

ハバネロ友の会 会報

3月号

2011年 3月 14日

ハバネロ友の会会員様

まだまだ寒い日が続きますが、皆様におかれましてはいかがお過ごしでしょうか。

東北、関東に掛けての大地震、このところ方々で異変が聞かれますが、今年は唐辛子類も人長に育ってほしいものです。

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

「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、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ければ登録完了です。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

ハバネロなど唐辛子の生育順調です。

2月かかりに蒔きました唐辛子類は今のところ順調に生育し、本葉が出始めてきました。5月の定植に向けてうまく育ってくれることを祈ります。



篠ファームハバネロ担当

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。

目次:

事務局よりお知らせ	2
信州からの唐辛子便り	3
バングラディッシュからの便り	4
メキシコレポート	5
MUTTSUNN通信	6
乙女のささやき	7
児島さん投稿	8
ハバネロ探検隊	11
ハバネロ料理	12

農商工連携について

農商工連携という言葉は耳に心地よい響きとして、良く使われていますが、さて、本当に農業者主導で商業者とうまく連携できているのでしょうか。

本来、筆頭にあります「農」が中心となって「商工」とうまく連携している様子を連想されると思いますが、一部では農業者が商工者をうまく使って農産物を流通されているケースはあるものの、殆どは商工業者主体で農業者は素材提供者に甘んじているところがあるように見受けま

す。なにかしら、江戸時代の「土農工商」のようになってはいないか、少しは心配させられます。これは当たり前のことで、農業者は今まで企画・販売・販促の経験やスキルを持っていないため、せっかく栽培して収穫したとしてもこれらの機能がないため、どうしても販売するために全面的に商工者の販売力にゆだねないと商品は売れないため、また、今までは何でも作ったら売れるという環境におかれていたこともあり、企画力さえ持ち合わせていないため、並びの順序からすれば、「商工農連携」となります。

それならどうしたら表題のような本当の意味での「農商工連携」が実現できるとすれば、顧客創造を重視した企画機能を農業側にもって来ることで解決すると思っています。

また、企画にもっとも必要なことはどんな売り場で誰にいくらで買っていただくのかと言うことが必須です。

それらを含めた企画さえすればあとは少々販売力がなくても、流通に流せばそれなりに売れてくれるはずで

す。将来性のある農業をいかすも殺すも、顧客満足に繋がる企画次第と言うことになります。

「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います。

これからの農業を考える会

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

ブータン王国の唐辛子

筆者は昨年までの6年間、ヒマラヤのブータン王国で山菜類などの食用野生植物に関する現地調査を行ってきた。筆者の住む信州と同様に(むしろ信州よりも)山国であるブータン王国では野菜として山菜類を多用しており、ワラビ、ヤマゴボウ、ウワバミソウ、ドクダミなど日本の山菜と同種または近縁種のものもいくつかみられた。この調査結果の一部については、川辺書林(<http://www.kawabe.jp/>)から先日発行された『森林サイエンス2』^{注1)}の中で「森と共存するブータンの山菜利用」という小文にまとめているので、興味のある方はご一読いただきたい。



さて、このブータン王国と言えは国の尺度を経済成長ではなく幸福度(GNH: *Gross National Happiness*)で量るべきであると王様が提唱されたことや、日本の着物に似た「ゴ」という民族衣装を着ていることなどで知られているが、もう一つ、唐辛子を料理に多用することでも知られている。ブータンの一般的な「毎日の御飯のおかず」となる料理には、唐辛子(主に干した赤唐辛子)と干した豚脂肉を煮込んだ「パクシャ・パー」、唐辛子(主に生の青唐辛子)とチーズを煮込んだ「エマ・ダツィ」、ネギ類など香草と唐辛子を和えたサラダ「エゼ」などがあり、いずれも辛い唐辛子を香辛料としてだけに使うのではなく、あくまでもメイン食材として使っているのが特徴である。現地では炊いた御飯、とりわけ赤米と一緒にこれらのおかずを食べるのだが、辛くて美味しいおかずで、ついつい御飯を食べ過ぎてしまうほどである。これだけ唐辛子を好んで食べる国なので、作物としてもトウガラシ品種がいくつか存在する。筆者らがこれまでに現地調査^{注2)}したとことによると、国内で栽培されていて一般に流通している主要な品種だけでも9品種あり、これ以外にそれぞれの地域に特有な地方品種も数多く存在しているようである。



