

## ハバネロ友の会会員様

今の時期は気候も三寒四温のようで、暖冬かと思った矢先に大寒波で東北北陸にかけては大雪の便りが聞かれますが皆様におかれましては如何お過ごしでしょうか。

今年の農作物の出来を占えば、この時期は雨や雪が多く、桜などの開花も遅れる予想がありますが、果たして的中するか分かりませんが、用心にも用心を重ねて、これを踏まえて農作業支度をしてまいりたいと考えております。

メルマガとして2号目ですが何分ボランティアの皆様のご好意で作成していることもあり、少し配信が遅れておりますこと、ご容赦いただけますようよろしくお願いいたします。

ハバネロ友の会事務局

### トピックス

イベント予告掲載。  
海外の話題も掲載中。  
メール会員募集中。

### 目次:

熊本商工会議所で講演	2
ハバネロイベント予告	3
事務局よりお知らせ	4
バングラディシュ	5
児島さん投稿	6
ハバネロ探検隊	8
ハバネロ料理	9

## ハバネロ農園 報告

今年もお蔭様で需要が増えつつあり、亀岡市内で20トン程度(1.5ha)を目標にハバネロ栽培を計画しております。

協力していただける生産者の方々のネットワークも出来てきましたので心強く感じております。

今のところ種まきを2/15頃に予定しております。

特に「京都ハバネロの里」商品シリーズを出してから、OEM商品やペーストなどの引合いが多く来ております。

今までは知名度も低く、先行投資ばかりで大変な時期もありましたが、信念岩をも通す精神で続けてきて、ようやく認知されてきたと手応えを感じております。

「ハバネロ」は亀岡の特産品として定着できたらと思っております。

篠ファーム農園担当

**熊本商工会議所で講演をさせていただきました。**

1/21(木)に熊本商工会議所・産業活性化委員会より、ハバネロの事例紹介と言うことで、「企画」「生産」「販売」「販促」の機能について話をさせていただきました。

当日は生産者・行政・流通など各方面の多くの方に参集頂き、皆さん真剣にお聞き頂き、講演終了後、多くの方から質問や委託事業などにアドバイスしてほしいとお声をお掛け頂きさすが農業県と感心させられました。



また、第2部では「京への道・肥後みのり街道構想」を提案させていただきましたところ、満場一致で取り組んでいただけることになり、参加させていただいて本当に充実した1日でした。

篠ファーム

**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ましたら幸いです。

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・イベント予告(2/18~3/12)

### 京都ビジネスフェア(きょうと農商工連携フェア)

2/18(木)・19(金)AM10:00~PM5:00 <http://www.ki21.jp/bp2010/>

京都ビジネスフェア(きょうと農商工連携フェア)に出展(伏見・パレスプラザ) 自由入場  
\* 京都府応援条例認定事例紹介「ハバネロの栽培と加工食品製造と販売システムの構築」

### 「ワールドフェスタ」テーマ「もったいない」

2/20(土)AM10:30~PM3:00 <http://www.kkoryu.com/apply/index.html>

「ワールドフェスタ」テーマ「もったいない」(亀岡市交流活動センター) 当日参加可  
激辛ハバネロカレーの振る舞いをいたします。(100名限定)

### FOODEX JAPAN 2010

3/2(火)~5(金)AM10:00~PM5:00 <http://www3.jma.or.jp/foodex/ja/index.html>

FOODEX JAPAN 2010に出展(幕張メッセ 7ホール21ブース)

招待状必要(招待状あります)

\* ハバネロ商品と農産物の展示

### 京都・知恵ビジネス交流会2010

3/10(水)PM3:00~6:30 <http://www.kyo.or.jp/chie/challenge/> (2/13現在リリースなし)

京都・知恵ビジネス交流会2010 に出展(京都大学 百周年時計台記念館) 締切り3/3(水)

知恵のチャレンジャー「ハバネロの開発」ポスター出展

知恵ビジネスプランコンテスト認定プラン発表(ノミネートしています)

