

ハバネロ友の会 会報

2月号

2011年 2月 11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。

今年は例年になく大雪の情報が毎日のように流れておりますが、一方では、早春の便り「ふきのとう」が顔をのぞかしたと言う話も聞こえてきておりますが、皆様におかれましては如何お過ごしでしょうか。



今月も皆様のご協力のもと、お蔭様で会報誌を配信させていただくことが出来ました。ここに御礼申し上げます。

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	5
野村龍酒店	6
パングラディシュ	8
メキシコレポート	9
チレ・メキシコ	10
乙女のささやき	11
児島さん投稿	12
ハバネロ探検隊	15
ハバネロ料理	16

ハバネロの栽培準備進めています。

昨年は異常気象で散々なことになりましたが、今年はそれを見越して栽培地を20ヶ所に分散し、リスク回避とともに何年も経験されている栽培技術の確かな方に栽培をお願いすることにしております。

最近、色々な地域でハバネロが有名に夏夕と言うことだけで栽培したいと言う話を聞きますが、やはり11年前から栽培してきた強みや、販路開拓など、企画～生産～販売～販促までのマーチャンダイジングの工程をクリアしないと、簡単に栽培してもまず、難しいと考えております。

ハバネロに代わる品目も沢山ありますので、もし関心のある生産者がおられましたらお気軽にお声をおかけください。
一緒に取り組んでこれからの農業に向けて進んで行きましょう。

篠ファームハバネロ担当

農業における六次産業化について

最近「六次産業化」と言うことを耳にされていると思いますが、農業サイドでは言葉だけが一人歩きして「六次産業化」と言う意味の取違いをされて、自分のところで獲れた農産物を独自で加工して商品化されているが、「まったく売れない」とぼやいている方がお見受けいたしますが、少なくとも加工メーカーや流通サイドで長年培ってこられたノウハウやブランドがあり、同じようなものを真似は出来ても、流通の強みである企画や販売、販促機能が不足しているため、そう簡単に売れるものが出来るとは毛頭考えられません。

しかしながら、それを実現するためには流通サイドと手を組めばまた、主導権は流通サイドになり量は使っていただいたとしても農業は付加価値の低い素材提供者で終わってしまいます。

先日も、ある金融機関で生産者と食品メーカーがマッチングされたところ、メーカーいわく、「品質が悪い上価格が高いものを押し付けられた」反面、生産者はと言うと、「日頃価格を叩かれているので安い、これが適正価格であるので、良心的に考えている」と笑えない話も聞きます。

当然、相手の業種や業態が理解されていないためで、お互いの立場でこうも違っていたのでは、どこまで意っても平行線となってしまいます。過去にも同じようなことがあり、やはりこの考え方では成功するはずがありません。

本来の「六次産業化」の方向性として、その両方を熟知したプロデューサー的なポジションがいて、両方の強みや機能などのジャッジを行ないお互いが求めている利益や役割のバランスをとることで、これからの農業に明るい期待が芽生えてきます。これが実現すれば農業サイドでも、メリットの多い活動が出来ると確信しております。

「耕す農業」と「企画を考える脳業」が融合できる環境作りを目指して行きたいと思えます。

これからの農業を考える会

「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

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

「京都産ハバネロ入」淡路島 激辛玉ねぎカレー 1月発売

「京都産ハバネロ入」淡路島 激辛玉ねぎカレー 1月発売

1月に淡路島のメーカー(卸販売)の株式会社鳴門千鳥本舗さんから弊社のハバネロを使った「カレー200g」を売り出されました。早速試食をさせていただきましたが、とても美味しくて弊社の「ハバネロうま辛カレー」525円とは、玉ねぎがふんだんに入っていることもあり、また違ったテイストで、これならいけると言う手ごたえを感じました。

弊社の直営店「京都ハバネロの里本舗 姉小路店」で取り扱っておりますので是非お求めいただけましたら幸いです。

直接お店に来ていただけるか、電話でも承っております。075-221-0855(木曜定休)

また、お店を経営されておられ販売を希望される方がおられましたら直接、鳴門千鳥本舗(浅井常務)さんへ「篠ファームから聞いた」と言うことで、仕入れについてお尋ねいただけましたら幸いです。