毎回、我々の調査には学生もお手伝いに付いてきてもらうのだが、ブータンに到着した初日は辛い辛いと泣きながら食事をとっている学生も、帰る頃にはモリモリと唐辛子で御飯をかき込んでいる姿を見ることがになる。彼らが言うには帰国後、日本の食事に辛さが足りなくて物足りない程なんだとか。

注1) 『森林サイエンス2』信州大学農学部森林科学研究会編・小池正雄監修、川辺書林 (ISBN 978-4-906529-67-4)

注2) K.Tsering, K.Matsushima *et.al.* 2010. Local varieties of chili pepper (*Capsicum* spp.) in Bhutan. 熱帯農業研究. 3(別1):75-76.

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>)

Bangladeshからの便り 3月号

私が Bangladesh で栽培・加工しているジョロキアですが、辛いという話題性ばかりが先行し、その後ろにある面白いエピソードなどは、あまり語られることがありません。

インドがイギリスに統治されていた時代の、約50年前、イギリス人がインド北東部のアッサム州にやってきました(その頃の Bangladesh もインドの一部でした)。そこで目にしたのがジョロキア。そのイギリス人は、真っ赤に実ったジョロキアを果物と勘違いし、丸ごと一つ口に入れ食べてしまいました。次の瞬間、イギリス人はあまりの辛さに悶絶し、後にジョロキアの栽培を現地人に禁止する命令を出しました。それでもインドの人々は、イギリス人に隠れてジョロキアを栽培し続け、植民地支配が終わった今日でも、人々の愛するスパイスとして食されています。(これは、私がインドのアッサム州に旅した時に聞いたエピソードです)



インドのアッサム州周辺の地域には多くの民族が住み、それぞれ別の言語が使われています。幸い、共通語としてアッサム語とベンガル語が使われており、彼らと会話することができました(私はベンガル語を話せます)。一つの山を越えると、宗教、言語、服装、顔立ちなどががらっと変わります。インドの山奥で十字架がついた教会を発見した時はさすがに驚きました。



そのため、アッサム語で唐辛子の意味を持つジョロキアは、地域によって様々な呼び方がされています。モロク・モレチ・ソマンギャンペブ。。。その数は100を超えるとも言われています。私が3日間の調査に出かけ、調べたものだけでも20を超えます。

文化的・民族的・歴史的な背景を持つジョロキア、楽しみ方は辛さだけではありません。

Ryo Takeuchi

岡さんのメキシコレポート

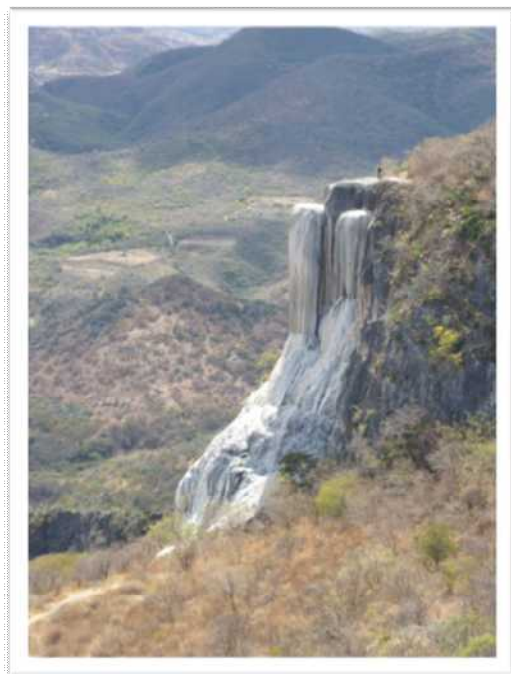
先日、オアハカに旅行に行ってきました。メキシコシティーを南に夜行バスで5～6時間ほどの場所にあるチーズで有名な地区です。今回の旅の目的は、モンテ・アルバンという遺跡と、イエルベ・エル・アグアという石の滝を見に行くことにあります。

