

ハバネロ友の会 会報

4月号

2011年 4月 9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。

桜も今年は1週間程度遅れているようで、朝晩もかなり冷え込む日がありますが、皆様におかれましてはいかがお過ごしでしょうか。

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。



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
岡さんのメキシコレポート	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

各地域では震災のことを考えてイベントなど中止されているところを多数見かけますが、考え次第では京都府立植物園のように震災の復興支援活動として、例年と同じ催しを実施されていました。素晴らしいことだと思います。

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。

当初は寒波の影響を受けておりましたが、温度管理などにより今のところ順調な生育をしております。

予定の5月上旬には定植が出来ると考えています。



今年は新しい品種も5種類程度加わり、合計で30種類となりました。アメリカの辛味の少ない大型のニューメキシコ産ビッグジムや万願寺唐辛子に似た少し辛いアナヘイム種などもご縁をいただきました方から種を送っていただきました。

篠ファームハバネロ担当

唐辛子についての記事

唐辛子についてうまくまとめられている記事をホームページで見つきましたので参考までに貼り付けておきますので、ご覧ください。

<http://www.in-ava.com/tougarashi.html>

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

震災に打ち勝った唐辛子

このたびの東日本大震災および長野県北部地震で被災された皆様に心よりお見舞い申し上げます。また、1日も早くの復旧を心からお祈り申し上げます。

さて、日本は今回のみならず、これまでも数多くの地震による被害を受けてきた。この中で唐辛子の産地として知られる地域でも大変な被害を受けた例がある。新潟県中越地方である。「新潟県中越地震」は平成16年(2004年)10月23日17時56分に

M6.8の直下型地震として発生し、最も大きな震度は川口町(当時)の震度7であったとされている。この地震の被災地である中越地方では「かぐらなんばん(神楽南蛮)」という唐辛子の伝統品種が古くから栽培されている地域として知られている。かぐらなんばんとは、ピーマンのようなベル型に近い大きな果実をつける唐辛子品種であるが、ピーマンとは異なり



辛味を持つという特徴がある。果実表面のしわが独特の形状を示し、神楽(獅子舞)の面に似ていることから、この名前がついたとされている。同地域では主に青いうちに収穫し、辛味噌、味噌炒め、旨煮、塩もみした「たたき」と呼ばれる郷土料理などで食べられており、ピリッと辛い中に風味、甘味もあって美味しい唐辛子である。震災から6年目にあたる昨年9月に、当時、甚大な被害を受けた山古志村、現在の長岡市山古志地区に訪れる機会があり、かぐらなんばんを生産している「山古志かぐらなんばん保存会」の皆さんとお話することができた。地震発生後、村に通じる全ての道路が寸断されたために村は孤立し、全村民が長岡市などに避難する事態となった。産地が限られている、このような伝統品種は、その栽培地域において大きな災害が起きてしまうと、農業生産が困難になることで作付けが途絶えてしまい、その品種自体が絶滅してしまうことさえあり得るのである。実際に、山古志の人々はその後数年にわたり仮設住宅での生活を余儀なくされたのだが、なんと、その間も仮設住宅敷地内にかぐらなんばんを作付けすることで、この品種を守り続けたのだそうだ。その後、山古志地域での作付けが再開され、同地域でのかぐらなんばん生産と品種の維持保存は現在でも続けられている。私が現地で見た感じでは、かぐらなんばんは、復興後の山古志地域、中越地域における地域農産物の目玉商品の一つとなっているように見受けられた。かぐらなんばんは震災に打ち勝った唐辛子なのだ。



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>)



バングラデシュからの便り 4月号

東日本大震災により、被災された地域の皆様に対し、心からお見舞い申し上げるとともに、一日も早い復興をお祈り致します。

世界の各国から支援表明が相次いでおりますが、後発途上国と言われる貧困国からも多くの支援表明が出されています。バングラデシュからは、毛布2千枚、ゴム長靴500足、ゴム手袋1千組が、アフガニスタンからは約400万円が送られました。金額にすると大きなものではありませんが、支援の気持ちはとてもうれしいことです。

地震と津波の被害、そして放射線の被害は、地震が起きてから約1ヶ月経つ現在、やっと復興の兆しが見えてきました。関東地方では、停電や物流の実害や営業自粛ムードのため経済活動が停滞しており、先が見えず暗澹とした方向に向かっているように感じます。花見の自粛についても賛否両論ありますが、何でもかんでも自粛では、経済活動が停滞し、日本経済の悪化が懸念されます。

