

# ハバネロ友の会 会報

11月号

2011年 11月 14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、初夏を思い起こさせるような陽気が続いたり、急に寒くなったり、先日イベントで訪問しました北海道では紅葉が遅れているとのことでしたが、ここ京都も紅葉シーズンに入り、北部の方ではそろそろ見ごろの声も聞かれまじめましたが、やはり見ごろは今月後半かと思っておりますが、皆様のところでは如何でしょうか。



## 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
MUTTSUNNI通信	5
中村まり子さまからの寄稿	6
児島さん投稿	8
ハバネロ料理	12

今月号はご縁を頂き、メキシコ代好きな横浜在住 中村まり子様にご無理をお願いして寄稿していただきました。唐辛子を使った本場メキシコ料理を一度皆様も、お試しになられては如何でしょうか。

ハバネロ友の会事務局

**ハバネロは例年になく、収穫こそ少なくなってきましたが、獲れ続けています。**

今年のハバネロ栽培も夏の異常気象の影響で、収量は相当落ち込みましたが、今年の暖冬(?)のお陰で例年なら霜が降りて、枯れてしまうのですが何とか株も健在で、無数についたハバネロの実が、少しずつ赤くなって来ています。

しかし、近々寒波到来と言う予報も耳にしますので、終了するのは時間の問題かと思っています。

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](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

### 南信・東濃・北遠の泥鰯型唐辛子

先日、農業生産者、加工業者や自治体職員などを対象に開講されている「信州直売所学校 vol.2」(<http://www.sis2008.jp/brand/no-sho-ko/index.htm>)に講師として参加してきた。これは本学産学官連携推進本部の主催で農商工連携の人材育成のために行われている講習会である。今回は「大鹿村の取り組み「食の宝探しプロジェクト」の現状と課題」というお題をいただいた。今年に入ってから、大鹿歌舞伎で有名な長野県南信地方にある山村、大鹿村の役場からのご依頼で、村内の在来作物・在来野菜、山菜類、伝統料理などを調査してきた。あまり知られてはいないが村で食べられている、もしくは昔は食べられていた食材や料理を発掘し、今後の食文化保全や特産品開発に活かすという目的の調査である。講義ではこの調査結果と、今後の課題、地域資源の大切さなどのお話をしてきたのだが、もちろん、私が行くからには唐辛子の話もさせていただいた。というのも、この調査で大鹿村に数十年も自家採種を繰り返して栽培されている唐辛子があることがわかったのだ。存在を確認したのは、ひょろっと長細くそこそこの辛味もある唐辛子品種である。現地ではこの唐辛子で南蛮味噌を作るなどして長年にわたり食されているのだそうだ。

実はこのタイプの唐辛子、近隣の地域にも似た在来品種がみられる。例えば同じく長野県南信地方の飯田市では、近藤種苗という種苗会社から同市近郊の在来品種「飯那青辛」が販売されている。これも細長い果実の辛味品種である。また、恵那山トンネルを越えた、岐阜県は東濃地方、中津川市の福岡地区では「あじめこしょう」という品種が古くから栽培利用されており、地域の伝統品種として「好辛倶楽部」というグループの皆さんを中心にパワフルに栽培、加工、販売が行われている。ちなみにこの地域の河川で「アジメドジョウ」という泥鰯が捕れることから、細長いこの唐辛子を泥鰯にみたててこの名前が付いたようだ。さらに、つい先日、静岡県北遠地方、長野県と県境を接する浜松市北部の山間地域に調査に出かけてきたのだが、水窪、佐久間といった地域では「どじょうとうがらし」という細長い果実の在来品種が古くから栽培・利用されているという話を聞いてきた。

南信、東濃、北遠と、県、昔でいうと国が異なるこれら三地域であるが、実は文化的にも共通点もいくつかある地域である。これら三地域でこのような似た唐辛子在来品種が存在していることは非常に興味深い。