おなじみになったバスターミナルから12時発の夜行バスに乗り、朝5時半ごろに到着しました。まずはモンテ・アルバンに直行しました。メキシコには様々なタイプの遺跡がありますが、このモンテ・アルバンには緑が豊富に

茂っていて、今までに見た遺跡とは少し雰囲気の違いがありました。今までの経験を活かして、当日遺跡観光スタイルです。続いて街の散策です。メキシコの地方へ行くと高い建物はあまりありません。どこを見ても平屋、もしくは2階建ての家ばかりです。オアハカの民芸品やベニート・ファレスの家などを見学し、1日目は名物のチーズを楽しみながらゆったりと夕食の時間を過ごして終了しました。さて、2日目。もう一つの目的である、イエルベ・エル・アグアを目標に途中ミトラの遺跡、メスカル工場(テキーラの種類)などに立ち寄りました。全く補正されていない、ひどい悪路をハイエースに乗って約1時間。お目当ての滝に到着したのはおそらく15時頃だったでしょうか。バスを降りてしばらく歩くと、壮大な景色と共に現れたのが石の滝、イエルベ・デル・アグアです。残念ながらその日は近くまで行ってみることはできませんでしたが、遠目からでもその迫力は十分に伝わりました。またその周辺にはミネラル豊富な水がわき出ており、観光で来られた方が数名泳いでいました。(イエルベ・エル・アグアはスペイン語で「沸騰した水(hierve el agua)」)今回の旅は男4名で行き、合計2,500ペソ程度でした。(日本円に直すと2万円弱)



メキシコへ来てすでに半年が経過し、残り5カ月となりました。最近ではスペイン語もかなり聞き取れるようになり、あとは話すことをもっとしないと感じております。メキシコの生活は皆様が思われる以上に楽しく愉快的なものです。ぜひ一度メキシコにお越しください。ではまた次回。アディオス！アスタ・プロント！



MUTTSUNN通信



春がすぐそこまで来ていると感じる暖かい日々にもったりしております。
新しいことを始めるにはもってこいの季節ですよ～。そこで、先月まで続けてきた「メキシコ・チレ」から「むつつん通信」にリニューアルすることにしました。

現在、24歳の私の周りでは第二次結婚ラッシュが訪れております。
第一次は20歳頃にできちゃった婚が目立っていたのですが、今回は仕事を始めて1、2年たった方々がぼつぼつと結婚を意識し始めたようです。
できちゃった婚には子育てという明確な目的と責任があるわけですが、そういう義務的なきっかけではなく意識して結婚に踏み出す真意は何なのでしょう？

去年結婚した友人に結婚をして何がよかったのか聞いてみると「気持ちが安定したし、お金に余裕ができた。あとは、帰ってきておかえり、ただいまを言う相手がいるのがうれしい」と言っておりました。彼女の結婚に対するキーワードは安定した安心できる生活と言ったところでしょうか。

今では考えられませんが、私の祖母は19歳で相手の顔も知らずに結婚しました。世代や国によって価値観がことなる結婚は社会背景も深く関わっていますよね。皆さんは結婚に何を求めましたか？求めていますか？

さて、今月も先月結婚したばかりの新婚ホヤホヤの友人に会う予定です。
とにかく結婚は新たな門出に違いない！前途を祝したい！ということで、心ばかりのプレゼントとして一日掛けて張り切って、キャンドルを作りました。