### 第七回ビジネス・アトリエ プレゼンター

3/10(水)PM7:00~9:00 [http://www.doshisha-net.org/business\\_atelier/index.html](http://www.doshisha-net.org/business_atelier/index.html)

第七回ビジネス・アトリエ プレゼンター(同志社 さいりん館) 参加自由 会費制  
ハバネロを含めた農産物のマーチャンダイジングや社会貢献事業の説明

### 近畿SBN農商工連携ワーキング第3回 講演

3/12(金)AM11:30~

<http://www.kansai.meti.go.jp/3-2chisin/houkokusho/kinkisbn/daiichibu.pdf#search=>

[http://www.osakanpo-center.com/ksbn/ksbn\\_jyuhou00.pdf#search=](http://www.osakanpo-center.com/ksbn/ksbn_jyuhou00.pdf#search=)

近畿SBN農商工連携ワーキング第3回 講演(京都・亀岡へき亭「予定」) メンバーのみ

\* コミュニティが支える農業、農業が支えるコミュニティ(仮) 事業概要説明

**「ハバネロメルマガ会員」ご参加お勧めください。**

ハバネロに関心を持たれておられる方がお近くにおられましたら是非お誘いください。

申込みは簡単です。  
ホームページより申込みに必要事項をご記入頂き、  
事務局へお送りしていただけるだけで登録完了です。

また、いつでも退会出来ますのでお気軽にお申込みください。

メルマガ会員の方には特典も考えております。

[http://www.shinofarm.jp/habanero\\_tomonokai.htm](http://www.shinofarm.jp/habanero_tomonokai.htm)

会報誌の郵送ご希望の方は1年間分の郵送料と印刷代(モノクロ)・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。)

ハバネロ友の会事務局

**「ハバネロなんでも質問コーナー」開設中**

「ハバネロなんでも質問コーナー」開設中です。

事務局( [info@kyoto-habanero.com](mailto:info@kyoto-habanero.com) )宛にハバネロに対するご質問をいただければ、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えます。  
素朴な質問でも結構です。  
どしどしご質問をお寄せください。

尚、掲載の際、匿名希望の方は「匿名希望」と伝えてください。  
ご質問をお待ちしています。

ハバネロ友の会事務局



## Bangladeshからの便り 1月号

### Bangladeshからの便り

久々に Bangladesh に戻ってきました。昔の友人に会ったり工場の準備をしたりで、あっという間に10日が過ぎてしまいました。現在の Bangladesh はとても過ごしやすい気候で、人々の表情も和やかです。これが4月になると、酷暑のためか人々は凶暴になり怒鳴り合いが多くなります。

2008年1月、『会話重視！ベンガリを話そう』を出版し、10年後完売予定を僅か2年で達成し、予想を超える需要に驚いています。現在、改訂版第二版の印刷準備をしており、デザイン会社や印刷所、製本会社などと打ち合わせをし、準備を整えています。

デザイン会社に行った帰り、物売りの少女に声を掛けられました。大抵物売りには無視を決め込むのですが、笑顔がかわいかったのでカメラのシャッターを切り、あまり必要ではないのですが販売していた



鍋掴みを買ってあげました。手縫い製8個で25円ほどです。職のない母が布切れをどこかから仕入れ、糸で縫い、娘がそれを売って、1個の売り上げ3円程度とは、考えれば考えるほど切なくなります。しかし、それでも彼らは必死に生きており、その生きる姿には遅しさを感じます。笑顔で次の客を探す姿を見届け、家路につきました。

Ryo Takeuchi

## ハバネロ通信2月号

児嶋きよみ(亀岡市交流活動センター)

亀岡国際交流協会の会員グループ(事業部会)主催のフェスタです。  
春からアイデアを出し合うミーティングを重ねてきました。

ひとつの**コリア**で交流しようと始まったこの事業も10年目を迎えました。さまざま国の食を味わってみてください。  
辺境の日本にいながら、国の境を越えてみませんか？