「京都ハバネロの里本舗 姉小路店」
TEL 075-221-0855 (木曜定休)

「鳴門千鳥本舗」(担当 浅井常務)
TEL 0799-45-0019

篠ファーム



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

日本も2月と言えば豆まきの月ではなく、すっかりチョコレートな月になってしまった感がある今日この頃であるが、実は、このチョコレートと唐辛子は実は切っても切れない関係にあるのだ。というのも、そもそも、チョコレートは唐辛子と共に食するものとされていたからである。

チョコレートの原料カカオはメキシコで紀元前から利用されてきたといわれており、16世紀初頭のアステカの皇帝モンテスマ(モクテスマ二世)は無類のチョコレート好きだったと伝えられている。この頃のチョコレートは「チョコラトル」と呼ばれ、カカオをすり潰したものにトウモロコシ粉、蜂蜜などを入れた飲み物で、さらにバニラや唐辛子などのスパイスも入っていたとされている(注1、注2)。当時のチョコレートは唐辛子が入ったピリッと辛い飲み物だったのである。

唐辛子とチョコレートは飲み物だけではなく、現代のメキシコ料理でも共演している。メキシコ南部のオアハカ地方の郷土料理である「モレ」は七面鳥や鶏の肉などを、水で戻したアンチョ、ムラート、パシージャなどの唐辛子のペースト、シナモン、キャラウェイシード、レーズン、アーモンド、ニンニク、トマトそしてチョコレートで作ったソースで煮込んだ料理であり、このチョコレートソースが濃厚で重層的な味を醸し出している。この料理の起源については、ある尼僧が修道院を建てた



枢機卿に感謝の意を込めて新大陸の食材(カカオと唐辛子)と旧大陸の食材を併せ作った料理であるとか、ある修道院の調理担当がその修道院に訪問中の総督のために料理を作るとき、別々に置いてあった食材が突風で一つの鍋に入ってしまったとできたとか、諸説あるそうだ(注3)。

最近ではスイスの有名なチョコレートメーカーである、あのLindt社も唐辛子入りの板チョコを出しているし、同じくスイスのKlaus社のチョコレートにはフランスの原産地呼称制度AOCの認定を受けた唯一の唐辛子であるバスク地方の品種 エスプレットが入っていた。日本でもネスレ社のウエハース入りチョコレートであるキットカットに信州は善光寺の老舗八幡屋礒五郎の一味唐辛子が入った信州限定コラボ商品もある。チョコレートの香りと甘みの後からピリリと唐辛子の辛味と風味が追いかけてくるのは不思議な快感である。



注1) 吉田よし子『香辛料の民族学』(1988)中央公論社

注2) カカオはロッテ・チョコワールド・チョコレート歴史館

(<http://www.lotte.co.jp/products/category/choco/index.html>)

注3) アマール・ナージ『唐辛子の文化誌』(1997)晶文社

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>)

野村龍酒店さんより

西日本一小さな町「向日市」で酒屋をやっております、
『京都激辛商店街』加盟店の野村龍酒店です。

私が、3代目社長の野村和久です。

2年前の平成21年の7月に向日市で発足した
『京都激辛商店街』<http://www.kyoto-gekikara.com/>
で、唯一酒販店として入会しております。



町おこしの一環として、お付き合いの軽い
気持ちで入会させていただきましたが、発
足直後から、新聞、雑誌、ラジオ、テレビな
どに取り上げていただき、なんとyahooのトッ
プページを2回も飾り、事務局のスタンプラ
リーなどの効果もありまして、おかげさまで、
かなりのお客様に来店していただくことが出
来ました。感謝感謝です！



取材風景



朝日放送の角沢アナと



販売していながらなんなのですが、私自身『激辛』は苦手です、恐る恐るの販売開始でした。当初、伏見の酒蔵北川本家さんの『ハバネロ酒』だけの取り扱いでしたが、5か月で小瓶換算で200本以上売れまして、店のスタッフもビックリ！現在は、激辛ファンのお客様の声にお応えして、岐阜の酒蔵、達磨正宗さんの『激辛天国』や篠ファームさんのハバネロ関係の商品や、ジョロキア商品を取り扱いさせていただいております。

