

ハバネロ友の会 会報

8月号

2011年 8月 11日

ハバネロ友の会会員様

皆様、先日の台風一過から、殆ど雨が降らず農作物にとっては乾燥のため枯れる心配もありますが、自然はよくしたもので地下から水分が吸い上げられているようで、今のところ大きなダメージにはつながっておりませんので、ひと安心と言ったところです。

お蔭様で昨年のハバネロの不作とは大違いで、今年は栽培面積も増やしたこともあります。とてもよく出来て喜んでおります。

いつも寄稿して頂いている信州大学の松島先生が8月21日(日)の趣味の園芸「唐辛子」に登場されますので是非ご覧いただけますようよろしくお願い致します。

ハバネロ友の会事務局

トピックス

新情報や季節
の話題イロイロ。

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	4
バン格拉ディッシュからの便り	5
MUTTSUNNI通信	6
児島さん投稿	7
ハバネロ探検隊	9
ハバネロ料理	11

ハバネロ生産者勉強会開催

今年は40名の方がハバネロ生産に携わっていただくことが出来ましたが、お互いの生産技術向上を目的とした、勉強会を8月4日に実施いたしました。皆さん真剣そのもので説明や、生育状況をくまなく調査されていました。

篠ファーム
ハバネロ担当



収穫間際です。

今年は200万個の需要に向けて、栽培しておりますが、今の所天候もよいので達成出来そうです。
10年前に栽培をはじめたときは100個の果実でさえ、売れなくて困っていた時期もあり、ひとしおです。



たわわに実ったハバネロ果実！ 収穫は数日後で開始できそう



「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

食べて美味しい、見て綺麗

残暑お見舞い申し上げます。暑い時こそ辛いトウガラシが美味しい季節であるが、この季節、テレビ番組でもトウガラシが特集されることが多い。NHK・BSプレミアムで8月31日(水)午後7時30分から放映予定の「いのちドラマチック」(<http://www.nhk.or.jp/inochi/index.html>)では、トウガラシとその辛さに注目した特集が組まれている。筆者も番組製作に協力したので是非、ご覧頂きたい。

NHKの番組をもう一つ紹介しておく。NHK・Eテレの「趣味の園芸」(<http://www.nhk.or.jp/kurashi/engei/>)は1967年放送開始というから私と同じ年の老舗番組である。この「趣味の園芸」の8月21日午前8時30分からの放映予定分(再放送は8月25日(金)21:00から)が「色彩を楽しむトウガラシ」と題した特集となっており、お恥ずかしながら講師として筆者が出演することになっている。番組では食用のトウガラシのみならず観賞用のトウガラシについても紹介し、その育て方を解説することになっている。この観賞用トウガラシ、最近では様々な品種がリリースされており、実際に花壇で、鉢植えで、または他の花々との寄せ植えで見かけることも少なくない。例えば、は ブラックパール は大粒の真珠を思わせるようなツヤのある丸い果実を着けるが、その葉も果実も黒紫色の妖しい美しさの品種である。メデューサ という名の品種は、房なりの細長い果実がねじれたように着いており、それはまるでギリシャ神話に出てくる怪物メデューサの蛇の毛髪のようなものである。サングリア という品種も房なり上向きに果実が着く品種であるが、熟する前の果実



観賞用トウガラシサングリア

が鮮やかな紫色で美しい。また、サカタのタネからは「祭りシリーズ」として、花祭り、矢祭り、夢祭り、夜祭り、ひな祭り、秋祭り、

炎祭りの7品種がリリースされており、それぞれの個性的な魅力が楽しめる。この他、斑入りの葉を持つ品種や、伝統的な観賞用品種 五色

とうがらしなどもよく知られている。

さて、これらの観賞用トウガラシ品種、「食べられるのですか？」との質問をよく頂く。観賞用と言ってもトウガラシに違いはないので辛味があり、見た目が可愛らしいだけに食べてみたときの辛さにはギャップを感じずにはいられないが、食べることができる。ところが、種苗会社のサイトなどを見るとこれら観賞用品種を「食べられない」もしくは「食べないでください」と書いてあることがある。これは食用品種でないために味などには注目せずに選抜・育成した品種であるということなのかもしれないが、それよりも、育苗時に食用のトウガラシでは認められていない農薬を使用する可能性があるからであろう。とりあえずは、見て楽しむのを優先した方が良さそうである。