# World Festa

亀岡国際交流協会・(財)亀岡市交流活動センター 共催

**2月20日(土)** 参加費 600円

10:30~3:00

(小学生未満無料)

もったいない

食を見つめてみよう・食を通して生きる力を  
1. いろいろな国の保存食と文化の紹介

アメリカ/イタリア/バングラデシュ/セルビア/  
インドネシア/中国/コリア/日本

亀岡の元気なグループ紹介

篠 ファーム(ハバネロカレー)

四季菜(地産地消レストラン)

ガールスカウト亀岡 (子ども達が各ブースのお手伝い)

2. 各国ブースの食べ歩き

食べ方もいろいろ(マナーも国によってちがうよ)

\*暑い国では? 寒い国では? \*激辛カレーも

\*赤飯お餅も



3. 劇「亀岡家の食もよう」 監督 平井幸男

家庭での食事の風景を再現 朝ご飯は? 食事の支度は誰が?



# 1. **事業部会からの提案**

## (1) 地球の食を考えよう 食育基本法って？

\* 食の安全 \* 感謝のこころと食のマナー \* 食育の進め方 \* 地産地消・フードマイレージなど

## (2) 保存食の紹介 コリアと日本の保存食（フーズで紹介）

食の管理の方法は？ 時間がない。では、どうすれば？

てんじ  
**展示** よくいくきほんほう  
 食育基本法・  
 ご飯とパンは、どちらがお得？  
 世界の飢餓地図  
 「卑弥呼の歯がい〜ぜ」噛んでる？  
 食べる姿勢を自分で見たことある？

〒621-0242 亀岡市宮前町神前長野15  
 無料バス(6歳以上)あり(交流会館行き)

亀岡駅前ますや前9:56～並河駅  
 10:14～千代川駅10:25

亀岡市交流活動センターのホームページにも詳しく載っています。

亀岡市交流活動センターホームページ

<http://www.kkoryu.com/>

ワールドフェスタ2010のお知らせ

<http://www.kkoryu.com/whatsnew/index.html#ws>

## ハバネロ探検隊 『なんちゃってコーラ・TORANOCO』

おやっ！ ニヤッ……見っけ！！  
コンビニのドリンクコーナーにタバスコ???

パッケージの裏にはこのように書かれている。

「！注意

TORANOCO(なんちゃってコーラ)を  
まねてソース(本物)をジュースのように  
飲むのはぜったいにおやめください！」

パッケージの表面にも注意書き。

「これは！ソースではありません！」  
「MAKKA NA USO」

注意書きをチェックしたところで早速試飲。  
見た目は某タバスコっぽいみかけだけど、味の方は…

味の方は、駄菓子やで売っているコーラ味の飲み物やラムネ菓子っぽい味だ。  
ある意味納得の味だが……

どうせなら、辛いとか、唐辛子味とか、トマト味のコーラでもを期待したいところ……。



本物と記念撮影

うわさでは以前醤油風『なんちゃってオレンジ』っていうのも販売されていたらしい。

とにかくこのチェリオって会社もおもしろいパッケージの商品を  
良く出してくれる。  
次はどんなものが出てくるか楽しみだ。

株式会社 チェリオコーポレーション  
<http://www.cheerio.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

### 「大根のグラタン」

#### 材料

大根 しめじ 豆乳 バター 小麦粉  
白味噌 コンソメ 塩 胡椒

#### 作り方

豆乳のグラタンソースを作る。

耐熱のボールにバター50グラムと小麦粉カップ1を入れ電子レンジに2～3分入れ溶かす、溶けたらだまにならない様によく混ぜる、

そこに豆乳を入れ混ぜる、レンジで3～5分入れる。

大根を下湯でして置き、下湯でした大根をコンソメでしめじと一緒に煮る。

グラタン皿に大根のしめじの煮たものを入れ、上に豆乳ソース掛けて、オーブンで焼き色が付くまで焼く。

