

ハバネロ友の会 会報

12月号

2009年 12月 23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。

今年は暖かい日が続いているせいで、いつもなら11月下旬には枯れているはずのハバネロもさすがに果実の色は十分色づかず薄オレンジ色ですが、枯れずにいてくれます。

また、亀岡では落葉してしまった紅葉も京都市内では紅葉もつい先日まで見られる現象で観光客も先週あたりまで賑わっており、名所旧跡ではライトアップが始まりましたのでしばらくは観光客が来られるのではないかと思います。

今年のハバネロは200a(2ha/2反歩/6,000坪)の栽培面積でしたが、来年度はそれ以上のリクエストが見込まれますので、年内までに来春のハバネロの植え付け計画を立てたいと考えております。

12月号は毎回寄稿して頂いている皆さんが、一番忙しい時期に入っておりますので、寄稿していただいた数が少なくなりましたが、心機一転来年の新しい志向も考えておりますので楽しみにしててください。

【今年のお見事ハバネロ栽培者】

目次:

事務局よりお知らせ	2
展示会報告	3
バングラディシュ	5
Aoiさんのメキシコ通信	6
児島さん投稿	7
ハバネロ探検隊	9
ハバネロ料理	10



写真は、福岡さんのところのハバネロで一番出来がよく優秀でした。亀岡では一番早くからハバネロを栽培されておられることに加え、勉強熱心なことが関係していると思っております。

「ハバネロメルマガ会員」(無料)に統一いたします。

お蔭様で「ハバネロ友の会」も来年は3年目に入ります。

そこでより広くハバネロや友の会の活動に関心のある皆様に長くお付き合いいただけるよう、有料の「ハバネロ友の会会員」を無料の『ハバネロ・メルマガ会員』に統一したいと思います。

* ハバネロ友の会会報誌(月刊)メール配信並びに、優待セールなど、今までのハバネロ友の会会員と同じ内容とさせていただきます。

しかし、郵送のご希望の方は1年間分の郵送料と印刷代・封筒代2,000円を申し受けますのでご理解のほどよろしくお願いいたします。送金は郵便振替(払込取扱票)にてお願いいたします。

* 口座は 00900-7-122727 ハバネロ友の会です。
(振込み手数料はご負担ください。)

ハバネロ・メルマガ会員入会をお誘い下さい。

現在、ハバネロ友の会会員と併せて、200名以上の方に参加いただいておりますが、より多くの方々に参加していただき、ハバネロの知名度や知識に関心のある方に増やして頂きたいと思っております。

是非この機会におすすめていただけますようよろしくお願いいたします。

詳細はhttp://www.shinofarm.jp/habanero_tomonokai.htm をご覧下さい。

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)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)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。

展示会に出展いたしました。

11/8(日)「京のほんまもんフェア」でハバネロ商品の販売をしました。
場所：京都・亀岡へき亭



当日は天候に恵まれ、今日のほんまもん塾の加盟店20社が出展し大勢の方が来られて大盛況のイベントでした。

11/21(土)KBS京都・秋の収穫際に出展いたしました。
場所：KBS京都ホール



今回で3回目になりますので、知名度も上がり、天候に恵まれていたこともあり、大勢のお客様が来場されました。だんだん会場が手狭になりつつありますので、次回は大きな変化が必要です。

11/26(木)日本政策金融公庫(関西地域)主催「農業経営者交流会」参加いたしました。
場所：リーガロイヤル京都



これからの農業を考えるきっかけ作りの一環として前向きな農業者の方々が、集まって先進農家「和郷園」の講演やビジネスモデルを展開している個人農家や企業がブース出展しました。

11/28(土)「世界の唐辛子」が京都デザイン賞受賞しました。

場所: 京都・新風館4F



京都デザイン賞では117点の中から、37点の入選がありました。

もちろん農業分野では初入選となりました。農業にもデザインを取り入れる必要性を感じております。

12/2(水)～8(火)京都・宇治フェアの催しに参加いたしました。

場所: 伊勢丹府中店(東京)



