

ハバネロ友の会 会報

1月号

2012年 1月 10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。

明けましておめでとうございます。

一昨年に引き続き、昨年は気象異変や大型台風の影響を受け、ハバネロ栽培は、あまりよいとはいえない結果となりましたが、本年は平穩無事に収穫が出来るよう願っております。



どうぞ本年も「ハバネロ友の会」をご愛顧、
活用いただけますようよろしくお願いいたします。

* 2011年12月号は休刊とさせていただきます。



ハバネロ友の会事務局

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
りりの小部屋	6
児島さん投稿	8
ハバネロ料理	10

ハバネロが注目されています。

弊社ではハバネロを流通向けに栽培して、今年で12年目を迎えますが、当初の罰ゲーム的な扱いから、食材に使うことで美味しさを引き立てることや、のど切れのよさが受けて、ハバネロを使った商品を目にすることが多くなりました。また、ハバネロ=輸入(メキシコ)というイメージがありましたが、風味や安心安全などの面からも国内産のものがかなりよいということが分かり、問い合わせがかなり増えつつあります。

過日も、焼肉のたれを製造販売されているところから、ハバネロを使った試作品を作ったが、かなり評判がよく、年内に商品化して、売り出したという連絡を頂きました。

本年は、これらのニーズを的確に捉えて、商品化につなげていただけるよう、体制を整えてまいりたいと考えております。

今月中には作付け計画を確定したいと思いますが、今のところ去年の数倍規模での栽培になることは必死です。

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

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 ~ 新年を迎えて ~

信州大学大学院農学研究科 松島憲一

新年あけましておめでとうございます。旧年中は拙著連載「信州からの唐辛子便り」をご愛読いただき誠にありがとうございました。本号でちょうど一年となりましたが、引き続き連載を継続させていただくことになりましたので、本年も宜しくお願いします。

さて、昨年を振り返ると、この年が日本にとって大変な年となったのは言うまでもない、3月の東日本大震災とそれに続く原発事故で、日本は先の大戦以来の国難に向き合うこととなった。あまり知られていないが、東北でのあの震災の翌早朝、長野県の北部、新潟県と境を接する栄村でも震度6強の長野県北部地震がおき、家屋全壊33棟、半壊169棟の他、道路、橋梁、鉄道などにも大きな被害が出た。幸いにも地震発生当初の死者は出なかったが、残念ながら夏になってから3名が地震関連死として認定されることとなった。

この地域は地理的に、以前にも紹介した新潟県中越地方の在来トウガラシ品種 かぐらなんばん の分布地域と、長野県北部の在来品種 ぼたんこしょう の分布地域との間に挟まれている。同村でも同様の在来品種を使った商品開発などを今後実施したいとのことで、長野県の関係機関から「季節になったら見に来て欲しい」と求められていたのが一昨年秋の話であった。しかし、春先の震災で、それどころでは無くなってしまったのである。

震災後、信州大学として、私を含む数人の有志の教員で、若い学生の力を活かしてなにか復興にお手伝いできないかと考え、「信州大学農学部栄村震災復興支援隊」(略称:農援隊)を結成し、学生と教員によるボランティア活動を行うことにした。農学部から派遣されるボランティアなので、農林業関係の作業内容が中心となり、被害を受けた農業用水路の整備、被害地域の田植えのお手伝い、復興イベントのお手伝い等をのべ約150名の学生を派遣して実施してきた。この栄村は信州の他地域と同様に傾斜地の多い山村ではあるが、非常に品質の良い米が採れることから水田が多い。しかし、この震災で、水田にひびが入ってしまったり、用水路の上流が崩れ水が貯められなかったりと、水稻栽培ができなくなった田圃が出てきてしまった。そこで、このような被災水田では湛水の不要なソバを栽培することにし、長野県および栄村の農業関連部局と我々信州大学農援隊とで、8月に被災水田にソバを撒くお手伝いを行ってきた。その後、ソバは順調に育ち、