新たな生活に温かな灯火を
写真がそのキャンドルです。気に入ってくれるといいな～。

青井 睦

乙女のささやき

開運！手揉み！女子力アップの手揉み～

ここぞという時の手揉みです。

女子力アップ！！

男性の場合は、**男子力アップに！！**

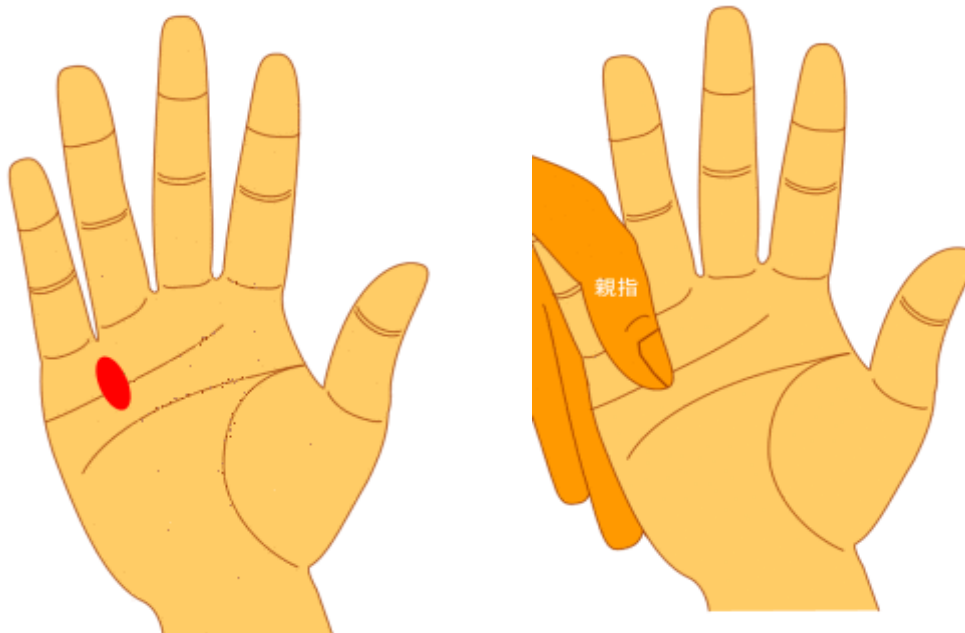
いつものように！

女子は右手を揉み揉み

男子は左手を揉み揉み

今日はとぉ～ってもカンタン

下の赤い部分を押し込むだけ！（10回）



この部分に脈拍があると思うのです。

ない方いらっしゃいますか～？？？

感じ取れない方は…

ちょっと弱っていますね～。

フェロモンが————！！

ここが元気だと血のめぐりも良いと言われいます。

仕事や恋愛でなんか空回り～。

そんな方はこの動きが弱いという方が多いそうです。

運気はいいのに！って方もここが弱いと空回りしやすいらしいです。

私は、仕事をする前、誰かに会う前、何か行動を起こそうと思ったときに、
ここを揉み揉みします。

女子力アップ 女子力アップ 私は美しい 私はイキイキしている～

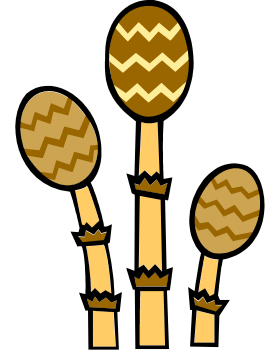
って唱えながら。

女子力アップに手揉み揉み～。

児嶋きよみ(亀岡市交流活動センター)

global session から

私事ですが、私は、この3月末で定年退職をします。私もセンターからはずれますが、このセッションは、続きますし、調整役として、この講座だけは担当をしていくつもりです。どうぞ変わらぬご支援をお願いします。