さすが東京の百貨店は違いますね。

京都八バネ口の里商品の説明をするだけで、美味しそうと言うことで、衝動買いのようにお買い上げいただきました。

12/3(水)京都商工会議所主催「知恵のチャレンジャー交流会」に参加しました。

場所: 京都ホテルオークラ2F



京都商工会議所では「知恵ビジネス」を推進していますので、関連のイベントを開催されました。

弊社も2分間と言うきわめて短い時間でしたが、自社アピールをさせていただきました。

Bangladeshからの便り 12月号

植苗を始めてから1カ月、苗は順調に育ち、葉を多くつけてきました。天候は今までのところ通年通りで、このまま災害もなく順調に実をつけてくれることを祈っています。

11月末はイスラム教の犠牲祭、イード祭りがありました。この休み期間中と直後は経済活動が停止し、農家も畑を放ったらかし休む者が多くいます。宗教行事中に何を言っても無駄なのは、長いBangladesh生活で分かっているので諦めています。



日本では農業に携わったこともなかったのですが、ジョロキアの栽培を始め、普段何気なく食べている野菜は日本中そして世界中の農家が、天候や虫の被害等を毎日気にしながら生活し、育て上げているのだらうと思うようになりました。新聞やニュースでは、台風の被害に遭った方の被害金額とコメントを報道しますが、それだけではない、それまでの苦労や将来に対する絶望、そして農業の仕事自体に対する不安等も渦巻いているはずで、自然相手だからこそその楽しみも感じながら農業をしていきたいと思えます。

Ryo Takeuchi



Aoiさんのメキシコ通信 メキシコ・チレ



Hola !

日本でもっとも有名なメキシコ料理の代表格、といえばタコス。メキシコでは道端はもちろん、電気屋の中にもお店があるほど町中にタコス屋が溢れています。お昼時の2時頃になると、お肉を炒める音が響き、香ばし~い香りが漂ってきて、タコス屋が軒を連ねる道はタコスをはおぼる人々で賑わい出します。

上の写真はトルティージャの上に牛肉とジャガイモ、ウチワサボテンを炒めたものをのせて、チーズをまぶしたタコスです。これにお好みでレモン、サルサをかけて、そのまま手で二つ折りにして豪快に口にほおばります。初めのうちはトルティージャから具が落ちてしまったり、肉汁が滴り落ちたりと、四苦八苦しますが、上手に食べられるようになると、口の中で肉のうまみとレモンの酸味、チレの辛味が見事に絡みあい、とてもおいしいです。タ



スはお店によって大きさもさまざまなのですが、大体1つ10ペソ程度で、メキシコ人の感覚として100円くらいでしょうか。それを日本人女性なら2つも食べればお腹は満たされ、メキシコの男性なら5つくらい、コーラを飲みながらペロッと食べています。

おいしいタコス屋はその賑わい振りを見ればすぐにわかります。

メキシコでお腹がすいたら、鼻を利かせ、耳をすませて、五感を研ぎ澄ませば、ガイド本いらずで、おいしいご飯にたどりつけるはずです。

それでは、ciao!

mutsumi

ハバネロ通信11月号 global session (11月)から

児嶋きよみ(亀岡市交流活動センター)

12月に入り、京都市内は紅葉を見ようと観光客が押し寄せて来ています。ここ宮前町前の交流会館は、一足先に、紅葉の季節が来て、今はほとんど散ってしまいました。大きなメタセコイアはあけぼの杉とも呼ばれる木ですが、葉は黄金色に染まり、やがて散ってしまう落葉樹なのです。この木だけがまだ今も、葉を残しています。11月28日(土)にはglobal sessionのあった部屋の外の樹の落ち葉が、はらはらはらと散り止まず、窓に面す席に座っていた私とPhilipさん(高校英語指導助手ALT)は、顔を見合わせながらあまりの美しさにずっとみとれていました。