村では秋になって収穫されたソバを県内の製麺業者に依頼して乾麺に加工し、発売することとした。その名も「復興」にかけて「福幸そば(ふっこうそば)」。パッケージデザインなども信州大学農援隊の学生、教員が担当した。テレビ、新聞などの報道などの反響も大きく、嬉しいことに発売開始後、嬉しいことにすぐに完売となった。普通の市販の乾麺より配合されるそば粉の量も多めで、さらに栄村で普段食べられている手打ちそばに倣って麺自体も通常の乾麺より太め。ひいき目もあるだろうが非常に美味しいそばであった。販売開始の際に行われた関係者試食会の際、水田の所有者氏が「被災して農業をあきらめようと思っていたが、信州大生が元気に手伝ってくれるのを見て、もう一度がんばってみよう」と決心したと言っていた。ボランティアは労働力としてお手伝いするだけでは無いのだと感ずることが出来た。

日本有数の豪雪地帯である栄村は、既に雪の中にある。栄村だけでなく被災した全ての地域で、復興という「春」が、いち早く訪れることを切に願うばかりである。

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)

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

Bangladeshからの便り 1月号

Bangladeshってどういう国？という質問を多々受ける。どういう国って言われても、一つの国を一言で表現するのはとても難しい。そこで、本にすることにしました。

書き途中の原稿ですが。。。

タイトル:ゴキブリ

未だかつてゴキブリが大群で生活するものだとは知らなかった。カラスと同様黒い一匹狼かと思っていたら、彼らは群れをなすのである。彼らの動き出すときは大抵夜真っ暗になってからである。ふと眠りから覚め、のどの渴きを癒すために台所へ行き電気をつけると、20匹ものゴキブリがうろろうしている。何も私の家が特別汚いからではない。我が家は毎日メイドが床の雑巾掛けとゴミの処理を行っている。それにも関わらず、どこから入ってくるのか、殺しても殺しても毎回必ずウロウロしているのである。

最初は気持ちが悪いがだんだんと慣れてくるものである。見つければスプレーを噴射するか、箒で叩き殺し、動かなくなったところ触角を掴んでゴミ箱にポイである。

Bangladesh人はゴキブリを見つけても知らんぷりする者が多い。殺してもキリがないのを知っている。日本人としては、見つけたからには夜もおちおち寝ていられないもので、机の裏に隠れようものなら、机をどかして見つけ出さないわけにはいかない。

ゴキブリホイホイを送ろうかという提案を頂いたことがある。日本のようにゴキブリ率が少ない国なら効果があるのだろうが、ここでは逆効果で、ゴキブリをホイホイ外から呼び寄せてしまい、隣の家からもゴキちゃんが遊びに来てしまうだろう。

ある日本人が安易な考えからホイホイを設置したところ、ゴキブリがホイホイハウスの中を通り、右から左へ出てきたので、どうしたのかと中を見てみると、大量のゴキブリたちが必死にもがいていて、右から左へ出てきたゴキちゃんは、仲間を踏み台にして右から左に出てきたようだ。その人は、気持ち悪くてホイホイを思わず床に落としてしまったらしい。

つづく…

このようなネタを100つ集め、 Bangladeshを知る100章として本を出版する計画。発刊時には、皆様にお知らせします。ご期待ください。

Ryo Takeuchi

MUTTSUNN通信



HOLA !

赤道付近に位置するペルー北部では12月は夏のはじまりです。南米で迎える2回目のクリスマスはお世話になっているペルー人家族と過ごしました。

クリスマスはペルーでも家族で過ごす一大イベントです。12月はじめ頃から各家庭や職場はツリーやキリスト誕生を祭る人形が飾られます。そして24日の夜10時ごろから家のリビングに家族が集まりだし12時を回って25日になったとたんに「キスと抱擁」をしてフェリスナビダッド(メリークリスマス)と言い合います。その後飾られてあった赤子姿のキリスト(写真右下)を手にその人形の額に1人ずつキスをしていきます。家族の1人が神に感謝し、祈りを捧げるとこの儀式は終わり一斉に七面鳥に豚の丸焼きなどのご馳走を食べだし、テーブルの中心にはパネトン(写真左下)と呼ばれる焼き菓子が置かれます。シャンパンで乾杯してひと段落すると、次はツリーの下に山済みにされたプレゼントをお互いに交換し合い、子供は新品のおもちゃを手遊びします。各地から家族が集まり夜な夜な語り合う、まるで絵に描いたようなクリスマスの一夜でした。



