

ハバネロ友の会 会報

5月号

2011年 5月 12日

ハバネロ友の会会員様

4月後半より、天候に恵まれ適度の降雨と気温上昇で、唐辛子含めた植物が一斉に生育し、みるみる大きくなる姿が見られ、ようやく夏野菜の到来を感じる次第ですが、皆様におかれましてはいかがお過ごしでしょうか。

最近、注目され、経営学の父といわれている「ドラッガー」は会社は利益のためにあるのではなく、顧客を創る者で、人が気づいていないニーズを探すこととして提言しているように、「ハバネロ」も当初はまったく認知されていなかったものですが、商品化をすることで顧客ニーズを引き出し、激辛ブームに火をつけられたのではないかと考えております。

ハバネロ友の会事務局

唐辛子類の苗が定植期を迎えました。

若干遅れ気味でしたが、ここへきて回復し、通常ステージの状態になってきました。今年の気象も昨年に引き続き、異常気象の可能性ありと叫ばれていますので、万全の対策で取り組む必要があると考えております。

また、ハバネロは大口需要も控えておりますので、11年前に取り組みから見ると、何千倍の生産規模になり石の上にも3年(実際は今年で11年目)という言葉がそのまま現実のものとなりつつあります。

生産の出来不出来は苗半作といわれているように、この苗の段階でほぼ決まります。

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
岡さんのメキシコレポート	5
MUTTSUN通信	6
児島さん投稿	7
ハバネロ探検隊	10
ハバネロ料理	11



定植ステージに来ているハバネロ苗



見事に揃ったハバネロ苗



唐辛子苗の最終チェック



京丹波町の特産作りとして力を入れているハラペーニョ

篠ファームハバネロ担当

「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、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日頃をめぐりに、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

北信濃に花咲く牡丹

前回、新潟県中越地方の かぐらなんばん（神楽南蛮）という唐辛子伝統品種を紹介したが、実は長野県の北信地方にも、これに非常に似た唐辛子伝統品種が存在する。中野市の斑尾山麓では ぼたんこしょう、信濃町の黒姫山麓では ぼたごしょう と呼ばれている唐辛子品種がそれだ。



いずれも かぐらなんばん 同様に辛味があるが、ピーマンのようなベル型に近い大きな果実をつけ、その果実表面のしわが独特の形状を示しているが特徴である。中越の人はその果実の形状を神楽(獅子舞)と見て かぐらなんばん と名付けたが、北信濃の人々は「牡丹の花」に見立てて ぼたんこしょう と名付けたのである。かぐらなんばん同様に主に青いうちに収穫し、こしょうみそ、あぶらみそ(味噌炒め)、佃煮などの料理で楽しまれているのだが、この唐辛子を使った北信濃独特の郷土料理として知られるのが「やたら」である。この「やたら」は ぼたんこしょう、味噌漬けの大根、茗荷、丸茄子(これも肉質の硬い茄子の伝統品種)を細かく微塵切りしたものを混ぜ合わせただけのもので、湿り気のあるふりかけといったような料理である。御飯の上に乗せて食べると、そのピリッと辛い味により、まさに「やたら」と食が進んでしまう。この「やたら」は、ぼたんこしょうの生産者の集まり「斑尾ぼたんこしょう保存会」の皆さんが出品した信州の平成二十年度伝統野菜料理コンクールで県知事賞を受賞した実績もあり、いわば、お墨付きの旨さなのである。この他に ぼたんこしょう の他様々な夏野菜等を塩漬けにした汁で大根を漬け込む「こしょう漬け」も、この地でないと食べられない味である。



さて、研究者としてこの品種が面白いと思っているのは、生産者の間では、この品種が冷涼な気候に向いていると言い伝えられていることである。同じ北信地域でも標高の低い地域では上手く栽培できず、ちょっと登った標高約600m前後の冷涼な場所の畑の方が栽培に向いているのだそうだ。唐辛子は栽培地の適応性が高く、比較的どこでも栽培できる作物ではあるが、通常の唐辛子品種はある程度温暖な気候が求められるのも事実である。標高の高い方が栽培に向いているとされるこの伝統品種は、おそらく、長い年月をかけて冷涼な北信濃の山あいの地域に適した品種としてこの地に定着してきたのであろう。



