

ハバネロ友の会 会報

1月号

2011年 1月 12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。

新年あけましておめでとうございます。皆様におかれましては人生にとってすばらしい年が迎えられますよう心よりお祈り申し上げます。

どうぞ本年も友の会をお引き立ていただけますようよろしくお祈り申し上げます。

今月も皆さんの協力のもと、会報誌を配信させていただくことが出来ました。

昨年の夏は酷暑でハバネロはじめ唐辛子類は相当ダメージを受け、終了は極端に落ちてしまいましたが、昨年の大晦日には寒気が日本列島を包み大雪になったり、正月早々寒波の影響で底冷えする日々が続いていますが、今年も農産物にとって少なからず気が抜けない年になるのかと今から心の用心している今日この頃です。

今年から信州大学大学院農学研究科で機能性食料開発学専攻されていて「トウガラシの研究」では著名な松島先生に会報誌に連載をしていただけたことになりました。皆さん楽しみにして下さい。

ハバネロ友の会事務局



目次:

事務局よりお知らせ	2
信州からの唐辛子便り	3
ハバネロ館NEWS	4
バングラディシュ	5
メキシコレポート	6
チレ・メキシコ	7
児島さん投稿	8
ハバネロ探検隊	11
ハバネロ料理	12

中小企業診断士協会 兵庫支部 会報誌に掲載

中小企業診断士協会兵庫支部の依頼で9月に会員向けに農業論などについて講演をさせて頂き、反響がかなりあったと言うことで、新年号と5月号に亘り寄稿させていただくことになりました。

私の場合は長年、農園芸と流通や商社、メーカーの現場で実践してきた経験で、両方の長短が理解している立場のものとしてリアルに現状と動向を理解し、今後の展開についての自分なりの方向性を持っておりますので、今回のお話しに繋がったと考えております。

先日も共同通信者の記者さんも地元紙に書かれておられましたが、これからの農業に必要なことは、『ハコモノやお金だけでなく、それをプロデュースできる人材をどれだけ確保できるかに掛かっている』と言うことでしたので、まさに私の置かれている立場はプロデューサーそのものと考えております。

今後とも農業のプロデューサーとしてライフワークの中で活動できるよう邁進して参りたいと思っております。

兵庫支部の機関誌「診断ひょうご」はホームページでもまもなく公開されますので、関心がおありの方は拝読いただければ幸いです。「No92になります」

<http://www.shindan-hg.com/kik.html>

篠ファーム

「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

信州からの唐辛子便り

信州大学大学院農学研究科 松島憲一

皆様、あけましておめでとうございます。

そして、はじめまして。

信州大学大学院農学研究科でトウガラシの品種改良や遺伝などの研究をしています松島憲一と申します。この度、ご依頼を受けまして、ハバネロ友の会報に連載することとなりました。駄文ではございますが、おつきあいの程、よろしく申し上げます。



少し前に、日本人は唐辛子が好きか嫌いか？ということを書いたことがある*。お隣の韓国では料理が真っ赤になるくらい唐辛子を使うし、中国でも四川省のように辛い料理が名物の地域もある。これに対して日本ではそんなに辛い料理も無いし、真っ赤な料理も無い。そんなことから、日本人は唐辛子を受け入れない文化であると、まことしやかに言われてきた。

しかし、私の考えはそうではない。まず、七味唐辛子の存在。七味唐辛子は寛永年間(1624~43年)に江戸で開発され、実に400年近く日本人の食卓に在り続けている。日本人が唐辛子を嫌うなら、とっくの昔に唐辛子を抜いた六味になっていたはずである。また、古い文献を紐解いてみると、江戸時代には現代では見かけなくなったような品種を含め、非常に多種多様な唐辛子品種が栽培されていたことがわかる。また、当時は京伏見、江戸内藤新宿が唐辛子の一大産地であったということが伝えられており、江戸期の二大都市、京と江戸の近郊に唐辛子の産地があったということは、当時の都市住民の唐辛子消費が盛んであったことを意味していると言える。さらに、仕事柄、唐辛子を求めて日本国中を旅することが多々あるのだが、現代の日本でも唐辛子を使った伝統料理が、あちこちに伝承されていることに驚く。