mutsumi

りりの小部屋

みなさまはじめまして。

ハバネロがご縁で、この友の会に参加させていただくことになりました。

私は夫とともに昨年の夏、英国より日本へ帰ってきました。約9年半ぶりの日本での生活は、日本人の私でも戸惑いを感じるがあるので日本語を話さない夫にとっては、もっと大きなものだろうと思います。食生活も異なる異国の地で、少しでも馴染みのあるチリに出会えれば...と思ってたどり着いた先が、このハバネロでした。

夫は西アフリカ出身、めちゃめちゃ辛い物を食します。日本に里帰りした時は、何にでも一味をどばーっとふりかけておりました。英国人は辛いものが苦手ですが、私たちが住んでいた地域はアフリカ人やトルコ人などのお店があり、そこでハバネロに似た赤やオレンジや黄色の小さなチリが売られていました。ケバブ屋などにもチリのソースがアクセントで置いてありました。またコチュジャンや豆板醤も手に入れることができましたので、最初のころは真っ赤なスープやチキンライスとは異なるコチュジャンライスなどをよく作っていました。その後、和食も食べられるようになり、現在は真っ赤なものはそれほど食卓には登場しません。でもやっぱりちょっとしたアクセントは必要。アフリカで食べたまゝ例えれば「もろみ」のような、どんなものにも添えて美味しい辛みをつけてくれる「ソース」を作るため、ハバネロに出会いました。

「ソース」はハバネロなどのチリを生のままか茹でて、玉ねぎと一緒にごりごりとすりこぎで細かくします。そこにコンソメなどのスープの素を追加、お好みでトマトやオイルなどを追加するだけ。割と簡単ですが、いい感じのアクセントになります。お野菜、お魚、お肉となんにでも合います。

一度お試しあれ。



ハバネロ通信 1月号

児嶋きよみ (office Com Junto主宰・立命館大学院生)

global session(2011年12月)の報告です。

Date:2011年12月10日(土)

Guest:(JSさん) Jean-Sebastien Mayrand 精華大学大学院生・カナダ出身

Coordinator:亀田 博さん 旅行ガイド・通訳

Title:Goalkeepers Hockey Masks: Evolution & Visual Representation

アイスホッケーのゴールキーパーのマスク(進化と視覚表現・見た目?)

参加者:9名

今回は初めて、最初から、小さな録音機を入れて始めました。そのわけは、今までは筆者(児嶋)の私的な記憶からレポートを書いてきたわけですが、研究テーマとして見直しをしてくると、「さて、本当にこれだけの話だったのかしら?」という疑問がわいてきて、これは、録音をして確認をする必要があると思ったからです。いざ収録をしてみますと、こんどは聞かずに書けなくなり、聞くまでにずいぶん時間が過ぎてしまいました。聞いてみますとやはり、記憶が確実に戻って来ます。

1ページと2ページの送付が抜けていたようなので、改めて配布をして始めました。今回は、JSさんが自分で書いたテキストではなく、いろいろなところから参考文献として収集されたものを集め、その参考文献表も当日提供されました。

さて、ホッケーは、最初、スティックとボールを使うゲームとして先住民族からの影響を受け、19世紀のカナダでは、スケートをはいた氷上のスポーツとして採用された。1825年には、Sir John Franklinによれば、「アイスホッケーゲームは、モーニングスポーツであった。」

ここで、参加者から「why?」という声。モーニングゲーム?はて?