さて、泥鰯といえば、我が国のあの人を思い出すが、国難とも言えるこの時期にこの泥鰯氏に期待して良いのだろうか？泥鰯型の唐辛子でも嚙って、ピリッと、ちょっとは目を覚まして国の舵取りをして欲しいものである。

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 11月号

今月7日は、イスラム教で2番目に大きいお祭り、犠牲祭の日だ。Bangladeshでは、この日に数万等の牛が犠牲にされる。イスラム教の聖職者がお祈りをささげ、大きな刀で牛の首を切る。道の至る所で解体される牛の血で道路は赤く染まり、生臭い香りが漂う。解体時間は約3時間。予め縛っておいた牛の脚は苦しみにより暴れ、それを数人が押さえつける。動かなくなったところで、5人がかりで皮をはぎ、内臓を取り出し、肉を小さい塊にしていく。何とも残酷な殺し方だが、子供たちはその横で平気でアイスなどを食べ眺めている。

富める者が貧しき者に肉を与えるのがイスラム教の掟。貧しき者は器を持って各家々を渡り歩き、肉を受け取る。しかし、冷蔵庫を持たない彼らは、肉の保存ができないため、受け取った肉を飲食店等に売り歩き、現金を得る。肉1kgが彼らの日給以上であるから、この日は大きな現金を得られる、大事な日なのだ。

この日から長いこと、牛肉カレーが毎日続くのである。。。

Ryo Takeuchi

解体される前の牛



肉の配給を待つ  
貧しき者たち

## MUTTSUNN通信



ペルー最大の宗教イベント「奇跡の人」の巡礼が行われる10月、教会は紫で彩られます。そして、教会周辺からスーパーまでお店ではカラフルでいかにも甘そうな伝統的菓子「トゥロン」が売られています。

「奇跡の人」が祭られている教会では、彼にお祈りをするための朝から長蛇の列ができるのですが、この「奇跡の人」は元はアフリカから連れてこられた奴隷が書いたキリストの壁画が地震でも崩れなかったという伝説があり、私の知り合が「友人が病弱な子供の健康を願って日々つつましい生活をおくり、全身紫の服で身を包みこの教会でお祈りを捧げ続けたところ、現在子供は健やかに育っている。」と教えてくれました。今でもペルー市民からあつい信仰を集めています。

## 中村まり子さまからの寄稿

中村まり子 横浜在住 粘土作家&amp;主婦

私の主人は学生時代も含めてメキシコ生活はのべ15年、メキシコを第2のふるさととしています。

メキシコに親友もあり、友人の息子の名付け親(メキシコでの習慣だそうです)になっているご縁もあり、我が家にはメキシコから楽しいお客様を時折お迎えしたりもします。そんな友人家族との交流を通して、また主人から聞かされた数々のメキシコでの体験談を通して、私自身もメキシコにはとても関心と愛着を感じております。

我が家でちょこちょこ食卓にあがるメキシコ料理(限られたメニューですが...)のレシピはほとんどが主人からの直伝です。

篠ファームさんと出会う以前には 私が自宅の庭でハバネロを栽培していたものですが 今では毎年篠ファームさんで収穫されるハバネロが届くのを楽しみにするようになっております。

そんな我が家では主人の好物ということもあり チレス・レジェーノス(チレの肉詰め料理)をパプリカやピーマンで代用して作っておりました。以前メキシコの友人宅でご馳走になったポブラノ(大きなチレ)で作った本場のチレス・レジェーノスの味を忘れられずにいたのですが、先月篠ファームさんが栽培なさっておられるとのことでポブラノを分けてくださり、念願かなってポブラノで作ったチレス・レジェーノスをいただくことができました。

篠ファームさんのポブラノはジューシーなうえに 口に広がる辛さが何とも言えずに華やかで香り高く チレス・レジェーノスにはこれでもなくっちゃ、とそれはそれは美味しくいただきました。味にうるさい主人も大満足と言ってくれたほどの出来でした。

そのチレス・レジェーノスを皆様にもおすそわけしたく 写真とレシピをお送りさせていただきます。(レシピは改良に改良を重ねた我が家流のもので、本場のものとは違っているかとは思いますが、あしからずご了承くださいませ)