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 5月号

ジョロキアの加工を開始しました。毎年加工工場を移転していましたが、やっと今年、土地を長期で借り上げ自社工場を建てることができました。加工の際に出る匂いや粉末で苦情や脅迫を受けることもなくなり、余計なストレスがなくなりました。仕事が終わると、趣味の畑仕事とバーベル運動、そして冷たい水のシャワーを浴び、蛍を見ながら、虫の音を聴きながらビールを開けます。加工は順調で、昨年よりもいい色と香りが出るようになりました。



しかし、ここは Bangladesh。細かい問題は山積みで、朝から晩まで工場に入り浸り、一つずつ問題を解決しながら行っています。週に2,3度やってくる嵐、電気圧力不足、人的資源問題… Bangladesh 5年目で、慣れたと言えば慣れていますが、できればつまらぬことに神経を使いたくないものです。。。

「安全な外国産ジョロキア」を是非ご賞味ください。

Ryo Takeuchi

岡さんのメキシコレポート

帰国まで3カ月を切りました。岡です。

さてさて、今回はメキシコ版ゴールデン・ウィークの「セマナサンタ」を利用して行ってきたアグアス・カリエンテスのお話です。旅の目的はセマナサンタ中に開催されている、フェリア(?)というお祭りを見に行く・研究テーマである養鶏場視察の足がかりをつかむの二点でした。当初は予定していなかった今回の旅は、同居人がアグアスに旅行で行くということで、それに便乗する形になりました。

さてさて、メキシコでは大型の休み期間、バス移動限定ですが、学生の料金が半額になります。ということですのでごく安く現地まで到着することができました。アグアス・カリエンテスという土地はその名の通り、「熱い水」ということで温泉がある土地ですね。メキシコ第2の街である、グアダハラハラに隣接したとても静かな町です。モニュメント前で記念撮影。私だけ暑そう。これ以上焼くと眠れなくなりそうだったので、上着は絶対に脱ぎ



ませんでした。このフェリアというお祭りは日本の祭りのように、道路いっぱいに出店がでるとい祭りです。ちょっとわかりにくいですが、街中が屋台だらけ。最後には花火も上がって少しロマンチックに仕上がりました。祭りの合間に見た、馬の競争? ルールがよくわからなかつ



た。ただ、弱そうな馬と牛を縄で引っ掛けてこかすと観客がわくという、なんとも痛々しい競技でした。この地では有名らしいです。養鶏場についてはなんとか現地に辿りついたものの、思ったほどの収穫は得られませんでした。まだ残り3カ月あるので、焦らず急ぎながらやっと思いいます。

MUTTSUNN通信



5月の九州はまだまだ梅雨の気配なしで、晴天や黄砂の日々です。写真はそんな大分での収穫です。ぼかぼか陽気の中お散歩をしていたらあっちにもこっちにもたけのこの芽がによきによき。よって、うちの食卓はたけのこづくしです。

最近、就寝前の新しい楽しみができました。エドガー・アラン・ポーです。そうです、詩人であり、推理小説の生みの親ともいわれる彼です。恥ずかしながら、超有名な彼の存在を知ったのは今日この頃…。心に残ったのはさすがの名作「黒猫」のラストシーン。背中に悪寒が走るような後味の悪さはなかなか忘れられません。短編の多いエドガーの作品は解説付きで小学生向けにも出版されています。私ももっと早く彼の作品に出会っていたかったなあとと思うけれど、もし私が小学生の時に「黒猫」と出会っていたら…刺激が強すぎて悪夢にうなされていたかもしれません。たけのこほりもしかり、何にでもタイミングってありますよね。



mutsumi

ハバネロ通信 5月号

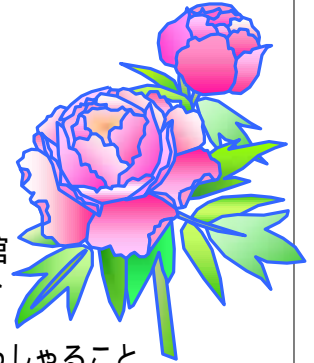
児嶋きよみ (立命館大学大学院先端総合学術研究科共生領域 在学中)

Global Session 4月報告2011

(亀岡市交流活動センター英会話講座)

参加者：13名、ゲスト：Kai W. Hanks さん

Coordinator：藤田宗次 (マネージメント：児嶋きよみ)



