

ハバネロ友の会 会報

4月号

2010年 4月 14日

ハバネロ友の会会員様

今年は全般的に気温が低く、桜も長く楽しませてくれましたが、ここ亀岡では数日の雨で桜も一斉に落ちてしまいました。

しかし、春の雨は草木などの植物にとっては恵みの雨で、生育には最も必要な要素で、5月のハバネロ苗の定植を楽しみにしております。

今号も少し遅れ気味の配信ですが、どうぞご寛容の程よろしく願いいたします。

出来ましたらみんなで作る友の会会報誌と言うこともございますので、お気軽に投稿をお願いできましたら幸いです。
ハバネロ仲間をどんどん増やして行きたいと思っております。

ハバネロ友の会事務局

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。

ハバネロ農園 報告

目次:

事務局よりお知らせ	2
トウガラシの香り	3
バングラディッシュ	4
Aoiさんのメキシコ通信	5
児島さん投稿	6
ハバネロ探検隊	7
ハバネロ料理	8

ハバネロの苗の生育も順調であと1ヶ月もせずに定植の時期を迎えます。



篠ファーム農園担当



「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な事項をご記入頂き、事務局へお送りしていただく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

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」とお伝えください。

ハバネロ友の会事務局

トウガラシの香り part1

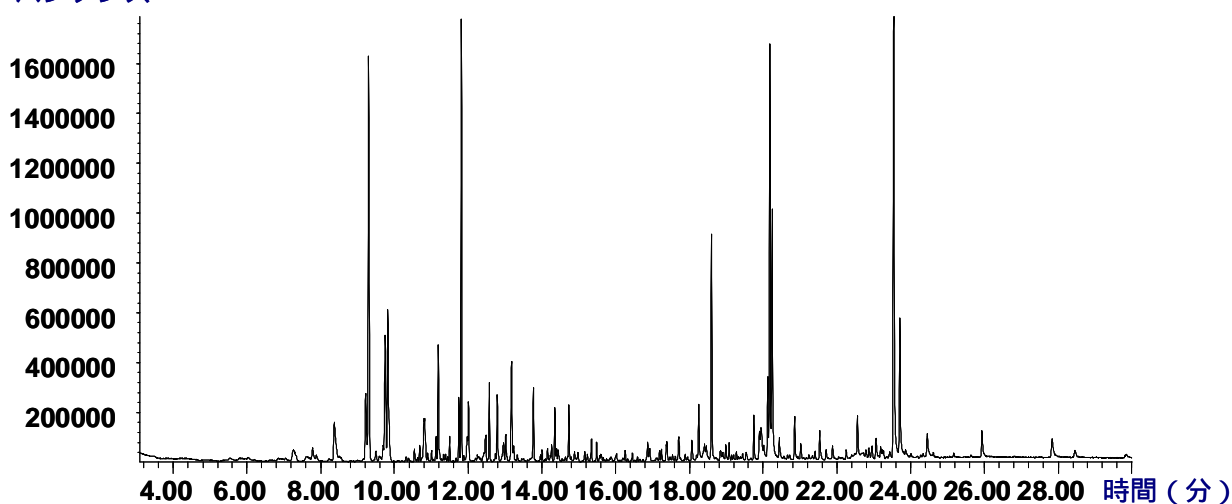
京都学園大学バイオ環境学科
バイオサイエンス学科
教授 深見 治一

はじめに

ハバネロの果実を割ると、皆様もよくご存知のように、いわゆる「トウガラシの香り」を強く感じると思います。独特のトウガラシ臭ですが、ハバネロはこの香りが非常に華やかでフルーティーな香りで私は好きです。ピーマンもそうですが、万願寺とうがらしのような品種ではそのような香りが全くなし。トウガラシと言えばカプサイシンということになりますが、この香りを詳細に調べられたことはありません。ハバネロのこの香りが何だろうと興味を持ち、調べてみました。このことについてこれから紹介したいと思います。下の図はハバネロの1種レッドサビナを機器(ガスクロマトグラフィー・質量分析計と言います)で調べたデータです。詳しいことは別として、8分~16分ぐらいの多数のピーク(これらの縦棒のようなものをピークと言い、これらそれぞれが1つの成分を示しています。)がレッドサビナの香り成分です。非常にたくさんの成分があって、これらが複合してハバネロの香りを私たちに感じさせます。これらの成分がどんな物質かがこの機器でわかります。このようなデータに基づいて、ハバネロやその他のトウガラシに含まれる成分またその成分の蘊蓄などをわかりやすく紹介していきます。

