分よりスタートいたしました。  
参加者は平日でもあり7名でしたが、朝早くより、  
約40分位アルプラ周辺をだまなく清掃しました。



ごみ4袋分です。  
空き缶やタバコの吸殻が多く  
栗東駅前も見た目以上に  
ごみがありました。



激辛会はハバネロに関心のある方や辛い好きが集まり試食会やイベントを開催してます。  
又、激辛会を通じて参加して頂き「ECO」活動や  
「地域」活動もしております。

みなさんも、熱い連中ばかりの「激辛会」に  
参加しませんか！！

激辛シール  
激辛Tシャツ  
Membersカード発行





この度、道の駅竜王「かがみの里」に  
ハバネロ商品を置いて頂  
くことになりました。  
8月21日(金)より、  
ハバネロ全商品とハバネ  
ロアイス・ハバネロ生キャ  
ラメルです。



ハバネロアイス



ハバネロ生キャラメル

9月1日(火) 関西テレビ『スーパーニュース アンカー』でハバネロ館 放送！！



ハバネロアイス撮影



ヤマヒロ君がハバネロにびっくり！

友の会の皆様  
お近くにお出向きの時は、  
ハバネロ館にお立ち寄りください。  
お待ちしております。

店主

滋賀県栗東市霊仙寺6丁目1-1

ハバネロ館

TEL 077-551-5078 FAX 077-551-5080

e-mail: info@habanero-shiga.com

## 乙女のささやき

## 夏と秋の間

天気あまりにも良くて仕事の移動中に【広沢の池】の周辺を歩いてみる。池の色が緑でしたが、写真におさめると思った色がでないのが残念です。

空が高くなってきたので、秋を感じることができました。



広沢池の反対側。  
こちらはまだまだ稲穂が青々としていて夏のように見えます。



夏と秋を一度に感じれた場所でした。

## 「ハバネロなんでも質問コーナー」開設中

事務局( [info@kyoto-habanero.com](mailto:info@kyoto-habanero.com) )宛にご質問いただければ、直接ご質問者にお答えすると共に、承諾いただいた内容は直近の号でも紹介したいと思います。  
匿名希望の方は「匿名希望」と伝えてください。

ハバネロ友の会事務局



## 10月のイベント案内(亀岡市交流活動センター)

児嶋きよみ(亀岡市交流活動センター)

## 10月のイベント案内 (亀岡市交流活動センター)

あの人と心がつながらない。何故なのか？

コミュニケーション力ってどのような力？

コミュニケーションが上手になるには？(アスク・ヒューマン・ケアから)

「金融の仕事をするには、どんな人が向きますか？」と、中学生が質問しました

\* コミュニケーションの力がある人です。相手のことがわかり、自分のことを伝えられる人。これは、金融の仕事に限らないと思います。仕事は「自分が主役」ではありません。

自分がどれだけいいものを作ったとしても、それが相手の必要とするもの・望むものでなかったら、仕事としては成り立ちません。つまり、主役は自分ではなくお客さん。お客さんである相手が、どんなことを考えているのか、何を望んでいるのか、わからなければ仕事にならないのです。

「じゃあ、コミュニケーションが上手になるには、どうしたらいいのですか？」と中学生

\* 女の子とつきあうことです。女の子じゃなくても、外国の人でもいい。つまり言いたいのは、「自分と違う世界にいる人」とつきあうことが大切だということです。

自分と似た人は、苦労しなくても通じあえるでしょう？ でも、君から見て「わけわかんない」相手と理解しあう苦労をすると、コミュニケーションが上手になります。

この相手は何を考えているのかな？ 何を感じているのかな？ 一体どうなっているのかな？ 一体どうすれば通じるんだろう？ そうやって相手を知っていくプロセスで、コミュニケーションの力は磨かれるんです。



10月3日(土) 1:30~4:30

## 自己信頼回復トレーニング講座

\* なりたい自分になるための

自分を磨く方法を学びましょう

どんな自分にもOKを出せるように

中野 満知子さん(オフィス「想」ネットワーク主宰)

\* 人間関係を改善したい!

\* 自分の気持ちを上手に表現したい!

\* 頼んだり断ったりできるようになりたい!

\* 毎日を自分らしく過ごすには、どうすればいいのか?

自分を知り、相手を知り、コミュニケーションについて学び、パワーアップしませんか?

「手ごたえのある人生のために心のエステを」、自尊感情回復トレーニング。  
グループワークを行い、考えます。

どんな場面でどんな自分が出るか。

どんなことが自分のストレスとなるのか。

同じような状況でまわりの人はどう感じ、どう対処しているのか。

あなたと私 「ちがい」がわかればうまくいく。  
自分の感情や思いに気づき、それを上手に伝える方法を考えます。

受講料 : 1,700円  
定員 : 20名(要申込)



財団法人亀岡市交流活動センター / Kameoka Exchange Center  
http://www.kkoryu.com/  
e-mail:kiyomi@kkoryu.com(担当:児嶋)  
Tel 0771-26-5001 Fax 0771-26-5002

## 京都ハバネロの里 姉小路店 より



### 鶏のから揚げ ハバネロ葱ソース

材料 (2人前)

鶏もも肉	1枚
片栗粉	大さじ4
揚げ油	適量
ハバネロネギソース分量	
・白葱みじん切り	大さじ3
・醤油	大さじ2
・ハバネロ醤油	大さじ1
・米酢	大さじ2.5
・砂糖	大さじ2
・ゴマ油	大さじ1