Kaiさんは、昨年7月に着任された精華町CIRですが、すでに3月の交流会館のつどいに参加していただき、アメリカの子どもたちに人気があるクラフト作りに精を出していただきました。子どもたちの気持ちをきゅっとつかむKaiさんの言葉がやわらかで、とても人気がありました。それで、今考えていらっしゃることを伺いたいとゲストにお迎えしました。おもしろい展開になりましたので、このレポートをお楽しみください。

タイトルの“The Perpetual Foreigners Syndrome and Media”の中のPerpetualの意味は、何かということから今回のディスカッションは、始まりました。これは、never ending という、終わることなく、外国人と見られ続けるという意味のようです。

Kaiさんは、成長の過程で日本は侍や忍者や武士道の盛んな国と思っていました。でも、実際に、武術より野球やサッカーあフィギュアスケートのような運動の方が人気があると知ったときの驚きを想像してみてください。以下は大まかな訳です(児嶋)

『私の日本に対する認識は、アメリカのメディアによるステレオタイプによると思われます。同時にこの2年間日本に住んで、日本人たちの、外国人に対するステレオタイプというものも存在し、それがメディアによる影響が大きいと思うようになりました。アメリカと日本人のメディアによるステレオタイプは先入観を生み、無知をも生み出します。』

長い間、アメリカのメディア、とりわけ映画の領域では、武士道を追求するアーティストであったり、サラリーマンであったり、おたくといわれる人々であったり、女性としては、従順な人形のようなキャラクターであったり、逆にとても強いドラゴンレディのようなキャラクターとして登場してきました。男性としては不可思議な強さを持った日本人として扱われてきたようです。その他の日本的な生活などには目もくれず。

Frank Wu 教授は、「“Perpetual Foreigners Syndrome” は、日本を常に外国として描写するという差別現象を作り出している」と言っています。その意味は、他のアメリカ人(白人・黒人または、ヒスパニック系)とちがってどれだけ長くすんでいてもアメリカンとして見なされず、外国人と見られるという意味です。映画やその他のメディアで常にステレオタイプで見られることによって、多くの日系アメリカ人は、その家族が何代もアメリカの国民であっても“セ・市民”としてみられ、本当のアメリカ人として見られていないのです。

翻って日本在住の外国人はどうでしょうか？

例を上げれば、McDonaldのMr.Jamesという役の人がブロークンの日本語と間違いを繰り返す続ける宣伝です。害があるわけではないのですが、外国人というのは、皆、このように日本文化が理解できず、言葉も習得できないのかと思われるのではないかと心配です。

また、もうひとつの側面から見て、外国人として驚くことができました。大きなゴム製の鼻をつけ、ヨーロッパ人風の洋服を着て日本人が出てきたり、黒人をまねて顔を黒く塗り、アフロヘアで登場したりするのを見たときです。アメリカでは人種問題に油をそそぐようなこのような返信姿で、メディアに登場することは、現代では考えられません。

しかしながら、アメリカでの日本人やアジア人に対するステレオタイプは、なんと似ていることでしょうか。全く別と互いに思っているのに、同じ様に”Perpetual Foreigners Syndrome”に悩まされているのです。

Dr. Frank Wuの著書「Yellow: Race in America Beyond Black and White」の中で、彼はアメリカに生まれ、アメリカに育ったのに、彼の英語を上手だとほめられると言っています。私は、これを聞いて大変ショックを受けました。私が日本で、日本語が上手ねとか、箸の使い方がうまいねと同じようにほめられていたからです。

アメリカの中の日系人も日本の外国人も、同じく、アウトサイダーと見られているのでしょうか。これは、悪意のあるというよりは、無知からくるものであろうと、わたしは思っています。この問題を解決するためには、メディアの中のキャラクターは、それだけのものであり、国籍や人種を表すものではなく、一人一人を外国人としての大きな塊ではなく、個人として取り扱われてほしいのです。』

いかがでしたでしょうか

Kaiさんの深い思いは伝わりましたか？

このdiscussionの中では、「武士道」という言葉が出てきたとき、日本人の参加者から「武士道とはどのようなことを指しているのでしょうか？」という問いがありました。「アメリカ人から見るとSpiritual Powerを持っている人」のように映り、柳生の里の忍者が、滝に水が流れて、鳥の鳴き声がするようなところで、足音もなく現れるような感じだそうです。

