

# ハバネロ友の会 会報

10月号

2011年 10月 8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。  
メール会員募集中。

このところ急に気温が低下し、秋の装いに衣替えし、稲も黄金色に輝き今や遅しと収穫を待っている状況で巢。また、地元特産の丹波栗が出始め、今月の中ごろには出回る、とても美味しい黒豆の枝豆の実も日に日に大きくなってきております。

先日、アメリカ・ニューヨーク州立大学でハバネロの食文化の調査をされておられる事前調査として、ご訪問いただき日本の状況などをお話させていただきました。よもや、あの激辛(唐辛子)として敬遠されたハバネロが、日本国内にとどまらず海外でも日本のハバネロの浸透ぶりが伝わっているようで、「ハバネロを日本の食文化に定着させる」目的で立ち揚げた「ハバネロ友の会」としましては、嬉しいことだと感じております。

しばらくは、寒暖の日々が続くようですので、皆様におかれましては体調など十分ご留意されますよう、ご自愛ください。

ハバネロ友の会事務局

## ハバネロの色づきが遅くなって来ました。

ハバネロの果実は沢山ついているものの積算温度の関係で色づきが遅くなって来ましたが、私が今までからハバネロの特性を見ていますと、メキシコ原産で熱帯性気候を好み暑い方が生育がよくなると思いきや、果実の完熟速度は遅くなりますが、京都では9月の後半から10月中旬にかけて株が成熟し、最もよく生育バランスが取れているように感じています。



ハバネロの株にはどれも100ヶ近い果実がついているのを見受けます。また、昨年同様、気候の変化次第で収量が大きく変わりますので、計画生産の難しさを感じておりますが、弊社は契約生産者30数名との信頼関係を構築しており、国内最大規模の面積で栽培していますので、ここに来て気象リスクを加味した面積拡大で調整がつくものと思っております。

篠ファームハバネロ担当

## 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
MUTTSUNN通信	5
児島さん投稿	6
ハバネロ料理	9

**「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](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](mailto: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](mailto: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

上を向～いて

農文協から雑誌現代農業の別冊として「農家が教える 品種とことん活用読本」([http://shop.ruralnet.or.jp/b\\_no=01\\_54011084/](http://shop.ruralnet.or.jp/b_no=01_54011084/))が発売になった。この中で私はトウガラシの部分を担当させていただいた。担当といっても以前同誌に掲載した記事の修正転載。私の記事ではトウガラシに種分類や品種の基本的な内容しか書いていないのだが、なかなか他の著者の皆さんの記事は読み応えのある面白い内容が多い。農作物の様々な品種や自家採種に興味がある方は、是非、ご一読いただきたい。

さて、私の著書ではないがもう一つ書籍の紹介。「地域を照らす伝統作物 信州の伝統野菜・穀物と山の幸」という本が川辺書林(<http://www.kawabe.jp/>)から発売になった。私と同じ信州大学農学部で蔬菜園芸学を専門にされておられ、信州の伝統野菜にも詳しい大井美知男教授と、東京学芸大学名誉教授で信州の風土・文化の研究で知られる市川建夫先生の共著である。この本の中でも信州のトウガラシ伝統品種も取り上げられており、ぼたんこしょう、ひしの南蛮、そら南蛮の三品種が紹介されている。ぼたんこしょうとひしの南蛮については以前にも本連載で書いたことがある。いずれもベル型に近い大型の果実で弱い辛味があり、新潟の神楽南蛮とよく似た品種である。ぼたんこしょうは長野県北信地方の中野市や信濃町に、菱野ななばんは東信地方の小諸市に分布している。もう一つのそら南蛮も小諸市内で生産されている品種であり、その名の通り果実が空に向かって着く品種である。



上向きに着果するトウガラシというと鷹の爪や三鷹の類のような細く尖った小さな果実の品種を想像するが、このトウガラシはむしろ見た目はパプリカのような大きなベル型の果実で辛味も全くない。筆者もこれまで数多くのトウガラシの伝統品種を見てきたが、その外見には日本