## チレス・レジェーノス レシピ(4人分)

## &lt;材料&gt;

ポブラノ 8個

詰め物用 玉ねぎ 1/2個~1個

合挽肉 300g程度

ジャガイモ 2個

シュレッドチーズ 少々

板チーズ 1~2枚

衣用 卵 2個

小麦粉大2~3

トマトソース トマト水煮缶

ニンニク 1かけ

玉ねぎ 1/4個

ハバネロまたは唐辛子など 適宜

揚げ油 適宜

## &lt;作り方&gt;

## ポブラノ下ごしらえ

網にのせて周囲を焼き 全体に焦げ目をつけて冷水にとり 皮をむきます。  
切り込みを入れて種を取り除いておきます(後から手は少しひりひりしますが素手でも大丈夫な程度です)

## 詰め物づくり

あらみじん切りにした玉ねぎと合挽肉を炒め、ゆでてまたは電子レンジでも加熱しておいたジャガイモを1センチ角程度に切って加え、塩、コショウ、砂糖大1、醤油大1~2で味をつけます

## トマトソースづくり

みじん切りにしたニンニク、玉ねぎをしんなり炒めたところにトマト水煮缶を加えて煮詰め塩、コショウで味をつけます。辛いのが好きな方はお好みでハバネロや唐辛子のみじん切りを少々加えても美味しいです。時間のない方は市販のトマトソースやサルサでも十分です

## ポブラノに詰め物をします

のポブラノの水気をよくとって の詰め物とシュレッドチーズを混ぜて詰め込みます切り込み部分内側に板チーズでふたをすると詰め物があふれ出るのを防止できます。

## ポブラノを揚げます

のポブラノに 軽く泡立てた卵の白身に卵黄と小麦粉を混ぜて作った衣をつけて180度に熱した油で色よく揚げます  
(衣をつける前に粉を少しまぶしておくのと衣がつきやすいです)  
油をきってお皿に盛ったら のトマトソースをたっぷりかけて出来上がりです

\*ポブラノは入手できない場合はパプリカが大きくてジューシーに仕上がるので代用におすすめです。ポブラノのように辛みはないので、詰め物の中やトマトソースにハバネロなどのチレを加えるなど工夫して下さい

\*カロリーの気になる方は詰め物のお肉を鶏のムネひき肉で作っていただけでも美味しく出来ます



(投稿者 横浜在住 中村まり子 粘土作家&主婦)

## ハバネロ通信 11月号

児嶋きよみ (office Com Junto主宰・立命館大学院生)

しばらく亀岡を離れていて、globalsessionのマネージメントにも帰れませんでした。10月から、復帰しました。京丹後市の峰山町で英語指導助手をしているMARIOさんが、2度目のゲストとして登場しました。第1回目は友人のMATTさんの誘いでわざわざ新年早々にアメリカから飛んできてくれました。当時はもちろん、日本語は話さなかったのですが、今回はすごい学習成果で、セッション中以外はほとんど日本語でOKでした。今回は峰山町からマイカーで飛んできて、午後は、ゲストハウス藤原邸で日本人の仲間にパソコンを教えてくれて、また、自家用車でトンボ帰りをされました。

今回は、東日本大震災後の日本への旅行者の減少を数字を上げて確認し、今後の方策を探ろうとしています。是非、セッションの対話の様子を味わってみて下さい

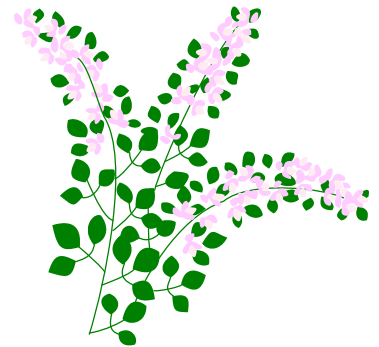
### 10月のglobal sessionの報告(October Report)