日本人からみると、「Bossに従う人」のように見えるという意見が出ました。また、相手の気持ちを読む人という意見も出ました。

私自身はこのdiscussionを聞きながら、このようにアウトサイダーと思われ続ける理由を考えていました。日本で外国の映画を見て、アジア人ではない顔をした人たちばかりの映画には、白人でも泥棒もいるし、道ばたに倒れている人も出て来ます。けれども、どこか、別の世界のくらしと思って見ている人が多いのではないかと思うのです。

中欧の旧ユーゴスラビア(現在のセルビア)の首都ベオグラードに娘夫婦を訪ねて行ったときのことを思い出します。あまりアジア人の顔を見ていない彼らはぶしつけに、道行く私たちをじろろ見ます。当時そこに住んでいた娘は時折、「シネース(中国人)」とか、「帰れ」とか、セルビア語でどなられたことがあるそうです。

「ヤーパンナ(にほんじんやで)」と言い返すと、急に「すみません」と言われたりしたそうです。当時から、日本は、首都のベオグラードにODA予算で多くの市内バスを贈り、日本とセルビアの国旗が交差している絵がどのバスにも描いてあるのです。

これは、KAIさんの言う無知から来ているのでしょうか。「シネース帰れ」と言われた中国の方にも歴史的言い分はあるはずですが。

わたしは、この4月から立命館大学院の先端研(共生領域)に在籍し、さまざまなレクチャーに参加をしていると、知らなかったことがこのようにあったのかと驚きの連続です。先端研は、5年間一貫性の院なので、ゆっくり学習と研究を続ければよいのが助かります。とても2年間では読破できないほどの読みたい・そして読まなければならない文献の山なのです。

その中で「共生論」という講座をとり、渡辺公三教授の書かれた「闘うレヴィ＝ストロース」という本を読んでいます。このレヴィ・ストロースは、ベルギー生まれ(1908年)のフランス人ですが、アメリカ人類学の基を築き上げた人と言われています。

彼は、「野蛮人とは、何よりもまず、野蛮人が存在すると信じている人なのだ。」つまり、「未開と文明の区別を自明視する白人こそ、その典型といえる」と1950年代に言っています。

話があちこちに飛びますが、5月7日のゲストであるGloryさんのふるさとであるバングラデシュのチッタゴン丘陵をこの人は、ユネスコの依頼で1950年8月～10月にかけてフィールドワークを行っています。このときに訪れた仏教寺院での経験と仏教をめぐる省察は彼の「悲しき熱帯」に印象的に描かれているそうです。

「平凡社新書p179/闘うレヴィストロース・渡辺公三著」

無知と差別の生まれる原点について今も考えています。5月7日には、イスラム教徒の国のマイノリティである仏教徒部族の歴史をひもといてみてください。

カレメグダン公園

ベオグラードの街の中にある公園から見た風景

(ドナウ河とサヴァ河がベオグラードで交差しているのです)



古いヨーロッパが見られます。

セルビア



ハバネロ探検隊 七味

昨年も発売されていたカルビーの「ポテトチップス こだわりの七味～京・清水産寧坂角 七味家の七味使用～」が、今年も販売されていた。

きっと好評だったんだろう……。確かに、(@ _ @)ノウマかった。

今年は、マヨ風味も販売されていて……

関西6県(滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県)コンビニ限定、期間限定



この七味は、よくある辛いだけの七味煎餅系だと思ったら大間違い。とうがらしの辛さは薄くてほとんど辛くない。一番主張しているのが山椒の風味。それも爽やかで気持ち柑橘系を想像させる味。



新発売のマヨ風味は、マヨネーズの香りがけっこう強い、口に入れたときマヨネーズの風味が広がる……。が、ちゃんと山椒の効いた、さわやかな七味が広がる。

(@ _ @)ノウマヒイ

見つけたら、是非お試しあれ。おススメですv(= _ =) !!



カルビー株式会社

カルビー・ホームページ

<http://www.calbee.co.jp/>

ポテトチップス・ホームページ

(じゃがらんど)

<http://www.calbee-potatochips.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

木の芽田楽

材料

木の芽
白味噌
砂糖
酒
みりん
塩
豆腐



作り方

鍋に白味噌と調味料をいれる。
火にかけてよく混ぜながら、木の芽を一握りをお湯に潜らせみじん切りにする。
白味噌に木の芽を入れる。
豆腐はふきんの上で少しおき水きりする。
豆腐を一口にきり、上に木の芽味噌をのせて、オープン、200で約8分焼く。