的品種の要素が全くなく、海外の品種を見ているようにも思える。しかし、その歴史は意外に古く、昭和以前から栽培されているとのことで、大井教授はかつて県内にあったピメント缶詰工場との関係を指摘している。詳しくはこの「地域を照らす伝統作物 信州の伝統野菜・穀物と山の幸」をご覧ください。さて、唐辛子の品種名は栽培地の地名に由来するものも多いが、この品種名 そら南蛮のように、果実の特徴に由来するものも少なくない。さらに、このような上向きに着果していることを示す名前を持つ唐辛子品種は、それぞれ全く違った品種ではあるが、世界中で色々と存在する。例えばメキシコの品種 mira sol の意味は「太陽に向いている」、中国の品種 朝天椒 は「上を向いている唐辛子」という意味である。また、ネパールで上向きに着果する唐辛子のことを アカシークルサニ と呼ぶこともあるそうで、これは空という意味の「アカース」から来ている。ところで、「上を向いて…」といえ、坂本九さんの往年の名曲を思い出すが、唐辛子の場合は「涙がこぼれないように」ではなく「涎がこぼれないように」といったところか。

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](http://mixi.jp/view_community.pl?id=656317))

twitter (<http://twitter.com/#!/CarlosThePepper>)



## Bangladeshからの便り 10月号

最近、Bangladeshを訪れる学生が増えてきたと、ハバネロ友の会9月号で書きました。国の開発を勉強する学生が一気にBangladeshに押し寄せているのです。

Bangladeshの私の唐辛子加工工場でも、幾度となくインターンシップの募集をかけましたが、誰一人やってくる者はいませんでした。誰も来ない理由は二つ。私が厳し過ぎると、唐辛子の加工で体中が痛くなること。

唐辛子の加工中は、全身の痛みの中、品質管理に神経を尖らせています。私の異常なまでの神経質ぶり、従業員管理の徹底ぶりはBangladeshの日系企業の間でも有名で、日系企業が自社の従業員教育を私に依頼してくることもあったくらいです。

つい最近、募集をかけてから3年、一人の若者が私のところにやってきました。「トイレで血が出ても頑張ります！」とのことでした。私の厳しさをどこかで聞いて、逆に興味が湧いたようです。話を聞くと、どうやら面白半分ではなく、本気のようなのでした。そこまで言うのであれば、と、来年から私のもとで働いてもらうことになりました。

最後の殺菌は日本で行うものの、事業を始めてからこの2年以上、商品のクレームが一度もないのは、品質と従業員の管理を徹底しているからだと自負しています。消費者の方々に安心しておいしく召し上がって頂くには、噂になるくらいの厳しさがないと、ここBangladeshでは、食品の安全を保証できないのです。

また来年、この彼がどこまで頑張れたかを読者の皆様にお伝えしたいと思います。

Ryo Takeuchi



## MUTTSUNN通信



みなさん、この国旗を掲げる国、ペルーがどこにあるかご存知でしょうか？  
アメリカ大陸の南米地域でブラジルの左、エクアドルの下、コロンビアの左斜め下、  
ボリビアの右上、チリの上・・・ぜひ地図をごらんください。

そう、あの謎多き天空の城マチュピチュのある国です。正式にはペルー共和国とい  
い、国土は日本の3.4倍あります。ペルーといえばマチュピチュ、インカとくるのでア  
ンデス山脈がそびえたつ山々のイメージが強いのと思いますが、ブラジルと国境を接し  
ている部分はアマゾンの熱帯雨林が広がり、反対の太平洋側は豊富な魚介類でに  
ぎわう海岸がつづいています。日本では一般的に観光業ばかりが目を行っています  
が、鉱山物や魚介類などペルーは資源も豊富な国です。鉱山物の価値が上がって  
いる今、著しい経済成長を続けており、首都であるリマは高層ビルが建つ大都会で  
す。