Date: October 22nd(Sat.) Time: 10:30 to 12:00

Guest speaker: Mario Acito さん(USA)

(京丹後市峰山町地域の英語指導助手)

Coordinator: 近藤 礼子さん(英会話スクール講師)



日本への旅行者の減少を具体的な数字を上げ、説明が始まりました。この数字は彼によれば、英字新聞やwebsiteを丹念に調べて取り出した数字のようです。たとえば、3月に東北大震災を経過したあとの、4月ひと月を見てみると、日本への旅行者は、昨年度の同時期に比べて25万人の減少で、これは、2010年4月より63%の減だそうです。8月になってみると、32%減にとどまっています。日本(誰のこと?)では今年度中の旅行者客数を30million(3千万人)と見込んでいたそうです。

ここで考え込んでしまいました。1億2千万人の人口の国へ観光で3000万人を呼ぶ? 現実には、800万人弱の観光客(2010年)が来ていますが、ちなみにフランスには8200万人もの観光客が訪れているそうです。(2010年 JINTO国際観光振興機構の統計)

このあと、東北大震災についての海外での報道の話に及びました。ボストン在住の高原幸子さんは、知り合いの方々がたくさん気を使って、コンサートを開催して、寄付金集めもしてくれたことにも触れました。けれども、日本に在住する息子や娘のいる家族からは、再三帰国するよう強い要請があったし、もちろん日本への旅行を計画していても「今は、行かない」という返事ばかりだったと外国籍ゲスト達からも話が出ました。当日フランスにいた森智子さんは、終日テレビでの地震の放送に驚き、思わず電話で亀岡に住む息子さんに、「Are you OK?」と聞いたそうです。(もちろん、日本語で)



世界地図上では、日本の国土はアメリカのカリフォルニアと同じくらいのスペースですから、無理ありません。東北も京都も同じところにあるように見えます。それと同時に放射能汚染が打撃となり、それに加えて、なぜか上がる一方の円のため、外国からの旅行者は、安いホテルしか宿泊する余裕が無くなってきました。

関西在住の参加者達に、ひとりの参加者から、「東北地方へ地震後行きましたか？」と質問が出ました。「以前は、東北の海岸線はすばらしく美しいところだった」とか、「北海道や九州は、飛行機で行こうとするからまだ、行きやすいけれど、東北はね」とか、「ローカル線の復旧はまだらしい」などいろいろ出ました。

この英語でのglobal sessionをはじめて紹介していただいた横瀬和治さんと郁子さんは、仙台の利府町で今もフリースクールを主宰しておられます。当時の様子を電話でお伺いしたときに、「その日は本当に地獄のようだった」と言われました。「電気・ガス・水はすべて止まり、預かっている子供達のための食料もなく、どうしたらいいのかと本当に迷った」そうです。おまけに主宰の横瀬さんは、当日、千葉県の木更津市の別の学校に行っておられて、車を駆って帰宅されたのは、2日後だったそうです。その後、郁子さんのご実家の山形県から友人や親戚が食料を持って駆けつけてくれたので、ご近所にもお裾分けして、いっしょに掃除もして、子ども達のことを理解してもらいきっかけになったと聞きました。けれども、願いとしては、「今の姿をありのまま、是非、見に来てほしい」といわれています。



先ほどの日本への旅行者が減っている現実と、日本円の高騰が話題に出ましたが、京都などの関西地域が大丈夫と認識した外国の家族からは、「今は帰ってくるな」と言われているそうです。円高であり、どこも不況で仕事も豊富ではないので、日本にいて、お金を貯めておいた方がいいという意味です。



日本のJINTO(日本政府観光局、または国際観光振興機構)もいろいろな対策を練っていて、すでに1000人のジャーナリストや観光業者を招待して、日本への旅行を促しているようです。さらに2012年には、1万人規模のフリーの往復旅券のプレゼントを予定していて、すでに予算に計上しているそうです。