2月26日のglobal sessionは、大変盛況でした。ボストンのスカイプで参加された高原さんご夫妻を入れたら18名になります。Philip Kulikauskasさんのエッセーが、**今の日本の現状を考える**という内容でしたのでタイムリーだったからかもしれません。

Philipさんは、現在英語指導助手をされていて、この7月までが任期です。その後の予定を、このセッションの中で聞くと、「まず、ヨーロッパ、特にフランスに行き、しばらく滞在し、フランス語を学びたい。」そうです。

「それくらいで語学が身につくのですか？」という質問も飛び出しました。Philipさんは、英語を教える指導助手ですが、実は日本語も堪能なのです。教室の中では極力日本語ができることは内緒にしている、外では使うように心がけていると聞きました。

その彼の3年間の滞在での日本への思いを、エッセーから少し読み取ってみます。

日本の将来は？

「日本に滞在していて、今後の日本がどうなるのかについてはとても興味があります。日本は私のふるさとのように思えるからです。私はアメリカ人なので、戻ろうと思えば戻れるし、どこかへ行きたくれば行けるという選択肢があります。それで、日本の将来についても今までのように世界のリーダーで在り続けるのか、他国にその位置をゆずるのかを考えてみました。

日本の現状は経済的にも良くはありません。老人の数が増え、年金の支払いが若者の世代を圧迫するはずで、また、大学卒の若者の就職率も57%しかありません。この点から見ると日本は良い方向があるようには見えません。小泉首相が退任して以来、どの首相もこの事態を変換することができませんでした。

アジアを見ると、日本は長い間アジアのトップであり、世界的にもアメリカに次いで第2位の地位を保ってきました。現在は中国がアジアの経済の第1位を占め、他の国も成長を続けています。では、日本は今後、無視されつづけるのでしょうか？

日本を弁護するためにこの最後の質問に答えていきたいと思います。
もちろん、NOと言えます。日本は今も世界から見たら、大きなマーケットであり、縮んでいるわけでもありません。日本経済のサイズは中国と並んでいます。けれども、人口は日本が10分の1です。平均的日本人は平均的中国人と比べれば使うお金を多く持っているはずで、諸外国は、今も日本に物を売ろうとねらっています。

私の考えでは、日本は、政府や政治的にも影響力は強いままです。

その理由として、3つ上げられます。

1. 他と比べようもなく、平和であること
2. アメリカと独自の強いつながりをもっていること
3. すでに強力なリーダーであること



1は、日本はとても平和なので、他国は恐れる必要がないのです。また、2は、アメリカとユニークで親しい同盟関係を結んでいて、日米にいくつか悪い関係があっても、両国は世界のリーダーであり、共通の目標を持って仕事にあたることができます。

最後に、3は日本はすでにアジアのリーダーであり、他国は日本に助けやアドバイスを頼むことができます。アジア諸国は他の国がその役割を担うのではないかと危惧していますが、日本に対してではありません。

日本の就職率はいまだに良くなく、多くの学生は仕事探しがうまくいっていません。日本円が強く、日本企業が他国でビジネスをするのが難しくなっています。

それでも私は、心配していません。日本には力があります。

日本の教育システムは良いと思います。日本人はいろいろなことを知っていて、一生懸命に仕事する方法を知っていて、それでいて、良いフルタイムの仕事はありません。

人々は楽しみ方を知っていて、それを、自分たちのためだけでなく、日本のために、世界のためにその方法を見つけたらいいと思うのです。

最後に、日本はすでに世界中で人気があり、重要な位置を占めていくと私は思っています。たとえ、日本についてあまり知らない人達でも、多くの人は、日本はカッコいいと考えています。日本を感じる物は至る所にあります。日本車でドライブし、日本製のテレビを見、日本製のゲームをし、すしレストランで食事をします。