さて、いきなりぺらぺらとペルーの説明をし始めましたが、  
実は先月からペルーで生活することになりました。

現在はリマに滞在していますが、今月末からペルー北部、赤道付近の港町で新し  
い生活が始まる予定です。マチュピチュは南部の山岳地帯にありますので、いわゆ  
るみなさんのもつペルーのイメージとは違った側面を紹介できるのではないかと思  
います。

ペルーは北半球に位置するので季節は日本とは反対になります。現在は春の始  
まり、しかし夜はまだまだ冷えます。そんな寒い中、昨日はホームステイ先で夜な夜  
なバーベキューティをしました。住宅街にもかかわらず、大きなボリュームで音楽を  
流し続け、食べ、話し、歌い、踊りつづけます。ペルーの共通語であるスペイン語で  
はこのようなパーティのことをフィエスタというのですが、このフィエスタにいるとあ  
ラテンアメリカにかえてきたんだなぁと実感します・・・

Mutsumi

## ハバネロ通信 10月号

児嶋きよみ (office Com Junto主宰・立命館大学院生)

先月は、母のターミナルケアを詳細に書かせていただき、「読んだ」という方からの反響もあり、少しうれしくなりました。今回は、人の死が生とひと続きであると自覚したその後を書いてみます。

母の死を親戚以外にどこに知らせたらいいのか、家族としては大変迷いがありました。

まず、日赤の訪問看護ステーションに電話をし、看護師さんがすぐ来られて、その場で訪問診療のオレンジケアクリニックに電話をされました。その医師が飛んでこられて、死亡告知をされました。そこまでは、先月書きました。



その後、親戚の電話ネットワーク(一人の叔母が母の弟妹全員に電話する)を通じて告知。いつも見舞いに来ていただいた近所の友人お二人に電話したところ、あっという間に枕花のお届けがあり、同時に家に来られました。葬儀社と座敷を空けるために、貸しベッドの引き取りを福祉用具専門相談員のいる会社に依頼。酸素吸入機器の引き取りも福祉用具供給協会会員である会社に依頼。寝かせるふとんを用意。午前8時59分の死亡告知のあと、昼までに、親戚が集まってきて手伝いが始まりました。その間に、葬儀社の担当者との打ち合わせが続く中、湯灌が始まりました。二人の担当者が用意をし始めます。座敷の中にプールのような湯おけが出現し、皆目を見張りました。隠す部分と見せる部分がくっきりとし、とても手際が良く、映画の「送りびと」そのものの様子です。

終わると、ようやく母はひとつのふとんに白装束で眠っていて、その上に布もかけられています。そばには浄土真宗なので大きな仏壇があり、ここも母の死の直前に、弟が仏壇磨きの布で磨いておいたので金色が光っています。和尚さんが来られて、庭にしきびの葉があるかと聞かれたので、探す間もないので、近くの花屋に走り、緑の葉っぱを買ってくると、その若い和尚さん(昔は御前さまと呼んでいました)が自分で水を入れて、仏壇の中に飾ってくれました。つぎは炊きたてのご飯もお供えして。この後、集まっていたいる親戚や家族のために、どれだけご飯を炊いたことでしょうか。納屋の食器棚から、ご飯茶碗・お椀・湯飲み茶碗を真っ先に取り出し、そろえてくれた叔母達の見識のおかげです。

ここで、母が病の床に伏し、先がおぼつかないと思えてからの活動を紹介します。

\* 台所の不要品の排除: 台所には使い古しの瓶や入れ物、古い収納器具など上の棚や下の棚に満載でした。それをとにか、袋に入れてゴミにして捨てようと納屋にしまう。

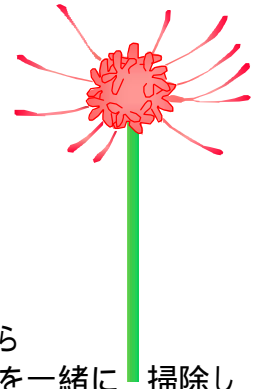
\* 納屋から必要な食器だけ取り出して並べる。

\* 納屋の整理: 空の箱の多さにびっくり。箱を始末し、不要な靴やスリッパや椅子までどんどんゴミの山に積み上げて、最後は知り合いの産廃業もしている建築屋さんに依頼して3度くらいトラックで運んでもらいました。この方がいなかったらゴミの難民になっていたはず。