さて、この日は、ゲストのAshleyさん(ALT)をはじめ、Margaretさん(国際交流員)・Scottさん(ALT)・Philipさん(高校ALT)の4人の米国人の若がそり、普通に近いスピードの英語が座に飛び交いました。

Ashleyさんのエッセーは、とても興味深いものでした。というのは、彼女は日本人のおかあさんを持つhalf-Japaneseとして育ち、幼い頃から日本に来たこともあり、日本文化は全くの未知のものとは思えない状況であったそうです。けれども、今、ひとりで仕事をする大人として来てみると、「自分はやはり米国人である」と考えてしまうそうです。

その理由は何故か？

「まず、どこにいても、ショーケースに飾られたように、ガイジンサンとして見られ、普通の人としては見られない点、それ以上に、日本にいて、教師として国際化を勧めるために来ているのに、日本の文化やマナーをそのまま受け入れ、日本人のようにふるまうべきなのかどうか。」彼女は悩みます。

「幼いときから日本を訪れ、知らない文化ではなかったはずなのに・・・

仕事を始めると日本人が思っていた以上に、自分の意見を言わないし、言わない方が礼儀にかなっているような雰囲気を見て、個人主義がなつかしく、さみしくなってしまう。直接的なことばで聞いたり、言ったりもしない人びとが多くて。」

初めて日本に来た人は、さまざまな先入観を持ってくるはずで、それがまず、大きなチャレンジの対象となるはずで、彼女にはそれが無かったようですが、逆に自分が米国人なのか、日本人になるうとしているのか、宙ぶらりんな感じを持ってしまったようです。米国人としての自分と、日本人としての自分とが混ぜ合わさってあらたな摩擦を生んできていて、

さて、現在の彼女はどのようにでしょうか？

「米国人としてのわたしと日本人としてのわたしは、双方の文化を相容れない物であり、別の文化あると考えるよりは、ふたつが解け合い、バランスを見つけ、適合するようにしたいと考えています。結局、日本にいて、どれだけ自分の居場所を掘り下げていくかは、その人次第なのではないでしょうか？」



次回のglobal session 12月12日(土)10:30 12:00
交流会館で guest: Scottさん(美山町ALT)
coordinator: 野中恵三さん 会費600円

(編集後記 児嶋きよみ)

このsessionに参加をされていて、私は、日本人が「外国人」に対してどう向き合っているのかわからない人が多いのはわかるのですが、そのために、その「外国人」である彼や彼女が何をどう思っているかに関心を持たなさすぎと思えるのです。また、ある人はその人を子どものように扱い、何にも知らないから、全部手伝ってあげなければとか・

彼/彼女が何を今、必要としているか？手助けが必要か？気を利かせる文化なのにかみ合っていないなあと感じます。よく見て、明るい声をかけるだけでも、関係は変わります。

日本の人は、自分のところや頭の中に閉じこもらないでほしいと切に思います。将来、子ども達が自分の今の場所を離れて独り立ちしていくとき、彼や彼女は、どこにても強い味方になるはずでしょうから。

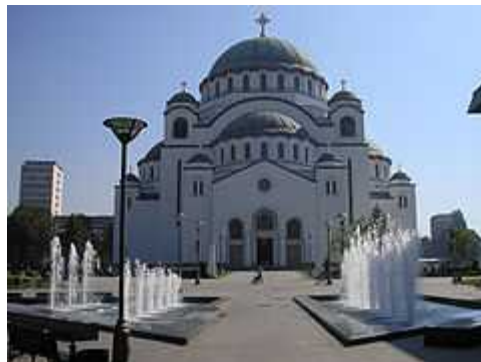
前回は触れましたが、異なる文化背景を持つ人と共に生活していくには、辛抱強く試行錯誤を繰り返す忍耐力と柔軟性と異文化コミュニケーションスキルが必要と思われまます。自分を見つめ、他人との違いを尊重できる力を付ける必要があるということでしょうか？