観賞用トウガラシ寄せ植え



観賞用トウガラシ夢祭り

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 8月号

Bangladeshに行くとき必ず物乞いに遭遇する。街の至る所に、老若男女金銭を乞う者が何千人といるので、彼らとの接触は避けられない。中にはマフィアに雇われ、歩合で働く者までいるのだ。長年住んでいると、誰が雇われ物乞いで、誰がフリーの物乞いなのか分かるようになるのだが、彼らが生活に苦しんでいることに変わりはない。

雇われ物乞いの中には流暢な英語を話す者もいる。「私はとても貧しいのです。家族が病気で苦しんでいます。少しでもいいので恵んでください」マフィアにしっかり教育を受けた物乞いだ。利益の大半はマフィアに持って行かれるようだ。もっとひどい話は、物乞いで金銭を受けるために、親に腕を切り落とされる者までいるという。

そんな中、一人の可愛い少女を見つけた。彼女もマフィアに教育された物乞いで、外国人を見つけたらとにかく笑顔を見せると言われているのだろう。車に乗る私を見つけると、貧困を思わせない満面の笑顔で私を追いかける。フリーの物乞いの、私は世界中の不幸を背負っています、というアピールとは違い、一生懸命生きていますというアピールだ。あまりにも笑顔が可愛いのでカメラのシャッターを切った。被写体の代金として10円を払うと、喜んで去って行き、次の客を探す。

こうして彼女たちはその日の飯代を稼ぎ、そして大人になったらどうなるのだろう。

Ryo Takeuchi



雑貨や花などを売る者が徘徊しているので、彼らを見ない日はない。

MUTTSUNN通信



8月、いよいよ夏が来ました！

今年の夏は長野県の山奥で過ごしているのですが、まだエアコンにあたって生活していません。日本の夏でエアコンの無い日々なんて想像もできませんでしたが、今年が特に涼しいからなのか、朝晩は少し肌寒く上着を着て過ごしています。

今年は電力供給不足の問題などで夏を乗り切れるのかどうかかなり心配しましたが、このまま過ごしやすい夏でいてくれるとありがたいです。

さて、夏と言えば花火にお祭り、海水浴と楽しいイベントが目白押し！！！！

私は今週末に長野県の大自然を満喫しにラフティングで川くだりを予定しています。ラフティングをするのはこれで2回目です。1回目のラフティング経験はなんとインドのガンジス川上流でした。ヒマラヤ山脈が見下ろす大自然です！！！！

濡れてしまうためカメラを持参できなかったのですが、写真でその自然をお見せできないのがとても残念ですが、テレビなどでよく見る死体やいろいろなものが浮いているガンジス川下流とは違い、上流は水が澄んでいてとても気持ちのよい川くだりができました。メディアで流されるインドの映像といえば、首都や都市でとにかく人が多い混沌とした風景、世界的観光地である美しいタージマハル、どれも魅力的ですが、独特の臭を伴うインドを訪れるとリピーターになるか、もう二度といきたくなくなるかどちらかに分かれるというのは有名な話ですよね。

でもこのガンジス川上流に位置する村には豊かな自然の風景と素朴な人々が生活する穏やかな雰囲気がありました。村を見下ろす山々、静かな川の流れ、民族衣装を着ながらはにかむ村人、小学校で元気に遊ぶ子どもたち……

このインド旅行をきっかけに、海外に行く理由をつけては田舎を訪れるようになりました。異文化に触れると、目新しい自国の文化と違うところばかりが目に入り、それがまた海外を周る楽しみでもありますが、各地の田舎で素朴な生活の中にある共通点を見つけるとなんだかほっとして故郷にいるような穏やかな気持ちになれます。

ハバネロ通信 8月号

児嶋きよみ(Office Com Junto & 大学院生)