このように、日本人は安土桃山時代に渡来した唐辛子を江戸期にはしっかりと受け止めており、自分たちの文化に取り入れて脈々と受け継いでいったのである。以上の理由から、私は日本人が唐辛子を嫌いな民族ではいと結論づけるのである。

* : ニッポンとうがらし物語『野菜万歳 風俗学としての農と食』(現代風俗研究会編、新宿書房) ,

筆者サイト「喰いしごき調査委員会」(<http://saitamaya.net/carlos/>)

「喰いしごき調査委員会mixi版」(http://mixi.jp/view_community.pl?id=656317)

twitter (<http://twitter.com/#!/CarlosThePepper>)

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、滋賀発信としてがんばります。応援よろしく！！
今年も、1年よろしく願いいたします。

★ NEWS ★ 『新商品のご紹介』
新発売！ハバネロ ロシアンルーレットチョコ
ハバネロチョコ(じんわり辛)に激辛チョコが2個入っています。
これからのバレンタインやイベントに大活躍！
昨年のクリスマスや忘年会で大人気でした！
ハバネロ館(栗東店)及びハバネロ館ネットショップで好評販売中！



★ メディアNEWS ★
テレビ朝日「食物大図鑑(仮)」に出演！（全国放送予定）
放送予定日 2011年1月23日(日)
放送時間 15:30～17:25の間で紹介されます。
MC 青木さやか、ピビル大木、高嶋他ゲスト2～3人
昨年12月22日(水)に収録いたしました。
今回は、食べる辣油の作るどころも収録しております。



「撮影の様子」



2010年12月12日(日) 産経新聞に掲載されました。
YAHOO! JAPANニュースにも配信されました。
(YAHOO! JAPAN 検索ランキング 全国12位にランクイン 13,326点)
「新聞記事の一部」

ハバネロの加工食品を販売する「ハバネロ館」が、辛いもの好きの人気を集めている。ハバネロをたっぷり使った調味料やスイーツがずらり。口コミで広がり、県内のほか京阪神や首都圏からも激辛ファンが訪れる。

これからも、ハバネロ館を宜しく願いいたします。
ハバネロ館 店主



ハバネロ専門店

ハバネロ館

〒520-3035 滋賀県栗東市霊仙寺6丁目1-1

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

e-mail: info@habanero-shiga.com

HP <http://www.habanero-shiga.com/>

Bangladeshからの便り 1月号

最近、コスパ世代という言葉を目にする機会が多くなった。どうやら、コストパフォーマンスを重視する世代(費用対効果を合理的に考える世代)ということらしい。

コスパ世代を探れ - - 海外旅行、観光より社会貢献、学校建設など手伝い

という記事を見つけた。(日経MJ 2011年01月05日)

Bangladeshで学校建設を手伝ったりする社会貢献型ツアーが20代に好評のようである。その参加者の7割程度が20代で、昔の、格安航空券を片手にバックパックを背負って、というスタイルは減ってきているようだ。

大手旅行会社HIS社が主催する Bangladesh社会貢献型ツアーには、現地で作業を手伝い、現地の人と関わりたいと考えている人、660人が参加したという。景気低迷や就職難など閉塞感が漂うなか、社会貢献に対する若者の関心が高く、参加者はどんどん増えているようだ。

消費者の嗜好は時代とともに変化する。昔はチケットを格安で売っていた旅行代理店が、現在は提案型のツアーを企画し需要を生み出す。私も物を売る立場にいることから、ターゲット層の消費スタイルの変化にも常に敏感でいなければ、と思いました。

Ryo Takeuchi



岡さんのメキシコレポート

新年明けましておめでとうございます！こちらでは新年の行事というものがあまりないので、今回もクリスマスのお話です。12月24日はキリストの誕生日ということで、カトリックの本場では盛大にお祝いします。日本のクリスマスにはない様々なクリスマス行事が行われました。説明するのはなかなか難しいのですが(私も半分ぐらいしか理解できていないので...)、知らない文化にたくさん触れることができました。24日は親戚一同が集まって、全員でプレゼント交換をするため、プレゼントがこんなにたくさん。この日も大体30人ぐらい集まりました。(写真下)ツリーの下にプレゼントをたくさん並べます。私も参加させていただきました。食事をしたり、踊ったり盛りだくさんの内容で遅くまでパーティーをしてましたね。やはりメキシコでは、ファミリーを大切に