被災地の復興の為には経済活動の復興が必須です。弊社は自粛を1週間で終え、販売営業を開始しました。日常が早く戻ることを祈ります。

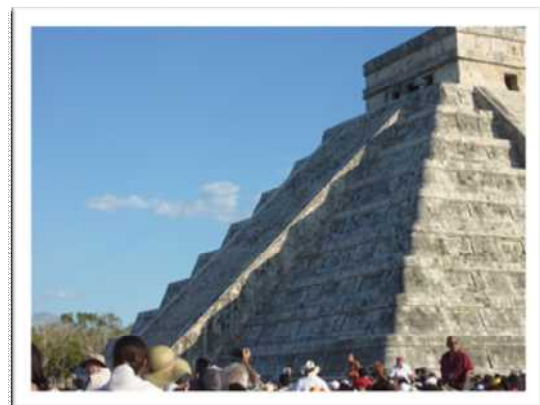
これからバングラデシュでは、サイクロンの時季に入ります。ここ数年、毎年巨大なサイクロンが襲ってきていますので、身を引き締めてジョロキアの加工を行っていきたいと思います。

Ryo Takeuchi



岡さんのメキシコレポート

先日の連休に、カンクンへ行ってきました。今回の旅の目的はチチェン・イツァーという遺跡を見に行くためにあります。では「チチェン・イツァーとは何なのか？」ということを知るために少しだけ触れておきます。メキシコ南東部、グアテマラ、ベリーズなどいわゆるマヤ地域を中心として栄えた文明の中にある遺跡です。数多くの都市跡がそれぞれの地に残っていますが、チチェン・イツァーは200年以上にもわたって、ユカタン半島(メキシコ南東部にある半島)における芸術、宗教、経済の中心地でした。このチチェン・イツァーという遺跡には様々な言い伝えがあり、中でも生贄の文化が盛んであったとされます。スペインの侵略があるまで、その文明は続いていたとされています。また、彼らは天文学に非常に長けていたとされ、“人類はいくつかの期間を経て今に至り、現在は第4世代である”という文言を残しています。いわゆる「2012年人類滅亡説」などもこのチチェン・イツァーが始まりとされています。つまりその第4世代が2012年に終わるということですね。(詳しくはネットなどで検索くださいね。最近では映画などでも多く取り上げられています。)さて、今回の旅はメキシコ・シティーから飛行機で1時間、メキシコの南東に位置するカリブ海に面したカンクン(ユカタン半島)というところに行きました。現在はリゾート化が1950年ごろから進み、メキシコというよりはほとんどアメリカやカナダからの旅行者が多い場所になっています。現地はとにかく海がきれいで、昼間の海はおもわずため息がでるほどです。ただ、日本人のリピーターは非常に少ないらしく、そのほとんどがハネムーンで訪れるカップルだそうです。3泊4日の旅でしたが、今回は昼間は泳いで身体を焼いて、食事をとってゆったりすごすというなんとも幸せな4日間を過ごしました。本題のチチェン・イツァーは3日目の春分の日に向かいました。バスで約2時間ほどのところにあるチチェン・イツァーはその日はある壮大な光景がみられるということで、とてもたくさんの人でなかなか進めないほどでした。その壮大な光景というのは、年に2回、春分の日と秋分の日にはしか見れないとても貴重な瞬間です。どういったものかというと、チチェン・イツァーにはエルカスティージョというピラミッドがありますが、その2日間にだけピラミッドに装飾された蛇が太陽の光の加減でまるで動いているように見えるという現象です。時刻は大体、午後4時頃から5時頃までの間、たくさんの人に囲まれたピラミッドの一角でその現象は姿を現しました。(写真)あまりうまく写真はとれませんでした。自分の目ではしっかりと確認することができました。特に4時40分頃のちょうど蛇の形がくっきりと浮き出した時には、ほぼ全員が両手をピラミッドの方に向けてパワーを受け取ろうとしていました。残念ながら私は何も感じなかったのですが、古代の人々の知恵と工夫にただただ呆然とするばかりでした。ぜひ皆様も次回の秋分の日にはカンクンへ。ではまた来月お会いしましょう。