激辛ファンの方々は、究極の辛さを求めてこられる方が多いので、当店の商品では、まだまだ満足されない方も多かったのですが、昨年秋から取り扱いを始めました「りょう君

のジョロキア 七味&一味」に関しては、かなり強烈なパンチをお見舞いする事が出来たかなと、自負しております。(一味なんかジョロキアそのものなんですから…)

あらためて、危険ですので食べる方には覚悟して味わっていただかないといけない商品だと思います。

こんな紹介をしていますと、激辛専門の酒屋になったように思われますが、本業は蔵元直送の限定のお酒、清酒、本格焼酎、国産ワインを販売する専門店でございますので、向日市へ来られましたらぜひご来店くださいませ。

ええお酒がたくさんありませ ！



バングラデシュからの便り 2月号

丸紅、バングラ最大規模の火力発電所受注 310億円
(日本経済新聞 2011年1月30日)

丸紅がバングラデシュで最大規模となる火力発電所の建設を受注した。2年半後の完成を目標に、出力41万キロワットの発電所を建設するようだ。事業費は約310億円。官民一体で受注活動に取り組み、競合していた欧州総合電機大手の独シーメンスに競り勝ったということだが、事業費は全額を円借款で賄うとある。
(たしか先月号にも、橋の建設で400億円の円借款について書いたばかりと記憶しているが…)

これだけの資金を提供して、日本人のビジネスビザの滞在が30日しかももらえないのは何故???

今回の発電所の建設でも、電力は全然足りない。しかし、1時間おきに来る1時間の停電が、2時間おきに1時間くるのであれば御の字だ。その間にパソコンの充電が完了すれば、事務仕事は進めることができる。そして、機械稼働率は150%になる。しかし、完成が2013年ということなので、電気事情は今年も来年も、去年のままかそれ以下であろう。

さて、バングラデシュのために一生懸命働いて納税しようっと。

Ryo Takeuchi



岡さんのメキシコレポート

今回は先日行った小旅行のお話です。場所はミチョアカンという、今私が住んでいるメキシコ・シティーから、車で約30分ぐらいのところにある自然保護区です。この旅の目的は「蝶」を見ること。旅の話をする前に少しだけお勉強。

- モナルカ蝶について -

メキシコでは冬の季節になると、北米から蝶が越冬のために南下してきます。ミチョアカンには南下してきた蝶を見るためにたくさんの観光客が訪れます。ちなみに名前は「**モナルカ蝶**」といって、特徴としては羽が大体5cmほど。橙色の羽に縁が黒色です。春になるとメキシコからアメリカ(カリフォルニア)に北上し、世代交代を繰り返しながら夏には北アメリカからカナダまでに達します。

ちなみに渡り鳥なんかは、同じ個体が移動するので、世代交代を繰り返しながら南下、北上するモナルカ蝶とは厳密には違うそうです。高度2000から3000mの森林がポイントらしく、平均気温0度の多酸素地域(森は酸素が多い)で、急な西斜面があることが重要だそうです。湿度が高く、モナルカ蝶の乾燥を防ぐ意味で、ミチョアカンは越冬には適しているそうです。では、話を戻して。



その日は朝7:00に集合して、友人含め合計5人で現地に向かいました。ミチョアカンの朝はメキシコシティーよりも少しひんやりしているので、いつもより少しだけ着込んでます。

= 約三時間後 = 現地に到着。モナルカ蝶のいるポイントまでは、馬で移動します。馬に乗ったことはあるとは思いますが、実際に自分でコントロールするのは初めてだったので、まずは丁寧に挨拶してから出発。自然保護区ということもあってか、森の空気がとても気持ちよく、鳥の声や、馬の足音に耳をすませながら約1時間の乗馬は、とてもリラックスしながら楽しむことができました。移動中はすさまじい、砂埃に巻き込まれましたがなんとか到着。馬を下りて約十分、すさまじい数の蝶に出会います。中に舞ってる蝶を写真で写すのはなかなか難しかったですが、言葉では言い表せないほどのすごい数です。外国なので当然なのかもしれませんが、日本とは少し違った美しい自然がたくさんあります。皆様も日本では感じられない文化や自然をゴールデンウィークなどを利用して、行かれてみてはいかがでしょうか。では、今回はこのあたりで失礼いたします。



チレ・メキシコ



HOLA !