レッドサビナDATA/GCMS

アバundance



Bangladeshからの便り 4月号

文化や風習の違い

今年も発表されました。世界の住みにくい街ランキング。

(Global Live ability Report 2010より)

- 1位 ジンバブエのハラレ
 - 2位 Bangladeshのダッカ
 - 3位 アルジェリアのアルジェ
 - 4位 パプアニューギニアのポートモレスビー
 - 5位 ナイジェリアのラゴス
 - 6位 パキスタンのカラチ
 - 7位 カメルーンのドゥアラ
- 以下省略



井戸水を汲む少女

毎日停電10時間、断水23時間半、汚職(汚職世界ランキング2、3位)、交通渋滞、騒音、喧騒、娯楽なし、現地人の凝視、カレーばかりのBangladesh。それを超えるジンバブエのハラレはどういう都市なのか？住んだことのある方、是非教えてください。

しかし、最も怖いのはそんなランキングなどではない。その生活に順応してしまい、ストレスを感じなくなっている自分なのである。昨年少しの期間日本に滞在したときは、1日で日本社会に順応したつもりでいたのだが、周りから見る自分の姿はどうだったのだろうか？

具体的に日本社会に適合しない例を挙げてみる。

- ・人を命令(指示)によって動かす
- ・約束の時間はあくまで目安
- ・勝手に人の家に上がり込む
- ・何かをしてもらってもお礼を言わない
- ・何かしてしまっても謝らない
- ・バスの中で隣の人と世間話をする
- ・車優先、轢かれる方が悪い
- ・公共の場で携帯電話で大声で話す
- ・必ず値切る



弁当配達人

挙げたらきりが無いが、そのまま日本に帰ったら完全に変人だろう。しかし、文化や風習の違いは世界中であること。異国人が現地の風習に合わせて、気持ちと考えを変えなければならない。それができなければ、国際ビジネスは成功しないと思っている。

Ryo Takeuchi

Aoiさんのメキシコ通信 メキシコ・チレ



Hola !

4月に入りましたね。メキシコでは3月末から4月頭にかけてセマナ・サンタという祝日があります。ちょうど春がきて暖くなる季節にこの連休はまちに待ったバカンスです。

私はこの連休を利用してユカタン半島を廻ってきました。そこは標高も高く、山に囲まれた首都D.Fとは雰囲気さがらりと変わり、暑い日ざしに真っ青なカリブ海が広がります。旅といえばその地方独特の料理が楽しみの一つ。海の遠いD.Fでは魚介類はちょっとした贅沢品です。しかし海に囲まれたユカタン半島では魚は日常食の一つ。この写真のお魚、飲み物とトルティーヤ付で一人前500円程度です。とても大きくて一人では食べきれないので、2人で一皿にしたのですが、それでもお腹いっぱいになりました。なので一人250円程度、D.Fでは考えられない安さです。

ユカタン半島を出てグアテマラ付近までくると一気に密林地帯となり、からりとした暑さから、湿気を帯びたじめじめした暑さに変わります。こうなると食事ものどをおりません。そこで南国フルーツの登場です。右の写真に写っているのはパイナップルのスティックで、一杯100円程度。でも何か違和感がありませんか？そうです。チレがかかっています。メキシコではDFでもどこでもカットフルーツを買うと必ず、チレかける？と聞かれ、お好みでレモンを絞り、チレの粉末をかけてもらいます。このチレ、サラダやフルーツ用のもので、レモンと一緒にとてもスッパイ！さわやかに夏の暑さを吹き飛ばしてくれます。

