

# ハバネロ友の会 会報

11月号

2009年 11月 11日

ハバネロ友の会会員様

## トピックス

新連載開始  
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。

驚くほど寒い日があったり、ぼかぼか陽気で上着を脱ぎたくなる日があったりですが、皆様におかれましてはいかがお過ごしでしょうか。

京都も紅葉のシーズンも始まりますが、ここ亀岡では鍬山神社(くわやま)や神蔵寺(じんぞうじ)は山すそにあるため、紅葉はとてもきれいで穴場的な場所です。是非お尋ねください。

ハバネロは気温の低下と共に徐々に赤くなる完熟速度が緩やかになってきました。

株も元気なものと、下葉の色が黄変して落葉仕掛けているものなど差がありますが、間違いなく生育低下しております。

今年はかなりの需要があり潤沢に供給が出来た反面、来年の収穫まで備蓄しておくハバネロがまだ十分に確保出来ていませんので、これから集めて行きたいと考えております。

この分で行きますと来年はハバネロの需要が相当数、期待できますので面積拡大を検討の必要を感じております。



## 目次:

事務局よりお知らせ	2
京都激辛商店街	3
ハバネロ館NEWS	4
Aoiさんのメキシコ通信	5
イタリアからの報告	6
バングラディシュ	7
乙女のつばやき	8
児島さん投稿	9
ハバネロ探検隊	11
ハバネロ料理	12

株によってはまだまだ元気!

赤く色づくのが遅れ気味です。



このように葉が黄変して、落葉し掛けているものもあります。

ブッドジョロキアも元気がない状態

ハバネロ友の会事務局

**新連載が始まります。**

今月号より新連載が始まります。

メキシコに留学されているAoiさんが、メキシコの生活事情など報告して頂けます。

京都激辛商店街の発起人 磯野事務局長様から近況などをお伝えいただくことになりました。

**先月の会員様特典は終了いたしました。**

お蔭様で多数の方から『京都ハバネロの里商品』の特典斡旋販売は沢山の方にご注文いただきありがとうございました。先月末を持って**終了いたしました。**

京都ハバネロの里 本舗

**ハバネロ友の会会員&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。

\*お知り合いで関心がある方に「会報誌」の転送をお願いいたします。

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  
どんどん投稿してください。行政関係の方も投稿お待ちしております。

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5日までお送りいただけましたら幸いです。

当月の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

**「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。



## 京都激辛商店街

京都向日市激辛商店街の礎野です。

高田社長のご協力のもと、主にハバネロを使った激辛メニューを開発し、多くの激辛マニアからの挑戦をお待ちしております。

向日市内の38加盟店が、100種類以上の激辛メニューをご用意いたしております。

お蔭様で、休日ともなれば激辛マップを片手に多くの観光客の方が商店街にお越しいただけるようになりました。



麒麟園さんの激辛坦々麺



今日はおどのお店にしようかな？



お店に突如乱入する似非激辛マン  
お店を一層盛り上げます。



都タクシーさんが激辛応援タクシーと称し、激辛ツアーも企画。  
リアウインドウには、まさに「動く看板」を設置していただきました。



近畿ペプシコーラ販売さんは、自動販売機に激辛キャラクターをラッピングして設置していただきました。売り上げの一部は、事務局を通じてお客様に還元していく予定



栄久堂さんの激辛大福

多くのお客様や企業様のご支援をいただきながら、これからもお客様に喜んでいただけるような商店街づくりにまい進していきます。



## 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 ★

ハバネロ館が「KANNSAI  
1週間」に掲載されました。  
11月2日発売！！  
THE「マジネタ」で紹介。  
滋賀発信の替わり種スイーツ  
ハバネロ旋風吹いてます！  
滋賀県産の古代米を使用した、  
こだわりの一品です！  
ハバネロあんぱんとハバネロ  
シフォンケーキの話題！！



この度、道の駅「草津」にハバネロ商品を置いて頂くことになりました。  
11月4日(水)より「ROCK BAY GARDEN」で販売させていただきます。  
お近くにお出向きの際には、是非、お立ち寄りくださいませ。



「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！！

滋賀県栗東市霊仙寺6丁目1-1  
ハバネロ専門店 ハバネロ館

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

e-mail: info@habanero-shiga.com HP <http://www.habanero-shiga.com/>



## Aoiさんのメキシコ通信

メキシコで生活し始めて3ヶ月、チレの活用方には驚かされてばかりです。

例えば、パパイヤやマンゴーなどのフルーツにまぶしたり、ビールジョッキの淵に塗ったり、砂糖と絡めて駄菓子にしたり、、、、シャンプーに入っていたり、、もちろん普段の食事にもチレは欠かせません。