暑い日々が続いています。さらに白熱しそうな本の紹介をしましょう。

「ニッポンには対話がない」 学びとコミュニケーションの再生
2008, 4, 30, 三省堂

北川達夫さん (元外交官・フィンランド教材作家)と

平田オリザさん (劇作家・演出家)の対談集です。

この対談は、2007年12月16日・2008年1月2日の両日、こまばアゴラ劇場にて行われたそうです。

平田オリザさんのことばから (あとがき)

『世界のルールが変わったことに、日本だけが気がついていないのです。世界のルールは多文化共生です。しかし、日本だけが政財界のあり方も、教育の方針も一鎖国主義です。日本の側にもいろいろ言い分はあるでしょう。しかし、ここはひとつ我慢のしどころなのではないでしょうか？戦前の日本はこの我慢ができずに、「西洋はもっと悪いことをやってきたじゃないか」と開き直り、最後は英語を敵性語として排除するといった完全な鎖国政策に走り、精神論だけで悲惨な戦争に突入していきました。一方アメリカは、戦中から日本語や日本文化を研究し、戦後の日本統治に当たったのは皆さんのよく知るところです。今も、日本人(他民族)といかにコミュニケーションをとるかを日夜研究し、日本への経済進出を狙っています。このままでは、おそらく彼我の異分化コミュニケーション能力の優劣によって負けるでしょう。しかし、これからの日本の若者が、少なくとも、コミュニケーション能力がないという理由で、あるいは、「コミュニケーション能力のない日本人」という偏見によって、奴隷的な労働をさせられるのだけは、なんとしても食い止めたいのです。』

北川達夫さんのことばから

『ヨーロッパ型の教育に出会っておもしろいと思ったのは、「個性」といったときに、「本当に個性的なものは、きわめて個人的なもので、他人には理解不能なものである」と考えるところでした。

互いにわかり合えない超個性的な状態の子どもを「野性的な個性」というような言い方をしているのですが、そういう子どもには、一般的にわかりやすく表現する方法を教えます。そして、共感というものを認識させて、他人と共通性のある表現の大切さを知らせていくのです。それによって、野性的な個であった者が、社会における個とか、社会的な個性として育つのだという考え方です。そのために集団のなかで、感性や価値観を比較し、いろいろな価値観があるのだなということを知る経験を経験することが大事なんですね。自分と他人の同じ部分、そしてちがう部分を徹底的に自分の経験として感じ取っていかせるようにするのです。そういうところがたいへんおもしろいと思いました。

自分のことばが通じないということの体験は、子どものうちから必要なものです。フィンランド

とか、ヨーロッパの国々が強調してきた部分ですが、「いくら察しようと努力しても、結局は相手の気持ちはわからない」という前提に立って、それならば「もし、自分がその立場だったら、どう考えてどう行動していくか」ということを考えていくしかないというクールでドライなコミュニケーションの状況分析をベースにしています。価値観がばらばらな社会においては、このような考え方をに入れていかないと人間関係を調整していくことがいっそうむずかしくなるでしょう。

今、国際基準の学力ナンバーワンとされているフィンランド人は、人前での議論や意見表明などが、むしろ苦手な人たちだったのです。フィンランドがEUに入ったのは、1995年ですが、そのEU議会にフィンランドの代表が行ったとき、まわりの大国に押されてひと言も発言できずに帰ってきたのです。それが何度も続いて、ヨーロッパ中の新聞に「フィンランド代表が来たけれども彼らは自分たち同士で暗号でしゃべっているだけで何も発言しない、たいへん無口な人だった」とさんざん揶揄されたのです。そのときから、これからの社会の変化を考えたとき、今まで持っていなかったコミュニケーションの力が必要とフィンランド人たちは気がついたのです。持っていないならば、訓練して身につけていく必要があると考え、教育内容の大幅な改革が行われたのです。