する文化が根強いです。私も見習いたいと常々思っています。家族みんなで祝うので、恋人がいるとかいないとか全く関係ないですね。どうして日本ではクリスマスを恋人と過ごすようになったのでしょうか。少し不思議な感じがします。また、不思議に感じたことと言えば、こちらではクリスマスツリーを年が明けてもまだ飾っています。メキシコの性格上、ただの怠慢なのかと思っていたら実はそうではなく、宗教上の理由がきちんとありました。なんでも、イエスが誕生したことを祝福するために各地の王様たちが、彼にプレゼントを渡したそうなのですが、その日付が1月6日だそうです。その日までイエスを祝う期間として設けるため、こちらではクリスマスツリーを6日の夜まで飾るのが習慣だそうです。さらにはイエスにプレゼントを渡した王様たちに習って、6日には大人が子供たちにプレゼントをあげる日でもあります。(少しうらやましいですが、日本ではお年玉がありますね。)日本ではそういった宗教上のしきたりまでは取り入れていないので、私はまったく知りませんでした。なかなか興味深い行事でした。

こちらに来て間もなく5ヵ月になりますが、日ごろの生活で特に不自由するということもなくなり、スペイン語も5ヵ月前に比べると大きく成長したことを実感します。最近ではメキシコ料理の作り方を少しずつではありますが、勉強しています。以前紹介させていただいたエンチラダスやタコスなども、日本で簡単に作れるものばかりです。もちろん時にはハバネロも使います。今後このレポートにて紹介する機会がありましたら、ぜひ作り方も含めて紹介させていただきたいと思います。

では今回はこのあたりで失礼します。

チレ・メキシコ



明けましておめでとうございます！

福岡はお正月早々、雪で辺り一面銀世界でした。そのため毎年恒例の祖母の家行きは中止。久しぶりに家でのんびり過ごすことになりました。2日には太宰府天満宮に初詣に行き、無事に帰国できたことを感謝し、新たな一年の無事を祈りました。これこそお正月の王道ですよ。みなさんはどんなお正月を過ごされたのでしょうか。

お正月といえば、私が今までの中で一番印象に残っているのは5年前の韓国旅行です。それは友人15人とクリスマス前から年末年始と10日かけて釜山からソウルへと韓国を旅した学生旅行だったのですが、日本人の他は半分以上がアルゼンチン人やフランス人、メキシコ人に台湾人と留学生ばかりだったので、お互いに言葉はあんまり通じない、けどとにかくみんなでしゃべりまくって、喧嘩をして、はぐれてとどたばたの大移動でした。

そしてやってきた年末は、とあるお店でのカウントダウン。年が明けたと思ったら、その4時間後には連れのフランス人が地元の韓国人と喧嘩をしてしまい、友人の頭からは血が・・・お店は一気に騒然。すると友人のとっさの判断でこれ以上騒動にならないようにと怪我をした友人を連れて私たちは慌てて店から脱出・・・と、とんでもない新年の幕開けでした。わけもわからず早朝の韓国を歩き廻ったあのときは、のんびりとしたお正月がどれほど恋しかったことか。しかし不思議なことに去年のメキシコで過ごしたお正月はまったく思い出せないのに、5年前のこの騒動は「もうあんな正月はこりごりだ」と思いながらも今でも年が明けるたびに鮮明に記憶がよみがえります。

さて、今年の年末年始はどのように過ごすことになるのか、悔いの無い一年にしたいです。

mutsumi

ハバネロ通信12月号

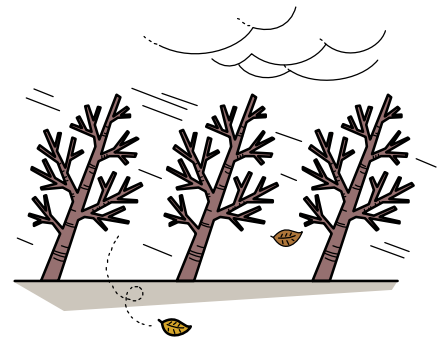
児嶋きよみ(亀岡市交流活動センター)

global session 12月の報告

12月11日の報告

11月に引き続いて、マーガレットさんがテキストを書き継ぎ、亀田博さん(大津市在住)の再度のコーディネートで始まりました。今回はボストン在住の高原浩之さん・幸子さんご夫妻が、スカイプで参加されました。