これは、もう自然に日本を考えることであり、もっと知りたいと思うのも無理がありません。」

この内容を1週間ほど前にお送りしたので、参加者は大体読んで来られたようです。

「仕事が日本にない」という話から、言葉のバリアがあるのも条件としては悪いのではないかと話が出てきました。そのため、子どもへの英語の教育に話が飛びました。今回の参加者の中には、英語を子どもに教えている方が多かったので、日本のこれからの英語教育方法についての意見を伺いました。

「先生達が教えなければといわれているのだけれど、いやそうに見える」とか、「子どもにやらせるだけでなく、いっしょに親もやったらいいのに。」という意見が出ると、「英会話に子どもを連れてきている親御さんに聞いたら、自分ができないので、せめて子どもは英語をと言う人が多かった」とか。

「日本の持っている力を知らせるためにはアピールする力が必要」という意見も出てきました。アメリカボストン在住の高原浩之・幸子さんご夫妻は、海外にいて日本をよく見ておられます。高原氏はすでに有名な建築家なのですが、これからの海外進出の希望もありのようで英語を現地で学ぼうと大学に入っていっしょるのです。昨年7月から。

外へ出て見ると日本の良いところも悪いところもよく見えるはずですが。日本を今年7月以降に離れる予定のPhilipさんも、日本にいて良いところもたくさん見つけています。

次回もエッセーはどのような内容かは未定ですが、率直な対話ができるこの場を楽しみにしています。

3月のご案内

お知らせ

次回は、3月19日(土)10:30～12:00です。
ゲスト:Mattさん か Mario さん(丹後の方の指導助手)
Coordinator:小早川しのぶさん

3月は、2010年度の最終回です。みなさんふるってご参加ください。(児嶋 記)

(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-----(*^o^A-----お風呂

まだまだ毎日冷えますね。
 ということで……今回はトウガラシ入浴剤をピックアップ！！

真っ赤なプラスチックのトウガラシの入浴剤。
 「SPICY CHILI PEPPER(スパイシーチリペッパー)」
 形のインパクトはバッチリ(^)bGood! (OK!)
 ケースを開けると、白い塊が……
 お湯に投入するとシュワシュワと泡が……溶けていく。
 グレープフルーツの香りで、色は……無色
 中からおまけがポコッと浮かんできた。



熱々かなあ～(; -)…ン?フツーだ。
 (((____|||))) どよお～ん。。
 普通の入浴剤と変わんないや。
 ちなみにおまけは……
 トウガラシのストラップでした。



今度は激辛球(げきからだま)
 名前から言っても期待大！！
 香りはこちらもフルーティー
 赤い球を、お風呂に入れると、アワアワしながら
 こちらはお湯が赤く変わった。
 ますます期待大 ((" - ")) ふいふい
 いよいよ入浴……
 ひりひりするかも……
 ドキドキ((o(*)oワクワクo(*)o))
 (_J)ん?
 ちょっとするのかなあ～?
 (~ ;)ウン…
 やはり期待まではぜんぜんいかない。



フツーの炭酸の出る入浴剤と違い
 がビミョ～

ああ～あ

本物のトウガラシ投入したらどうかな？川

川フフフ

効き方に個人差があるのかも……
 見つけたら、皆さんもお試しあれ。

株式会社ノルコーポレーション

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

厚揚げのピリカラ炒め

材料

厚揚げ 2個
葱 1本
ケチャップ 大さじ2
ブイヨンスープ大匙4杯
塩、胡椒 適量
酒 大匙2杯
ゴマ油大匙1杯
ハバネロラー油 大匙1杯

作り方

厚揚げを一口に切り、青葱も小口きりにしておく。



ボールにケチャップ、ブイヨンスープ、ハバネロラー油を混ぜておく。
フライパンにラー油をいれよく熱する。
そこに厚揚げを入れ、お酒を加える。
葱もいれ火が通ったら、調味料のケチャップなどを加え、よく混ぜる。