2月に入り、冬本番！のはずですが、暖かい日が続いていますね。寒いのが苦手な私には大変ありがたいです。さて、2月の一大イベントといえばバレンタイン！最近は毎日のようにデパートの前を通るのですが、ショーケースにはまるで宝石のように丁寧にチョコレートが飾られていて、ついついお店の前で立ち止まっては眺めてしまいます。

メキシコのバレンタインで目を引いたのは、街中の道端のいたるところでハート型に束ねられたバラの花束が売られていたことです。そう、メキシコではバレンタインは男性から女性に贈り物をするんですね～。さすが、レディファーストの国メキシコ。まあレディファーストが浸透しているからといって女性の社会的地位が高いというわけではないのですが・・・しかし、町のいたるところでハート型の花束を片手に手をつないでいるカップルを見ると微笑ましくて、この習慣日本にも広まったらいいのに と思ってしまいます。

その日本でのバレンタインといえば、義理チョコ、本命チョコ、友チョコ、人に会うたびにチョコをあげたくなるという不思議な気分にも包まれる一日。この2月14日の日本に欠かせないチョコの原料といえばカカオとお砂糖。

メキシコではこのお砂糖の生産が盛んなんですね～砂糖の歴史なしにメキシコの農村は語れない！ということで、メキシコの砂糖の歴史が展示されている博物館をのぞいてきました。そこで得たトリビアを1つご紹介します。

砂糖を使った甘～いお菓子が豊富なメキシコですが、メキシコの1年あたりの平均砂糖消費量は1人50キロ。ん、この量は多いのか少ないのか？？この数字だけではよくわかりませんが、先進国の消費量は1人平均27キロだそうで、何とメキシコ人は先進国の人々の倍も砂糖を消費していました。肥満大国メキシコの貫禄十分です。

みなさんも、チョコの食べすぎにはご注意ください。

mutsumi

乙女のささやき

心に余裕を！

1月も終わりに近づき、そろそろ疲れが出てきている頃ではないでしょうか。。。私も昨年後半からたくさんのトラブルがやってきて、対応にアタフタしており、年末ギリギリまで仕事。大雪で京都市内に出るのもやっとのところで仕事を終え、帰りは、アイス状態の道を夜中帰りました。

年始は、年始で、凍結した道で原付ですべり転んで、現在左肩から左足にいやぁ～な痛みが残りつつ、高いところでの作業ができない状態です。。。この時期は工事も多く、体が動いてナンボ！というところなので、正直辛いです。。。

こんなときこそ！心に余裕を！

人の話を聞く余裕。時間がなくても焦らない余裕。余裕のある方を見ると、どんな時も安心するものですね。。。

ということで、この忙しい時期や辛い状況を打破しましょう！！
一緒に精神力アップの手揉みをしましょう！！

【向上心！向上心！精神的に強くなりますように・・・】



男性は、左手を右手で揉んでください。
女性は、右手を左手で揉んでください。

揉むというよりは、

押して揉みあげるように！

線がない方もうっすら線が見えるはずですが、
続ければ、その線が実際に現れます。
そして、続ければ、濃い線となります。

【向上心！向上心！

精神的に強くなりますように・・・】

リズムよく、ぐいぐいと10回！！

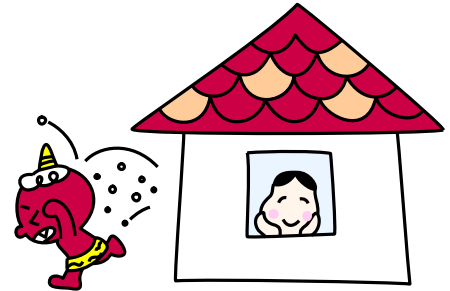
1セット10回を朝・晩と3セットくらいがちょうどいいですよぉ～。

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)