- 1 ハバネロ葱ソースの分量を混ぜ合わせておく。
- 2 鶏もも肉を一口大に切り、塩、片栗粉をまぶす。
- 3 180℃の油でからっと揚げる。
- 4 熱いうちにハバネロ葱ソースに浸ける。



食欲の秋に!  
ハバネロ醤油を使った  
和の創作レシピ。  
醤油の香ばしさと  
ハバネロの辛みが  
食欲をそそります♪

ハバネロ醤油  
700円(税込)

### いかとグリーンアスパラの にんにくバター炒め

材料 (2人前)

グリーンアスパラガス	3本
もんごういか	80g
にんにく(薄切り)	1かけ
バター	大さじ1
ハバネロ醤油	大さじ1
サラダ油	大さじ1/2

- 1 グリーンアスパラガスは根元を切り落とし、5~6cm長さの斜め切りにする。
- 2 塩少々を加えたたっぷりの熱湯で30秒~45秒ゆで、すぐ冷水にとって冷ます。
- 3 もんごういかは皮をむいて両面に格子状の切り目を入れ、棒状に切る。
- 4 フライパンにサラダ油大とにんにくを入れて中火で炒め、にんにくがきつね色になったら取り出す。
- 5 バターを入れ溶けたら、いかを加えてサツといため、表面が白っぽくなったらすぐにアスパラガスを入れ、手早くいため合わせる。
- 6 鍋肌からハバネロ醤油を好みの量入れて味をつけ強火で水分を飛ばし味を絡める。

京都ハバネロの里本舗  
姉小路店(あねやこうじてん)〒604-8086京都市中京区寺町通  
姉小路西入丸屋町334-1  
TEL.075-221-0855  
FAX.075-221-0855  
<http://kyoto-habanero.com/>



## ハバネロ探検隊 「ハバネロシュークリーム」

先月号で掲載されていたファミリーマートで販売の関西限定ハバネロ商品  
 その中の「ハバネロシュー」を入手  
 (( " - " )) ふふふふ  
 パッケージにはおしのちゃんの不敵な笑い。  
 激辛！HOT！の表示が……



まず見た目が怪しい……赤いシュークリームは……普通だ

一口食べてみる。m( )mアーン  
 あんまり普通のシュークリームと変わんないよ……(; - )…ん?からい?炎炎炎>>( / Q ;; ) / 貝 カライ!!  
 皮がけっこう辛い。これって色だけじゃないんだ……。  
 中のクリームは普通にカスタード……これは甘くて美味しい。



辛いものが得意な人には、少し物足りないかも知れないけれど、十分な辛さだ。  
 とにかく、後に辛さが残る。

カスタードの味がしっかりしていて、スイーツとして、美味しくいただいた。  
 満足！満足！

確か他にもイロイロ出ていたな。  
 これは期待できそう。  
 今度買うぞ！！

8月29日(日曜日)

休日のドライブ途中、ファミリーマートの看板

そうだ、まだ買ってないや。今日のお昼はハバネロメニューや = =へ( ; ' ) / ゴーゴー  
 ( ' ' ; ) エッ!! 無い。無いじゃん ( ' ' ; ) ガーン(。 ; ) ガーン( ; ' ) ガーン!!  
 ファミリーマートで販売の関西限定ハバネロ商品は、期間限定の商品でもあった。  
 ガ (= =) ン!!

ファミリーマートWEB

<http://www.family.co.jp/>

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

Fax 0771-24-7885



## 「ハバネロなんでも質問コーナー」開設中

事務局( [info@kyoto-habanero.com](mailto:info@kyoto-habanero.com) )宛にご質問いただければ、直接ご質問者にお答えすると共に、承諾いただいた内容は直近の号でも紹介したいと思います。  
匿名希望の方は「匿名希望」と伝えてください。

## 会員の皆様の宣伝コーナー開設いたします。

自分のところの会社やお店の宣伝など、案内したい内容がありまましたら是非、投稿してください。行政関係の方もどんどん投稿してください。

ハバネロ以外でも全然問題ありませんので、活用していただけたら幸いです。  
原稿の締め切りは、毎月未までに頂きました原稿は、翌月の10日頃をめどに、会報誌に掲載して配信致します。

原稿の送り先は、事務局( [info@kyoto-habanero.com](mailto:info@kyoto-habanero.com) )宛にお願いいたします。

ハバネロ友の会事務局

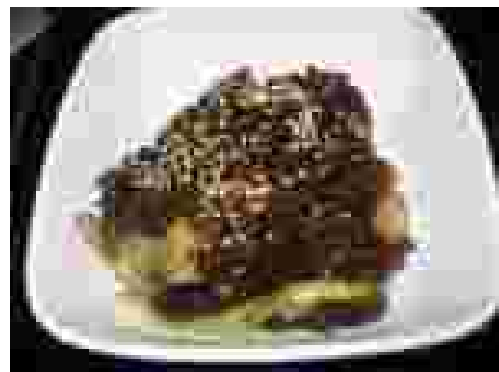
## ハバネロ料理コーナー

### 蒸し茄子の肉味噌かけ

材料 茄子  
牛肉のミンチ  
赤味噌  
酒、砂糖、塩、胡麻油  
ハバネロ味噌

#### 作り方

茄子をところどころ皮をむき  
たてに六分の一に切る、  
水にさらす  
フライパンに胡麻油をいれ  
牛肉ミンチを入れ炒め  
お酒砂糖塩を入れいためる



赤味噌と好みでハバネロ味噌も入れて  
味を調える  
茄子は水気を切り耐熱容器に入れ  
電子レンジに入れる、  
しなっとなったら流水にかけ荒熱をとる。  
お皿に茄子を入れ上に肉味噌をかける。