\* 古くなった電気の配線と配電盤の修理と取り付け

\* 冷房だけだった台所のエアコンの冷暖房機への取り替え

- \* 壊れてしまった乾燥機の取り替え
- \* 座敷の周りの棚の中の物を取り出して整理して捨てる。



母のお見舞いに来ていただいているお友達などに母の相手を任せたり、叔母のひとりに足をさすってもらったりしながら、私たち家族のしていたことは、家の大掃除でした。

やがて、葬式が終わると、皆引き上げます。けれどもうちの親戚は次回にさらなる掃除の日取りを決めてくれて、帰宅しました。二階の部屋や納屋の周りを一緒に掃除してくれたのです。初七日の前に、母の来ていた夏物の洋服もそのときに叔母達が引き取ってくれました。来てもらえる方が母は喜んでいるはずですから。

この間、家族には、もうひとつの大きな仕事がありました。母の口座の閉鎖と書き換えです。葬儀の終わった日の次の日にはもう、郵便局からやり方を教える人が訪ねてきてびっくりしました。それに従ってどのような書類が必要かがわかり、今度は、市役所に何度も足を運びました。とりわけ死亡した母の原戸籍というのが必要で、本籍を移した場合は、その昔、在籍していた役場から取り寄せる必要があるのです。郵送もできるようですが、亀岡に帰る日の迫っている私たちには時間がありません。わたしは、タクシーで昔の生まれた街の役場まで往復することを決めました。丹生郡織田町という由緒のある街の名前でしたが、今は合併し、丹生郡越前町織田となり、役場の位置も変わってしまっていました。戸籍謄本だけは、出張所で取得でき、ようやく、福井市に帰ってきてそのまま銀行の窓口に入り込みました。なにしろ銀行は、3時までで、しかも土曜・日曜は窓口が開かないのです。どの手続きもすれすれでセーフでした。

その日は、またもや叔母のひとりに留守番を頼み(父一人にできないので)、帰宅するとこんどは、プチ引っ越しのための、アート引っ越しセンターの若者ふたりが来て待っていました。母のベッドがリクライニングベッドだったので、亀岡に行く父のために送る段取りをしていたのです。ベッドと父の着替えだけの引っ越しですが、段ボール4個になりました。どこに置くのかとちょっと気分が暗くなりました。

この間一度だけ弟に任せて、亀岡に帰った私は、父の行けるところを探していました。そこで、孫ふたりのお世話になっている保育園の中に「あゆみの家」という介護予防小規模多機能居宅介護をする事業所があり、そこで受け入れていただくことになりました。

それを決めて帰ってきてからは、福井市にいるあいだにケアマネージャーにお世話になりながら、一時的にもデイケアの練習を 始めました。

最初は何かがわからなかった父もだんだん慣れ、日中にお風呂も入っている遊んで帰ってくるようになりました。そのこともあり、亀岡に移動してからも忘れないうちにデイケアを開始していただくようお願いしました。それで、亀岡に来たのが9月23日で、デイケアをはじめたのは、27日(火曜日)からでした。



デイケアの内容は毎日さまざまです。体操や貼り絵に散歩などを組み合わせてやるらしく、夜の9時には居眠りができるほどです。そして徐々に体力も戻ってきました。デイケアで毎回30分も散歩で歩いているからでしょうか？このようなリズムが週に4日程度のデイケア行きでついてきました。風邪もひかず、うれしい現象です。また、毎日の食事が大きな喜びらしく、夕食も時間が遅れると何でも食べてしまうので、食前のおやつを用意しています。