Dream World 中欧/東欧より

セルビア正教会

クリスマスといえば、
12月25日と考えがちですが、
キリスト教の正教会では、
1月7日にクリスマスを祝います。

(いろいろ知らないことがありますね)



11月28日(土)の午後、

Dream World 中欧/東欧を開催しました。

18世紀のヨーロッパ音楽を中心にしたコンサートが中心で、戦後の日本の音楽教育内容がヨーロッパを目指していたと改めて自覚するような、よく知っている楽曲ばかりでした。

当日、同じくゲストとして来られた、**セルビア出身のSASHAさん**は、**ヨーロッパの中世の音楽**を紹介してくれました。**修道院での合唱曲**でしたが、教会の中に音が共鳴し、胸がドキドキして来ました。ベートーベン(18世紀)のような作曲家が現れる500年ほど前の時代で、**日本では鎌倉時代**でしょう。仏教のお寺のお唱えにも通じるようなさまざまな声があふれて押し寄せて来るのです。あまり日本に紹介をされてこなかった音楽ですが、体の芯が揺れるような感覚を持ちました。

セルビアは、2006年に今のサイズになり、日本の北海道くらいの大きさです。けれども、そのちょっと前は、**旧ユーゴスラビア**という大国で日本の戦後の教科書でもそのような記述ばかりでした。「ヨーロッパの真ん中にあり、東欧ではない」とSASHAさんは、強調されています。

ヨーロッパの中心に位置し、ドナウ川が北から流れ込み、ベオグラードで東に折れ、ルーマニアに向かう立地を持つため、ベオグラード市は、140回以上も戦いに巻き込まれたと聞いています。そのため文化は当然多様であり、オーストリアやトルコの文化の影響が今も色濃く残っています。今後、旅行をされるなら、中欧をおすすめします。

ハバネロ探検隊 京都向日市激辛商店街1

京都向日市激辛商店街

ずっと気になっていたのだが、やっと [壁]スツ (- ' +) > 潜入!!
突然思いつき行動したもので、予備知識全くなし

＝ ＝ ＝ 〓(; _)ノ ヤバヤバ
ホームページ見とくべきだった……。
きっとどうにかなるだろう。

とりあえず駅か観光関連の何かを探そう……

阪急向日町駅に到着……キョロ (。 _。)((。 _。) キョロ……しか
し……何も無い

しょうがないし近所をo(- *o)))...ウロウロ...(((o* -)o



(; -)...ン?なんだ、派
手な自動販売機が…

あれは確か激辛商店街の
マスコットでは……

もしや 激辛ドリンク
か?????

チョット残念。販売されていたのは普通の飲み物
だった。

しかし、この自動販売機はすごい。

良く見ると、あちこちに激辛商店街ののぼりがなび
いている。

のぼりのお店の前で、パンフレット見つけた。

へえーたくさんのお店が
あるんだ。

行くところ迷うなあ～

まずは、

駅のそばのお店へ

まずは、マップにたくさんのお店が掲載されていて、のぼりが多く
立っている、「ライフシティー」というお店に入ってみる。

通路にものぼりが立っていて、期待大!!

中華料理に、ケーキ屋さんに……

この報告は次回。



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



「ハバネロなんでも質問コーナー」開設中

事務局(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)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

「鮭のちゃんちゃ焼き」

材料

鮭の切り身
キャベツ
人参
キノコ
バター
塩
胡椒
ハバネロ黒みそ

作り方

野菜ときのこは一口大に切り、バターで炒める、鮭に塩コショウをする
アルミホイルに鮭を入れ、上に野菜キノコを置きハバネロみそを乗せて、オーブンで180度で15分焼く。



(2008年12月号掲載と同じ料理です。)