これには、JSさんも首をひねりながら、次へ。

「ホッケーというゲームは、1910年にモントリオール市で公式にプロスポーツとして認定され、ナショナルホッケー協会がカナダ西部に設立され、1924年にアメリカまで普及した。20世紀のフランス語を母語とする人たちと英語を母語とする人たちの間では、ホッケーはケベック人に大きな影響を与えたひとつの文化であった。」



50年代・60年代になると、政治的には大きな変化があった。特に、フランス語圏のカナダ人にとっては特に、彼ら是对等に見られることを要求し、彼らの文化と言語を今まで以上に守ることを望んでいた。

このような背景のあるホッケーの、マスクは、道具の一部ではあるが、アートの一部である。我々は、これを固有のスポーツアートと呼んでいる。マスクは、最初は手製の顔の防御として身につけられ、ゴールキーパーのマスクの進化を見つめてみよう。ヨーロッパ・アジア・日本などでもホッケーは、文化の一部とされているが、

ホッケーは、常に頭部の保護なしにするスポーツとされていた。コーチがマスクをすることに對して控えめであったため。」



Jacques Planteの件

「ホッケーは、コーチがゴールキーパーがマスクを身につけると弱さを見せるという考えのために、常に頭を防護することなしにプレイをしてきた。そのため、30年間ほどは、マスクなしに来たが、1959年、Jacquesは、試合の最中に打たれて、医務室に行き、縫う羽目になった。彼が試合に戻って来たとき、マスクを身につけていた。それ以来、彼はコーチの言うことを無視して、彼のマスクを身につけるようになった。そのとき彼は、18試合にストレートで勝った。それ以来、ゴールキーパーのマスク使用は安全に試合を

するという点で大きく変化した。」

このようにマスクの変遷を時代を追って述べていく記事が続く中で、いろいろな事実がディスカッションで述べられてきました。たとえば、JSさんは、家の裏の池などでいつもアイスホッケーをしていたり、日本でもアイスホッケーのスケート靴はエッジが細く短くターンがぱっとできるようなっているとMさんは言い、彼女も実際にやっていて、その靴を今も大切にしているそうです。

また、JSさんは、表現の方法として大きく分ければ3通りあるとし、以下の方法を上げています。

1. reflective approach (世論などを反映するアプローチ)
2. intensional approach (新聞などの集約的なアプローチ)
3. constructive approach (解釈的アプローチ)

今回は、自分で原稿テキストを書かずに、ホッケーのマスクに焦点をあて、さまざまな記事を集めて紹介しながら、セッションのテキストにしています。さて、どの方法を取ったと言っているでしょうか？

今回の内容は、ホッケーのマスクで思わぬ発見がありました。その上にJSさんは、記号論理学の考えを述べ、少し難しい内容も含まれましたが、なかなか新鮮な中身でした。

次回:

1月21日(土) 10:30 12:00

ゲスト:未定

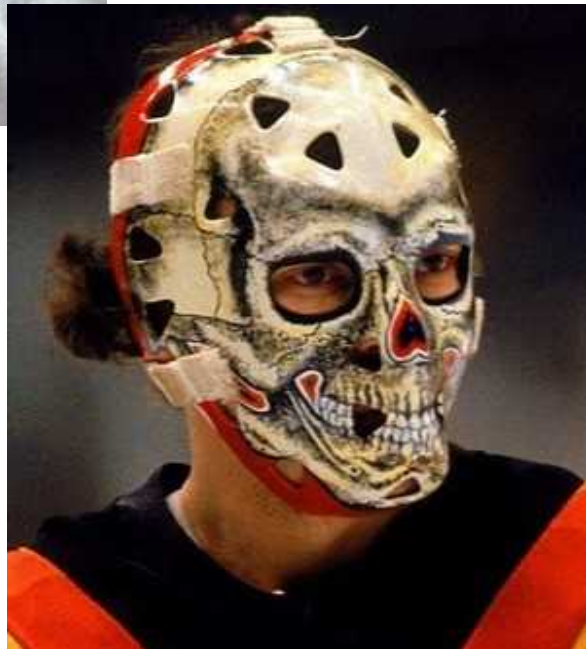
coordinator:どなたかやりますか?

(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

0771-26-5001 e-mail:main@kkoryu.com

マネージメント:児嶋きよみ



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

年越し豆の御飯

材 料

米
大豆
昆布 塩

作り方

大豆は洗い、水に浸けて一晩中おいておく。
柔らかく戻ったら、水けをふきフライパンで煎り、
少し焦げ目をつける。

お米は洗って水加減は多い目にする。
昆布を入れ、塩加減をして、そこに煎った
大豆を入れて炊飯器等で普通に炊く。