Mutsumi

ハバネロ通信11月号 この春の歌から

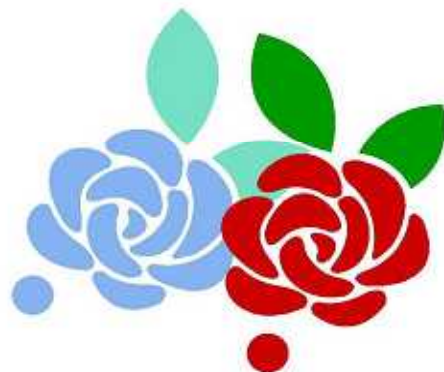
児嶋きよみ(亀岡市交流活動センター)

この春の歌から

- * 水面にはこの世とあの世の境あり風のまわりて師の声の立つ
- * 窓際に午後まだ高き西陽射す逝きてしまひし師の写真かざし見つ
- * ぼかんと青い広場には何かが欠けて木の影揺るる
- * 風花や虚空を掴む幼子の大きため息明るき笑顔に
- * 列の中ゆるゆる駆ける朝毎にいつもの男の子今日もひとりで
- * 如月のしずかな雨に頭垂れ黄水仙咲く三輪車の横
- * 「おばあちゃん」泣き顔作る男の子みて雪はらはらと風に広がる
- * 降り暗む雨の中から帰りきてひとり居の間に歌つくりをり
- * 日曜の日暮れの縁を君とみて危ふく渡る娘ら消えて後
- * 真直ぐなる稜線しるき雪の山月詠橋に風花の舞う
- * ころがりしおにぎり捨てよと諭しみつ小ニの私の作文集に
- * 長靴の足跡だけに従き行きし雪明かり道むかしのわれら

2010年春

- * 朝鮮とふニ文字の揺るるこの春は意識せぬまま放り出す側に
- * 南面はしずかに弥生の陽は射して人ひとり去るその日を思ふ
- * 「帰りには回り道して帰ります」夫退きし後の妻だけの時を
- * 見えすぎる政治の流れ隠されて知らぬ月日も球根の伸ぶ
- * 温室にバナナの房の熟れてあり
- 果てなく満つる明るき時間



ハバネロ探検隊 暴君のバリエーション(Ⅱ)

暴君ハバネロの新商品発見！！

((" - ")) ふいふい
「初心者向けの 暴君ハバネロ」と
「ウマ辛黄金比 暴君ハバネロ」

まずは「初心者向けの暴君ハバネロ」
初心者マークが目立つ。
キャラメルコーンパッケージに顔が暴君ハバネロ。
コーンスナックで、リング状。軽い感じの食感だ。
早速一つ…m()mアーン



全く辛くない…確かに初心者用だ。

ホントかすかに辛い???…やっぱ辛くない。
お子様でもご老人でもぜんぜん大丈夫。
パクパク食べちゃうよ。・`・(>_<)・`・。

続いて「ウマ辛黄金比 暴君ハバネロ」
こちらは…炎炎炎>>(/ Q ;;) / 貝 カライ!!
(; -) …?でも、少しマイルドな気がする。
初心者向けを食べた後だから、辛い気がしたが…普通の暴君ハバネロよりマイルドだ。

確かに旨味を感じる。
辛くても美味しい。
これは良い！！
ゞ(@ - @)ノウマヒィ
次々出される暴君ハバネロシリーズ
やはり楽しくて目が離せない。
次はなにか、とても楽しみだ。
ちなみに、暴君ハバネロ特設WEBサイトが楽しい。
是非皆さん覗いてみてほしい。

暴君ハバネロ特設WEBサイト
<http://tohato.jp/products/habanero/>

東ハト
<http://tohato.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

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)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)・・・大匙2
酒　　・・・　大匙1
味醂　　・・・　大匙1
醤油　　・・・　小匙1
ハバネロ実　・・・　小匙2、
小麦粉　　・・・　少々
サラダ油

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、小麦粉を降り、サラダ油を入れたフライパンで焼く。