日本でもメキシコ料理として代表的なタコスはもちろん、フランスパンのようなパンにトマト、アボガド、ハムやチーズを挟んだサンドイッチ「トルタ」、メキシコのお袋の味である、とうもろこしと鶏肉のスープにサラダをのせたスープ「ポソレ」。

メキシコ料理の屋台やレストランに行けば必ず赤、緑、茶色のチレソースとカボスのような緑色の小さなレモンが置かれていて、それぞれ自分の好みに合わせて料理にチレを組み合わせて食べます。そのためか、メキシコ料理は見た目によらず意外と薄味なものが多いです。

真っ赤な唐辛子を見るとそれだけでから～い想像をしてしまいますが、チレの本場メキシコではチレは色とりどり、多種多様。基本的には緑のチレソースが一番辛いのですが、辛さはそのお店によって幅があるので、必ず辛さ加減を聞いてからかけるようにしています。でないと、せっかくの料理が食べられなくなります…



次回はお気に入りのタコス屋の写真と一緒にメキシコの屋台について紹介するつもりなので、お楽しみに。  
Chao!

Aoi

## イタリアからの報告 (2)

トスカーナのワイン農家から

花野 勝

10月のトスカーナのブドウ畑は、刈り取りも終わり今は静かだ。だがその少し前まで、摂氏40度という猛暑で、ブドウ畑にはその生育を危惧する農家の緊張が充満していたのだった。それも何とか乗り越えた。そのご褒美か、ブドウは例年になく質の良い、豊かな稔りとなった。ワインが楽しみだ。

フィレンツェの南西30キロに位置するモンテスペルトリはキアンティ地区にある、ここでワインを作っているカーサ・ディ・モンテ社は、シモンチーニ一家が家族経営する小さな会社で、マルコとアントネッラの夫婦に、マテオとアンドレアの二人の息子がその構成員だ。マルコは遺産相続した廃墟同然の館と小さな葡萄畑を、この数十年で立派な館に立て直し、72ヘクタールのブドウ畑にまで拡大した。今では、長男のマテオが中心になって、実際のワイン作りをしている。彼は、昨年盛大な結婚式を挙げたばかりだ。10月の中旬にかけて、刈り取ったブドウをワインにするための初期行程作業に、大忙しである。タンクに入ったブドウはすぐ発酵して、2・3日でアルコール度数も上がってくる。マテオの働く姿をみていると、その労働の厳しさを実感する。それはワインの優雅さとは対極をなすものだ。一日の仕事に区切りをつけて、一歳になった息子トマーゾのお相手は、睡魔との闘いだ。

マルコの奥さんのアントネッラは家事全般を取り仕切っている。彼女の料理は天下一品だ、昼食も夕食もフルコースが出てくる。おまけに木曜日は、女性サッカーの練習が夜九時過ぎからあり、ゴールキーパーとして活躍している。彼女には一日24時間を48時間にする魔法があるようだ。

11月に入ると、副業ともいえるオリーブの取り入れがあり、これも家族総出での作業で、マテオ 奥さんのジェシカは子供を里に預けて、作業に加わる。中旬にオリーブ絞りが始まるが、このオリーブはその風味が絶品で、最高級品のレッテルが貼られている。トスカーナ特有の無塩のパンにこのオリーブ・オイルで食べるとき、オリーブ・オイルの世界の豊かさとお奥深さに感動する。



トスカーナは小高い山々が連なり、ブドウ畑とオリーブの木々、糸杉、赤い煉瓦の家々が、絶妙に調和して、その美しい景色を形作っている。それはここに住む人々の大いなる営みによって作られたのであり、また彼らの美意識の表現であり、決して偶然ではない。イタリア人は芸術家だとつくづく思う。



## Bangladeshからの便り 11月号

## ジョロキアの植苗

10月末から、ジョロキアの植苗が始まりました。今年は雨季に全く雨が降らず、例年の雨期明け時季から雨続きとなり、やっと予定より半月遅れで植苗できるようになりました。何事もなかなか思うようにいきません。思うように事が進まないBangladeshで、せめて自然くらいは味方についてくれと、毎日祈る思いです。