1月のglobal sessionから

"Why are you so tired today?"
「どうしてそんなに今日は疲れているの？」



これは、英語指導助手をしているAさんが中学校で思わずかけたことばのようです。

「最近、ジャパンシンドローム(日本症候群)として、高齢化・少子化の対応策のモデルを探して高齢化対策先進国であるスカンジナビア諸国から、うまくやっているケアハウスやグループホームの見学者が押し寄せているというニュースを見ました。フランスを始め、ヨーロッパ先進国は手厚い保険制度がありますが、これも、消費税や所得税の高率取得で支えられているわけで、消費や所得を得る若年層が減れば、税も減少するわけですから万全とはいえませんが、そのために、高齢化・少子化の先端を走っている日本が見本になるということなのではないでしょうか？教育システムや教育への取り組み方は、未来がみえるものです。お互いに真剣に考えていくべき課題だと思います。どうぞ、関心を持ってご参加ください。」(児嶋記)

こう呼びかけてのち、参加人数は、14名(ボストンからのスカイプ参加もあり)でした。いつも12:00に終了後は各自自由に解散していますが、もっと話を続けたい方は、ランチを共にしながら続きのはなしがあるかもしれません。

Aさんにとって土曜日子どもが学校に来るといのは、どのようなイメージがあったのでしょうか？

土曜日は、アメリカの学校生活では、どうもPunishment(罰)とか、detention(居残り)のイメージがあり、平日も4:30以降に学校には子どもがいないようです。では、女性の就業率も日本より高いアメリカで放課後、子ども達はどのように過ごしているのでしょうか？

Aさん(ベトナム系アメリカ人で両親はお店を持っていた)や、カナダ人のBさん(両親が仕事をしていた)の放課後の様子も聞きました。Aさんは両親の店に行き、そこで宿題などもしていたそうで、Bさんは、学校からは、スクールバスで帰り、その後は両親が帰ってくるまでひとりだったそうです。

同じくアメリカ人のCさんのお母さんは今は中学校の先生ですが、彼女とお姉さんが小さいときは、パートをされていて、習い事の送り迎えもお母さんにしてもらっていたそうです。

日本の場合は、大体最近では、小学3年生までは放課後は、「仲良し学級」というような名称で、場所はさまざまですが、親がお金を払って預けていて、6時までにそれぞれの親が迎えに行くシステムができています。けれども、小・中・高のクラブ活動は、義務ではないけれども、子どもは入ったら、指導者の指示通りに動かなければならなくて、学校間の試合に負けないよう、どの学校も、教員の指導で、土日も練習活動をやるというサイクルになっているようです。

ここで、またまた、アメリカと日本の子ども達のプレッシャーのちがいに言及し、話題沸騰。アメリカの子ども達は、運動や習い事もするけれども、それは、個人とその親に任されていて、大学に行くまではほとんどプレッシャーを感じていないそうです。Individualism(自立・個人主義)を養うという大きな命題は小さな子どものころからありますが、アメリカの大学では、特にそれを要求されます。大学では、テストの成績のみでその人の才能が測れると思っていません。それより突出した異能の持ち主を見いだそうとしていて、そのためにエッセーをたびたび書かせ、向かい会ってインタビューをします。その中から人材を選び、社会活動などに参加するよう進め、リーダーシップを養います。ユニークであることが最も重要なのです。

日本の大学生生活は、その反対のように、Aさんたちは聞いていて、かなり疑問を持っているようです。では、Individualismは、どう確認するのかと。

日本の大学生生活はそれまでとは打って変わってプレッシャーもなく、楽しいだろうと思う反面、学習したことや生き方のスキルがどちらの方法が役に立つのかと疑問が湧いてきます。若いときにガツガツやり、その後でリラックスするのがいいのか、大きく成るまで待ってその後、プレッシャーを持ち、がんばってやるのがいいのか。

Aさん自身は自分の大学時代を振り返ると、自分の責任で自分の道を見つけることができたアメリカ方式の大学時代はとてもよい時を過ごさせてもらったと思えるそうです。逆にいえば、子ども時代に、ただの子どもであったこともうれしいと思うそうです。