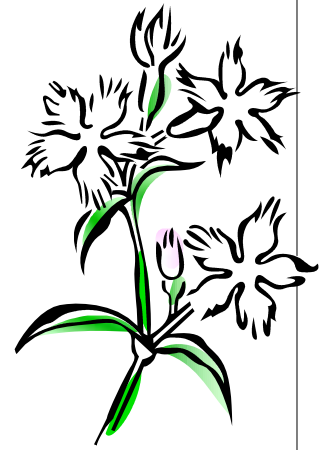
父の福井市から移動については、もちろん転出届けが必要です。福井市の窓口に行くと、介護福祉課や印鑑証明などの返還などいくつかの窓口を案内され、それをしておくと、亀岡での転入が容易になります。後期高齢者保険証や介護保険証などの切り替えが必要で、これを持って新しい場所での介護の申請が可能になるのです。

このようによく新しい体制の一步が踏み出しました。この間に、9月の最終週から大学院の後期の講座が始まり、週に3日間ほどの通学が始まりました。大学院は意外と忙しく、ぼんやり聞くだけの授業に参加するようなことは皆無です。なにしろひとつの講座に5人も受講生がいたら多い方で、ほとんどが2人から3人の受講生なので、ひとりあたりの話したりリポートを発表したりする時間が大変多いのです。そのため、課外の準備がかなりの時間を占めるのと、メールの点検が欠かせません。すべての案内やお知らせがメールで来るので、毎日朝夕2回は点検が必要です。

この後期の私の講座は、月曜日は午前アカデミックライティングで英語の論文の書き方をそれぞれの研究項目に応じて提出し、意見を交換する内容です。もちろん全部英語での講義です。午後はプロジェクト予備演習で、共生領域1回生はただひとりなので、わたしのための研究の方法を丁寧に3人の先生方が指導してくれます。その後は共生全員のゼミがあり、いろいろな院生の研究発表がきけます。火曜日は、午後2:40から、共生論の英語の講座があり、Mental Illnessの前兆についての考察を英語で討議をしながら進めて行かれるようです。すべての人が障老病異との共生を考えていく先端総合学術研究の一環でしょう。4時から、リサーチマネジメントで様々な方法での調査の方法を4人の先生から学びます。最初は、公的な資料の収集の仕方から始まりました。木曜は、午後から応用購読演習ではじめて文学の分析をします。今回は、ピーター・シンガーの「実践の倫理」を中心に、動物の生存と人間の生存について考察をしていくと聞いています。

おもしろそうと思った方は、是非、社会人枠で受験をして、入学してきてください。なかなかぼんやりしているような時間はありませんので、新しい一步を踏み出したい方は、試しにどうぞ。

母の死の前からその後も自分の暮らし方をかえずに何とかやっていけそうと最近になって思えるようになりました。「このことを母に知らせたいな」と思ったときに、「ああ、もう母とは話せないのか」と気づきます。そのときがやはり悲しいなと感じます。けれども母が自分の周りからいなくなったという気はおこらず、いつもどこかで見守られている感覚があるのです。そのことから、生と死はつながっていると思えるのです。





## 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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

### フライパンで作る クリームシチュー

#### 材 料

鳥もも肉  
玉ねぎ  
茸  
バター 小麦粉  
牛乳 だし汁 塩胡椒。

#### 作り方

フライパンにバターを入れ鳥肉玉ねぎ、茸、よく炒める。  
そこに小麦粉を入れ、粉っぽさが無くなるまで炒める。  
牛乳、だし汁を入れ弱火で煮ていく。



煮えたら塩・胡椒で味を付ける。  
鳥モモ肉は一口に切る。  
玉ねぎはスライスする。牛乳カップ2杯、  
だし汁カップ2杯。小麦粉大さじ2杯入れる。