MUTTSUNN通信



みなさんいかがお過ごしでしょうか。

先月は思いもよらぬ大災害に日本中が騒然となってしまいました。女の子の誕生を祝い、健やかな成長を願う月でもありました。福岡県柳川に伝わる雛風習「さげもん」をご存知でしょうか。これは雛人形のようなもので、子供の健やかな成長と1年でも長生きしてほしいという親の願いがこめられているのだとか。昔は着物の切れ端を縫い合わせて作られていたもので、鮮やかな色と柄が印象的な2つの玉を中心に動物やお花の布飾りが賑やかに吊り下げられています。



こちらの写真は「ぼんたさん」というものによっては100センチはある大きな人形です。この人形を女の子のお祝いに裸であげて、もらった方は「ぼんたさん」に着物を着せて飾るそうです。福岡に住んでいながら先月までその存在を知らなかったのですが、何よりも気になるのが、女の子なのになぜ「ぼんたさん」なのか。私が訪ねた地元の方も由来をご存知ないようでした。意味深な名前はこの身長にこの表情・・・こちらが一瞬固まってしまうような凄みのあるお人形です。

「さげもん」に「ぼんたさん」その丁寧な刺繍を見つめるほどに子供が生まれたことを祝う人々の喜びが伝わってきます。

mutsumi

乙女のささやき

2011年3月11日(金)に発生した、東日本大地震により多くの方の尊い命が失われたことに、深い哀悼の意を捧げますとともに、被災された皆様へ心よりお見舞い申し上げます。

日が経つにつれ、今回の震災の大きさを感じます。
まだまだ行方不明の方も多く。。。
元気かどうか。。。
心配されている方も多いと聞きます。
元気で居てくれれば……

ちょっと意味が異なる可能性はありますが、大切な方の健康を願う手揉みを紹介します。

無事でいる 元気である！元気になるてほしい！！！！
そんな大切な方々への手揉みです。

『家族編』となっております。
今日は、家族編を紹介します。

～ 思う方が女子の場合～

身内が女性なら右手を揉み揉み
身内が男性なら左手を揉み揉み

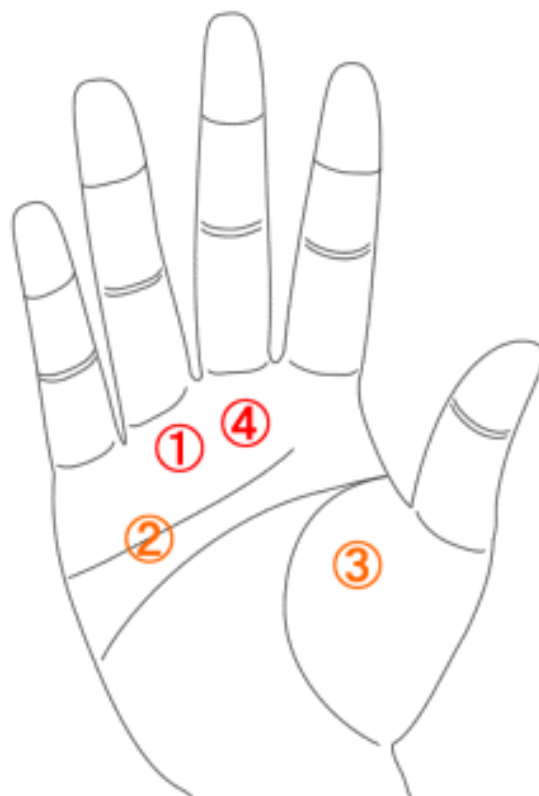
～ 男子の場合～

身内が女性なら左手を揉み揉み
身内が男性なら右手を揉み揉み

今回は、揉むポイントをご紹介します。

①は、揉みあげ(10回)
②は親指で押し込むように！(10回)

神様どうか、
私の願いが届きますよう
さんが元気であるように
どうか私の願いを叶えて下さい。



ハバネロ通信 4月号

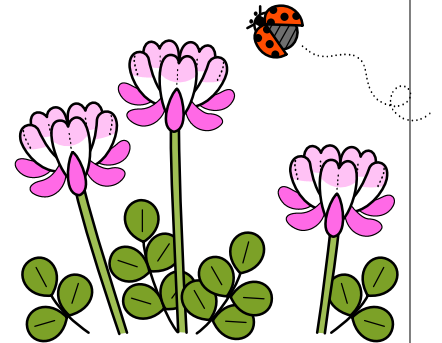
児嶋きよみ(亀岡市交流活動センター)