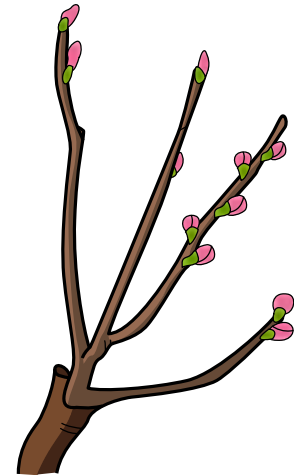
セッションでは、さらに話題は沸騰し、Bさんからは、「電車に小学校低学年の子どもが一人で乗っていて、どこにも保護者が見当たらないが、危険と思わないのだろうか？」とか、他の人からは、「クラブ活動は本人のためというより学校間の試合に勝つためとも言えるのではないか」とか、「先生も休みがなく疲れているだろうにその点はどう考えるのか？」なども、「大学を卒業しても大人になる訓練を十分にしていない学生が社会に出ているのではないか？また、それを教えている側は、どう考えているのか？」など。



このようなセッションからも感じますが、今「対話型」の大学の講座が人気を得てきているようです。ハーバード大学の教授の「白熱教室」が人気です。ただ聞くだけより大学でも対話をし、参加したいという動きがようやく出てきました。わたしから見れば、「遅いなあ」と思いますし、このglobal sessionもその方法でやってきて、目指す方向もおなじです。すでに200回を越えています。

今回のセッションで感じたことは、アメリカ人も日本人も自分のイメージというものからちがいを不思議と思い始め、なぜそのようになるのかを、セッションを通じて理解することができました。例えば、「アメリカ人は日本の学校教育の土曜日のクラブ活動を、罰と考えるアメリカの見方で見えていたという現実があった」ことや「アメリカの学校の目的は自立を促すことを目的としていて、自分の意見を持てるようになった大学生活が一番厳しくプレッシャーも感じるらしい」という点など、たがいに大きなちがいを知ることができました。

毎回、エッセーを書いていただくゲストの方々は、国際交流員のマーガレットさんを通じて選んでいただくことが多いのですが、どなたも深く考えていらっしゃるのに驚きます。



2月のご案内

期日：2月26日(土)10:30～12:00

ゲスト：Philip Kulikauskas さん 予定
Coordinator：未定
どなたでもどうぞ。お電話を。

興味のある方は、(財)亀岡市交流活動センターへ

(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

ハバネロ探検隊 運占い

前回「舞妓はんひい～ひい～ 食べるラー油」を見つけたが、
コンビニで、なんと、
「狂辛 世界一辛い一味唐辛子使用 舞妓はんひい～ひい～ 運占いスナック」
を(-『+』)発見!!()ふいふいふ……

運占いスナックということで
さっ 舞妓はんひい～ひい～で 運占いつ
パッケージの説明では、

2つの味が入っています(激辛一味味、焼鶏タレ味)
一回につき5粒お食べやす。
アタリの激辛一味味が何粒だったかが運命の別れ
道どす。

1～2粒 小辛運 刺激が足りひんのでは…
3～4粒 中辛運 忙しくて ひい～ ひい～しそう!
4～5粒 狂辛運 ひい～ろ～になれそうな予感!



ほんのり赤いまん丸のコーンスナックを、
早速、5粒取り出して、いただきました。

m()mアーン

結果は……X x()ダーメダメ()x X

激辛に大当たり。とんでもなく炎炎炎>>(/ Q ;;) / 貝 カライ!! 辛い。

よく見ると色が濃いのは激辛、辛い。・''・(>_<)・''・。

焼鶏タレ味は、甘くて美味しいが、激辛一味味を食べた瞬間、すべてが辛くてわけわからん。

是非皆さんも、こんな運試し、おひとつどうぞ。(*^°) /



「京都産寧坂 おちゃのこさいさい」
京都市東山区清水3丁目316-1
<http://www.ochanokosaisai.com>

ジャパンフリトレー株式会社
<http://www.fritolay.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

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

「ゴボウの煮付け」

材 料 ごぼう 1本
ゴマ油 出し汁 砂糖 塩 濃い口醤油
すりゴマ ハバネロラー油

作り方 ゴボウ一本を荒い斜めに0.5センチ位に切り湯がく。
フライパンにゴマ油をいれ熱し、そこへゴボウをいれ炒める。
出し汁をヒタヒタに入れ蓋をして柔らかくなるまで煮る。そこに砂糖、塩、濃い口醤油をいれて味を付ける。
最後にすりゴマをかける。
好みでハバネロラー油をいれる。