(2回目)



11月は、「移民」という言葉に対応する話が続きましたが、今回は、マーガレットさんのご家族の話から、始まりました。

「何によって日本人であると決まるのか？自分の父親は今もアメリカ国籍を取らないイギリス生まれのイギリス人だが、私は、なぜ、アメリカ人なのか？なぜ、イギリス人ではないのか？」

Citizenshipとは、そもそも何なのか？日本語では、市民権とか、公民権とかの訳が大半です。Citizenship Lawは、国籍と訳されています。では、市民権と国籍とは、同じ事を意味しているのでしょうか？

マーガレットさんは、アメリカと日本の、アメリカ人として認められる方法と日本人のそれとを調べてみました。

「アメリカでは、アメリカで生まれた子どもは等しくアメリカの市民権(国籍・jus Soli 生地主義)を得、もう1つは帰化(naturalization)で得る場合の2つの方法があります。

では日本は、どうなのでしょう？

日本で生まれたことと、それに加えて、血統主義(Jus Sanguinis)を取っています。すなわち、出生地がどこであれ、親と同一の国籍をその子に付する方法です。その子の親のどちらかが日本国籍であれば、日本国籍が得られます。また、外国人は、自分の国籍を放棄すれば、帰化ができます。その数は、大変少ないのが現実です。

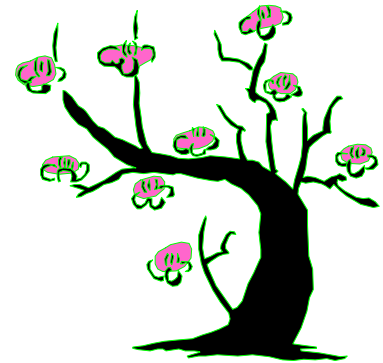
そのため、citizenshipといっても、その国によって決め方がちがうのです。では、アメリカのcitizenshipを持てば、どんな権利があるのでしょうか？海外にいても投票権があります。また、国が主催のさまざまなプログラムに参加出来ますが、同時に、義務もあります。例えば陪審義務のような。

日本に短期滞在している私は、日本の政治への選挙権がありません。

けれども、citizenshipを持てば、その国の人とみられるのでしょうか？

アメリカでは、アメリカに帰化すれば、アメリカの市民(国民)になれるだけではなく、アメリカ人となります。

ただ1つ、アメリカで生まれていないアメリカ人は大統領にはなれません。



11月に話があったように、アメリカにはまだ、人種差別が存在していますが、citizenshipさえあれば、アメリカ人なので、見た目では、アメリカ人かどうかは区別ができない多文化社会なのです。そのため、アメリカ人と言っても抽象的な意味であって、ちがうバックグラウンドから来てもアメリカ人と呼ばれるのです。

私自身は、イギリスの市民権を選ぶこともできたのですが、わたしは、イギリスを何も知りません。アメリカで育ち、外に暮らすことによって、アメリカ人であるとすると、改めて認識しました。比べて、日本人は自分たちが単一民族であると考えていました。」

ここから、議論沸騰です。奈良時代以前から、渡来系の人々の活躍があったことが最近ようやく、大きく取り上げられて来ました。亀岡もその例外ではありません。いくつもの亀岡の神社が1300年祭の祝祭を迎えています。創立が西暦709年とかの神社が亀岡にいくつもあります。710年の奈良の都ができる前の話なのです。京都に都が設立されるまでに亀岡は豊富な水を持つ耕作地帯になっていたのです。渡来系の中心の秦氏の存在の影響が欠かせません。その当時から日本は、Diversity(多様性)を持っていたとも言えます。

このような話に続いて、「日本人はどこから来たの?」「ブータンが始原という説も強いですよ」などとわいわい。そのうちに、「日本人と朝鮮民族のちがいは、髪の色が白くならないことだと思う。」という話を受けて、「あれは、男の人でも髪が白いのは年寄りみたいだから染めているらしいですよ。金大中さんも黒々だったけど、染めていますよ」などと。

11月と12月の移民とcitizenshipの話を総合すると、境目というのは、はっきりしないし、すべき物でもないだろうということです。

明らかに、マーガレットさん(アメリカ国籍所有者)と例えば、私(児嶋)は、見た目がちがうけれども、この部屋で英語と日本語でわかり合え、同じ価値観を持つ点も多いと理解できます。多分、今後、住む場所は、離れていっても、今ころは彼女は何に興味をもっているのだろうかとか互いに気になることがあるはずです。