他のヨーロッパ諸国を見れば、移民の割合がどんどん増えてきていて、最初はちょっとめんどくさいことがあるけれど、「最終的に多民族国家は大きな力を発揮する」という考え方を取っています。その「最初のめんどくさをできるだけ軽減するような能力」を子どもたちに身につけてほしいということを教育の目的にしています。つまり、価値観を共有していないレベルでのコミュニケーションが今の世界で求められているのです。』



北川



平田



北川



平田

(財)亀岡市交流活動センターの講座のひとつに「global session」があります。すでに200回以上のセッションを行っています。この英語でのセッションの目的は「対話力」を身につけることです。日本語でのセッションも、外国にルーツを持ち、日本に在住する人々から「是非、開催してほしい」という要望があります。みなさんは、参加されますか？

ご意見をお寄せください。

email: kiyomi-kojima@gaia.eonet.ne.jp

ハバネロ探検隊

-('o';A アチィ (;' `')ゞ アチィー!!
 ちょっと涼みに入った = = = =(*)ノノ ||コンビニ||には、
 夏を乗り切る辛い物がイロイロと……



亀田製菓の「うま辛島唐辛子味せん」

パッケージに惹かれて購入



炎炎炎>(Q;;) ヒィィィ!!カライィィ!!
 おせんべいはすごく美味しい……が島唐辛子が強烈!!

後で、シークワサーの独特の酸味がくる。
 パンチの効いた味だ!!!

酸味があるので、夏にはぴったりかも。

軽い感じのおせんべいだが、サイズが大きいので、満足感アリ。

亀田製菓 <http://www.kamedaseika.co.jp/>

東八トの 暴君ハバネロ ハバネロの種
 チリサルサ味

ポテトスナックに粉末のトマトとガーリック
 などのスパイスが効いている。
 カリカリ感が後に引く。



東八ト <http://tohato.jp/>



岩塚製菓 ゆず唐辛子

これ美味しいバ(@ - @)ノ ウマヒィ

揚げおかきがサクサク

ゆずの香りも効いてて味もさわやか。

辛さはマイルドで食べやすい。

これ気に入った!!

岩塚製菓 <http://www.iwatsukaseika.co.jp/>



コイケヤ カラムーチョ

2011年最強の辛さ 新しい辛さ! カラムーチョ
アカハチチリ味
沖縄産激辛とうがらし アカハチ使用!!



このパッケージ、すごく期待したくなる……

どれだけ辛いんだろ
う……
ワクo(° *o)(o* °)o
ワク

(; -)...ン?
違いがいまいちわかんない。
期待感が大きかったからちょっと残念。
コイケヤ <http://koikeya.co.jp/>



でもカラムーチョといえば、
こんな商品(- 『 + 』)発見!!

「日清食品・コイケヤ UNIQUE PROJECT」
とんがらし麺とんがラムーチョ 麻婆らーめん
「ヒーおばあちゃんのカラシビヒ～麻婆味」

どんだけヒ～なのか楽しみ。
唐辛子の練りこみ麺に、豆腐も入った麻婆味
カラムーチョ風のポテトも入っている。
味は……
とんがらし麺は唐辛子練りこみの太縮れ麺でちょっとボソ
ボソぎみかなあ。
スープは旨味のある、マイルドな辛さで……別袋のカラシ
ビスパイスを入れて調整……。
韓国のインスタントラーメンを思い出す。



日清食品 <http://www.nissinfoods.co.jp/>
コイケヤ <http://koikeya.co.jp/>

まだまだ節電と`(;´ `A)アチィ…日はつづく…
= (++) バテバテ!!(へ;__ __)へ ガクッ

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

新顔のじゃがいものナムル風

材料

シャドーキーン(紫のじゃがいも)
ノーザンルビー (ピンクのじゃがいも)
普通のジャガイモ
塩 ごま油 いりごま
好みでレモン酢やポン酢・ラー油など

作り方

各じゃがいもを千切りして、水にさらす。
水切りして湯がく。余り茹ですぎ無いこと。
湯がきあげたら水にさらす。
水から挙げ水をよくきる。
ボールに入れ、塩、ゴマ油を入れてよくまぜる。
好みにレモン酢かポン酢とか掛けて、最後にハバネロラー油をかけて頂いても美味しい。