けれども、放射能汚染問題については、何度も事実とちがう発表がなされている今、どのような方向に向かう必要があるのか、われわれも迷うところです。放射能の濃度をひとつひとつの作物に検査をしている一方で、実際に地域に住んでいる人たちもいるわけですから。この関西も福井県嶺南地方の原発から50キロ以内に多く含まれます。このdiscussionの中で、現在避難している方達のお気持ちや、避難と言ってもどこへ行けばいいのかなどと考えるとき、そろそろ別のエネルギー対策を真剣に取り組む方が、未来があるように思われてきました。

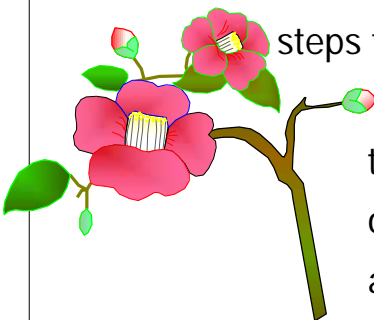
## Tourism in Japan

It has only been around seven months since Japan was hit by the Great East Japan Earthquake. The earthquake devastated the northern coastline and put Japan in a nuclear crisis. In April, tourism to Japan fell to around 250,000 people, which is 63% less than figures from 2010. In August, tourism to Japan was only down 32%. Tourism to Japan before the earthquake was supposed to provide 1.5 million jobs and serve as 2.2% of Japan's gross domestic product (GDP). Japan also had planned to host 30 million tourists this year. Despite this Japan is showing signs of recovery.

After the earthquake, Japan was stigmatized because of the Fukushima Nuclear Power Plant disaster. Overseas, many people became fearful of radiation and of the damage that had struck Japan. This caused many people to strike Japan off their vacation lists. In addition to the ongoing radiation concern, the Japanese yen is at an all time high; this makes people unable to afford a vacation to Japan. Japan has already played host to around 1000 journalists and tourism executives to Japan in an attempt to encourage tourism growth. However, with a goal of 30 million tourists a year, it has to put forth more effort.

The Japan National Tourism Agency (JNTO) has taken steps to assure the world that Japan is a safe and wonderful place to visit. To combat the post earthquake difficulties the JNTO has requested one billion yen, which is about 10% of the JNTO's annual budget. The budget request is up for approval in March of 2012. With this money the plan is to offer 10,000 free round trip tickets to Japan for foreigners.

Accommodations and other expenses will not be provided by the program.



Using the JNTO website, foreign people with an interest in coming to Japan will be asked to fill out an application. The application will consist of questions pertaining to post earthquake tourism, reasons for wanting to come to Japan and locations that they want to visit. Successful applicants to the program will be given flights to Japan and asked at the end of their journey to blog and post pictures online of their experiences. The hope is that this will create a lot of positive feedback about Japan which will encourage growth in tourism. The JNTO wants foreigners to come and see that Japan is still just as wonderful of a vacation site as it has been in the past. The JNTO wants to remove the nuclear stigma from the country by inviting people to experience for themselves everything that Japan has to offer. In addition, the JNTO wants to give back to the foreign people who gave aid when Japan was in need.



There are many positive signs that Japan's tourism industry is on the road to recovery. Still, with the strong yen and the unresolved nuclear problem the JNTO admits that it will take years to return tourism to 2010 levels. The ultimate hope is that by taking action now the JNTO can encourage more foreigners to come to Japan and to come home with the impression that Japan is as rich and awesome a country as it has ever been. Says Mamoru Kobori, JNTO's executive director of marketing and promotion, "[We want them] not to just take our word for it, but to come and see for themselves how the Japan of today offers as memorable and diverse a travel experience as ever."

## 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](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

### 柿のサラダ

#### 材 料

柿  
水菜 や 菊菜  
和風ドレッシング もしくは ゴマドレッシング

#### 作り方

水菜、菊菜を湯がき2cm位に切る。  
柿は半分に切り、種をとり、中心をくり抜く。  
くり抜いたら実を小さく切り、湯がいた水菜と混ぜる。  
混ぜ合わせたものを、柿のくり抜いた所に盛り、  
最後にドレッシングをかける。