この同じと思える考えは、どこから来ているのでしょうか？コミュニケーションをすることで相手がどんなことを考え、どんなことを思っているのかを少しずつ理解し、想像できてきたからではないでしょうか？

このようなことは、静かな喜びとして私のこころの奥深くに残り、沈んでいるかのように見えます。でも、ある日、突然、短歌などで浮かび上がって来るかもしれません。

散り続くあけぼの杉の茶の葉先かぎりもあらず明るき丘に

あけぼの杉とは、メタセコイアの別名で、12月には杉と同じような幹を持つ大木でも常葉樹ではないので、茶色の細かい葉をどんどん落として、最後は枝が包み込むような紡錘の形になるのです。

このセンター構内に、わたしが数えただけでも30本以上あります。

韓国の「冬のソナタ」の街である春川(チュンチョン)にも長く続くこのメタセコイアの並木がありました。



1月のセッションご案内

期日: 1月29日(土)10:30 12:00

ゲストFacilitator: Kim Chi Hobbsさん(予定)

Coordinator: 児嶋きよみ(予定)

興味のある方は、(財)亀岡市交流活動センターへ
当日の英語版テキストを一週間前にお送りします。

(財)亀岡市交流活動センター
〒621-0242 亀岡市宮前町神前長野15
tel: 0771 - 26 - 5001
fax: 0771 - 26 - 5002
e-mail: kiyomi@kkoryu.com

八バネ口探検隊

京都駅のキオスクで[壁]スツ (- 『 + 』) 発見!!

見覚えのあるキャラクターパッケージの

「舞妓はんひい～ひい～ラー油」

食べるラー油がはやっているが、舞妓はんひい～ひいからも出た
か111これは食べてみないと……ダッシュ!(((三(-_-)

舞妓はんひい～ひいバージョンだけあって、たっぷりのトウガラシ
シ…でも、八バネ口は入っていないようだ。

食べるラー油は、にんにくなどの香辛料が良く効いているイメージだが、このラー油はトウガラシが良く効いている。

にんにくなどはそれほど強く感じない。

辛い!! 辛い!! でも㉞(@ - @)ノウマヒィ!!



ちょうど、巷では未だに入手困難という、桃屋の「辛そうで辛くない少し辛いラー油」と食べ比べ“o(* o)o”ウキウキ



こちらは、オニオンやガーリックがたっぷり入って、オイルも多い。
辛さは…あんまり辛くないや!!

とにかくガーリック!! オニオン!! オイル!! って感じで、それぞれの香りと味が主張している。

どちらも個性があって良いねえ～(´ー`)(。_。)(´-`)(。_。)ウンウン

いろんなメーカーからイロイロな商品が出てるけど、食べ比べるのもけっこう楽しい!!

ブームだけあって、各社の商品開発はすばらしい。
ご飯のお供に、お料理の薬味に、皆さんの試しあれ
(+)v

「舞妓はんひい～ひい～ラー油」

お茶のこ菜々 (株式会社 創雄)

<http://www.ochanokosaisai.com/index.html>

「辛そうで辛くない少し辛いラー油」

株式会社桃屋 <http://www.momoya.co.jp/>



左が桃屋の「辛そうで辛くない少し辛いラー油」、
右が「舞妓はんひい～ひい～ラー油」です。

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

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

みそすき焼き

材料

牛肉(こま切れ)
ねぎ キャベツ 玉葱、
キノコ 糸こんにゃく
白味噌(大さじ5) 赤味噌(大さじ1)
だし(5カップ) みりん(大さじ3)
濃口醤油(大さじ1~2) 胡麻油少し
ハバネロ白味噌適量

作り方

白味噌に赤味噌と出し汁る、みりん、
醤油を入れよく混ぜ合わせたおく。
肉を胡麻油で炒めておく。
すき焼き鍋にまずは味噌たれを入れ
火にかけて、野菜を入れお肉も入れ
すき焼きのように煮て食べていく。



味が薄くなったら味噌たれを足しながら食べていく、好みで鍋にハバネロ白味噌を入れてたべたら、味がまた変わります。