3月のglobal session報告 (現代日本の食卓事情)

「夕食に、できあがったおかずを並べ、忙しい日々を
なんとか過ごしている日本の女性達の話は、本当？」

ゲスト : Matt Farrelさん(京丹後市英語指導助手)

Coordinator : 小早川しのぶさん



3月19日(土)には、京丹後市英語指導助手AETのMatt Farrelさんが同じく峰山町AETのMarioさんを伴い、軽自動車を駆り、亀岡まで来ていただきました。

Mattさんは、「現代日本の家庭の食事情」を提案しました。

「夕食に、できあがったおかずを並べ、忙しい日々をなんとか過ごしている日本の女性達の話は、本当か？」と。

では、Mattさんの「Modern Japanese Food Culture」(現代日本の食文化)の内容を紹介してみましよう。

『中学校での仕事の合間に自分の英語力アップのために新しいニュースの記事をよく読んでいました。その時は、オンラインジャパンタイムズの英語版で、「日本の家庭・進化のために栄養価に多大の犠牲をはらっている」(Roger Pulver)を読みました。

その記事に私は大変驚いたのです。それは、日本人の食文化と呼ばれる分野の、私の全く知らなかった一端をみせつけるものであったからです。普通、日本について語り合うとき、食卓にもたらす素晴らしい食文化について避けることは考えられません。会席・すし・天ぷら・日本中の季節ごとの食物など。それらは、磨かれ洗練されています。

しかし、毎日、人々はどのような物を食べているのでしょうか？

日本の平均的な通常の食事とはどんなものをいうのでしょうか？

毎日いそがしい日々に家族はどのようなものを作り、子どもの弁当に作っているのでしょうか？

その答えは、これからお見せする日本の食文化に驚かれることでしょう。

その記事の要点は、一年ほど前に書かれた岩村暢子さんの「家族の勝手でしょ！」という本に関するものでした。

この本は広く社会的に論評をされていて、食卓の写真を掲載しています。その写真は、一週間を通して多くの日本人が家族として食べている様子を著者が訪問して逸話としてまとめたものです。

岩村さんは、「栄養と今回の食事のプレゼンテーションとのギャップは、日本の食事に対してもっている従来のイメージと、グランドキャニオンの落差ほどもある」とコメントしています。

岩村さんが、この本のための調査をしている間に見聞きしたのは、母親がほとんどの時間をインターネットサーフィンに没頭し、家族のために食事を心配することがなく、子どもに自分で夕食を作るように言っているのです。両親が言うには、「子どもは学校で食事をもらっているのだ」といい、「セブンイレブン・ローソン・ファミリア・miniストップ・なども近くにあるし、いろいろな物を買えるので疲れないわ」と言うのです。

彼女はまた、近年インスタント食品の購買量は高まり、日本人の食事の40%は、できあがり食品と合わせて食べられていると述べ、人々の健康に良くないこととなると予告しています。

野菜や魚が食卓に上る回数は、どんどん減少して来ている、母親の50%は、子どもの便秘に悩まされているようです。肥満や肝臓の問題やコレステロール値が高いことや高血圧・糖尿病なども、増加の傾向です。

家族に最初に食品を提供する人(通常は母親・妻)になぜこうなるのかと聞いて見ると、いろいろな理由をあげました。しっかり料理するには、準備に時間がかかるとか、高額であるとか、残り物はすぐ悪くなるとか、入れておく場所がないとか、多くの皿を使うと洗うのが大変とか。

実際にほとんどの人は、食事を準備するのにいかに時間を使わないようにするかとか、いかにめんどくにならずにすますかなどと考えているようです。

岩村さんは、このような傾向は広がっていき、社会に食事作りが、受け入れがたくなっていくはずであると警告しています。

食卓は、日本の家庭関係と社会性をあらわす鏡であり、みんなの食事と健康が怠惰さや無関心から来る一般的な傾向のために、被害を被っているとも言っています。



私が日本に住んでいる外国人であるとして、日本人の友人達と普通の食事をしたことは、あまりありません。友人達と外に食べに行ったりはしますが、家を訪問する度に、特別の食事がゲストの私のために用意されています。