今年は栽培地をダッカ周辺から、川の多い田舎へ変更しました。移動は車でもバイクでもなく、船となります。



船といっても小型の木のボートにエンジンをつけた簡素なものですが、その地では重要な交通手段となります。

停電が多くガスもろくにない土地ですが、ソーラー発電と水殺菌装置を駆使して、最高のジョロキアパウダーを作り上げます。来年中頃に、篠ファームさんのハバネロと当社のジョロキアのコラボが見られるかもしれません。

来月から、ジョロキアの育成状況をお伝えしていきます。

Ryo Takeuchi



## 乙女のささやき

## 舌鼓

ようやく1日丸々休みができたので、友人に誘われ三重県鳥羽市へと向かいました。お目当ては【牡蠣】シーズンからすると少し早いようですが、小ぶりながらももう出回っているようです。11時半京都を出発して、第二名神をのんびり走り14時過ぎに鳥羽に到着。



海が見えるテーブルで、牡蠣定食を注文。生牡蠣、焼き牡蠣、牡蠣フライ、牡蠣ご飯、牡蠣味噌汁。

11月からは牡蠣食べ放題もするようです。

たまには少し足を伸ばして、産地の美味しいものを頂くのもリフレッシュになりますね。ご馳走様でした。

## 投稿大募集中！！

会員の皆様、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](mailto:info@kyoto-habanero.com) fax0771-24-7885



## ハバネロ通信11月号

児嶋きよみ(亀岡市交流活動センター)

**global session**(グローバル・セッション)に、  
来てみませんか？

今までの英会話教室に飽き足りない方  
自分の意見を、英語で言う力を付けたい方



「英語でセッションをする」と聞いたら、難しいと思いませんか？

このセッションには、先生も生徒もいません。いるのは、参加者だけです。その中に、ゲストとコーディネーターがいます。ゲストが毎回、Topicsを用意し、参加者には、1週間前までに、Topicsの書かれた資料が、送られます。あるていど、読んできてもらうためです。毎月1回のセッションを200回以上、続けて来ました。児嶋は、そのほとんど全回に参加をしています。どのような力がついたのでしょ

## (1) 方法論



**コーディネーター**から**ゲスト**に英語でTopicsの資料をもとに、問いかけすることからセッションは始まります。**ゲスト**は、自分のことばで、話すことを要求されますが、正しいとか、正しくないとかは、問われません。**コーディネーター**は、参加者が理解しやすいよう、かみくだき、別のことばで、**ゲスト**に問いかけをしていきます。何の話しかが理解しやすいように、**ゲスト**に**パラフレーズ(言い換え)**を要求します。

**参加者**は、その間、何をしているのでしょうか？

「なんの話が進んでいるのか？」顔や声の調子を見ながら、内容を**つかもうと必死**です。順番に話したり、あてられたりは、いっさいありません。安心して聞いていられます。もし、話したくなったら、いつでも会話に入れます。



自分の意見を持ち、自分以外の人にわかるように話す力が要求されます。コミュニケーション力(人との対話能力)が、必要な時代になってきました。セッションで力をつけて行くためには、

1. たっぴりの量を読んでみる(英語で)
2. 時間もあていど、細切れでなく、たっぴりかけること
3. 短期集中で休まず続けること

## コーディネーターの役割

英語で意見を話し、コミュニケーションの内容を、参加者とゲストの間立って、調整します。知らないことばは、ゲストに聞けばいいのです。恐れることはありません。



## (2) 異文化との出会いと適応力

さまざまな国からのゲストをお迎えしてきました。文化のちがいは、もちろんあります。外国に行っても、日本にいても文化のボーダーレス化は、進んでいます。

海外の長期滞在者と永住者は、100万人を越え(2007年)、アメリカ・中国・ブラジルの順で、最も在留邦人の多い都市は、ニューヨーク・LAS・上海の順で、女性の方が多いそうです。海外留学をしている日本人学生数は、10万人近いそうです。

また、一方、全国の公立小中高に在籍する外国人生徒数は、2万人を越え、日本在住の留学生数は、12万人近いと聞いています。(2008年) 「異文化トレーニング」三修社より

このようなボーダーレス社会で、異なる文化背景の人びとと共に生活していくには、辛抱つよく試行錯誤を繰り返す忍耐力と、柔軟性と異文化コミュニケーションスキルが必要と思われます。

英語という共通語を使っても、全てを理解し合えるわけでもなく、また、文化が違くと、自分の事を話す度合いもちがうようで、深ければ良いというものでもありません。相手に対して適切な度合いがあり、調節する必要があるようです。