私の経験からは、日本の傾向は、アメリカと同じように見えます。

日本の多くの問題はアメリカでは、すでに、何年か前に問題になって来ています。何年かかって、アメリカは食事に関して貧しくなる選択をしてきました。家族としていっしょに食事していた家族がだんだん忙しくなり、そのスケジュールに追われて、家族がそれぞれのメンバーのために割く時間が減ってきました。そのため、食事と家族関係が傷ついて来たのです。

私にとって、近代化の中で、アメリカと日本が、これからも、互いに反響し合い日本の毎日の食文化が、過ぎ去った不快なことが、あと口となっていく経過を記していくことが興味をそそります。』

Mattさんとのセッションを終えた後、この交流活動センターの図書室を覗いていたら、なんと岩村暢子さんの2冊の著書を発見しました。(貸し出しも可能)

- (1) 「普通の家族がいちばん怖い」徹底調査！ 破滅する日本の食卓
- (2) 「家族の勝手でしょ！」 写真274枚で見る食卓の喜劇

この本を読んでまたびっくり。著者は、一週間の最初は、特別版のような食事を用意していた家族が、だんだん夫がいない日とか、時間がないとかでどんどん崩れていく現実を見えています。そして、そのような母親が、伝統行事の必要性などをアンケートには書くのですが、実際には老親に作ってもらったり、買ってきた物を置くだけとかが多数という現実がありました。理想を語りながら、自分の日常を直視していないのです。受け止める子どもの立場に立ったら、将来に胸騒ぎがするとも岩村さんは述べています。

Mattさんやその他のアメリカ人の参加者は、自分の子ども時代もほとんど同じだったと言っていました。「母親が仕事で忙しくなってくると、電子レンジの食品が多くなってきたし、自分も高校生になって忙しくなると、ほとんどいっしょに食事をしなくなった」とか、「家族でいっしょに食事をするのは、特別行事になってきたとか。」

アメリカが先に走っていて、日本が後追いをしているとしたら、これからは、どうなっていくのでしょうか？
大きな問いかけが残りました。



4月のご案内

次回 4月23日(土) 10:30 ~ 12:00

ゲスト : KAI Wiesner Hanksさん (精華町国際交流員)

Coordinator : 未定

場所: 交流会館

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

高速のサービスエリアで見つけ！！！！

「食べる青唐辛子」

商品には「紳助社長のプロデュース大作戦の日本全国ご飯の友NO.1決定戦！で、中国・四国ブロックに参加した食べる青唐辛子。」のコメント。

番組は見ていないけど……

これは、やっぱり買ってみたいとねv(* -^*)b

作っている会社は、小豆島の佃煮屋さん

きつとご飯に合うはず！！

期待大！ワク((o='-'=o)(o='-'=o))ワク



ピンを開けると、唐辛子と味噌の佃煮のにおいが広がる。唐辛子はもちろん、芋の茎、青唐辛子、木耳、胡麻……具沢山。

まずは、口の中に甘味が広がる。

そこにすかさず、青唐辛子の香りと辛さがやってくる。

辛さは……けっこう辛い！！！！炎炎炎>(Q ;)

予想どおり、やっぱりご飯にバッチリ！！

ゞ(@ - @)ノウマヒィ

うわさでは品薄の商品らしいけど、最近はイロイロなところで販売されているらしいし、サンコウフーズの公式サイトの外に、楽天通販やYahoo!ショッピングでも購入できるらしいので、是非試してみたい。

「食べる赤唐辛子」もあるらしいが、今回は購入できなかった…残念。(_)…シュン



株式会社 サンコウフーズ

香川県小豆郡小豆島町苗羽甲2204

TEL:0879-82-0430/FAX:0879-82-1102

<http://sankou-foods.com/>

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

ホットドック

材料 ドック用のパン
ソーセージ
キャベツ
カレー粉
ケッチャプ
カラシ

作り方

鍋にカレー粉を入れて沸かし、
キャベツは千切りしておく。
鍋が沸いたらキャベツを入れて
湯がいておく。

パンの真ん中を
切り軽く焼いて置
く。
ソーセージは切
れ目を入れ湯が
く。
焼けたパンの中
にキャベツを入れ、ソーセージをのせる。
好みでハバネロソースをタバスコ代わりに。