また、平等な立場での相互の会話も望まれます。また、自分と相手との共存共栄と相互尊重が望ましいので、一方通行のコミュニケーションは良しとしません。

また、意義のある発話をする義務もあります。国際会議で発話をする機会もなくして、受け身ばかりでは大変惜しいので、解決の1つの方法としては、話題の提供者になることです。自分の話したい話題に、相手を乗せるのです。

その時に、話すときの気合いや、注意を引きつける話し方、表情など準備してトレーニングが必要になるでしょう。このような力をglobal sessionで多少は付けることができると思います。

### (3) 自分を知り、相手を知り、関係を考える

10月号で紹介した、TRUE COLORS講座(自己信頼開発トレーニング)の内容ともつながりが見えます。

オレンジのグループの特徴は、「私の強みは、行動し挑戦する力」

ゴールドの特徴は、「私の強みは、責任をまっとうする力」

ブルーの特徴は、「私の強みは、周囲とつながる力」

グリーンの特徴は、「私の強みは、知識と考える力」

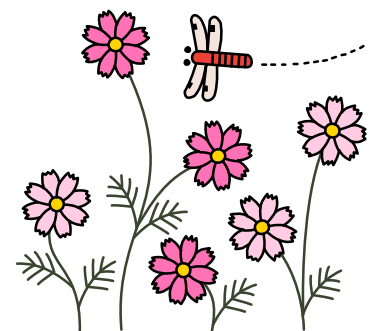
自分がわかってきたら、こんどは、他人との人間関係を見て見ましよう。

「あの人はどうして、こんなふう反応するの？」  
「こういう相手は苦手だ。どうもうまくやれない…」  
「私は、なんであの人のようにできないのかな？」

自分を知り(自分の本当のカラー・個性を発見し)、次に、相手のカラーを理解するというプロセスが大切です。

お互いの違いに気づくと、個人としても、チームとしても力が出せるようになるようです。

結局、自分を見つめ、他人との違いを尊重できる力を付ける必要があるということでしょうか？





## ハバネロ探検隊 お鍋の季節

日に日に寒くなり、暖かい食べ物がうれしい季節がやってきた。

そろそろお鍋でも……

おっ！[壁]スッ ( - ' + ) > 発見!!

ずいぶん前に購入していたが、そのまま置いていた、その名も「ピリぼん酢」

ラッキーピリケン印の「幸福のたれ」シリーズ

アメリカ系雑貨屋さんが企画して、堺市のお醤油屋さんで作ってもらったというポン酢。

「ピリ辛の旨味を加えたゆずの香り高いポン酢」のキャッチにピリケンさんのパッケージが興味をそそる。

今夜は、豚のしゃぶしゃぶでしよう。



封を切り、ポン酢をかける瞬間

ゆずの良い香りが強く広がる。

これは期待!!!

唐辛子の赤い粒がずいぶん目立つ。これは辛いかも……

m( )mアーン

おっ!

これはバ(@ - @)ノウマヒイ

ポン酢自体がすごく美味しい。ゆずの香りと酸味がしっかりしていて、そこにほど良い辛さが効いて食が進む。

レ( - )ナツク!!( ^ /)

これは、湯豆腐にも絶対合うな!!!

というか、何でも合いそう。

もっと早くに食べてればよかった。

((“o(> <)o”))クヤシー!!です。

確かお店には、納豆のたれや焼き肉のたれもあった気がする。機会があれば、是非試してみたい。

ピリぼん酢 価格 ¥500

販売元 株式会社 マイクカンパニー  
(楽天市場で購入可能)

製造元 大醬



## 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、毎月末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

### 「豚のハバネロ味噌のはさみ焼き」

#### 材料

豚肉 …… 豚カツ用か生姜焼き用  
味噌(田舎味噌か赤味噌) …… 大さじ2  
酒 …… 大さじ1  
みりん …… 大さじ1  
醤油 …… 小さじ1  
ハバネロ味噌 …… 小さじ2  
小麦粉 …… 少々  
サラダ油 …… 適量

#### 作り方

お味噌にお酒、味醂、醤油、ハバネロ味噌を入れてよくかき混ぜる。  
豚肉にハバネロの入った味噌を塗り、暫く置き味がなじんだら、小麦粉をふり、サラダ油を入れたフライパンで焼く。



(2008年11月号掲載と同じ料理です。)