

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。

今年も日本海側で記録的な大雪で、大変な状況ですが、皆様におかれましては如何お過ごしでしょうか。

農産物にとっては生育不良で今のところ昨年と比較して2倍くらいに跳ね上がっていると聞いていますし、味噌汁やすき焼き、ラーメンなどに欠かせない京都の伝統野菜の九条ねぎも、生育遅れで収穫に至っていない状況で、緊迫状態が続いているようです。

唐辛子に至ってはこれから種を蒔き、夏に収穫する野菜ですので、今のところ直接的な影響は受けていないまでも、今後の気象次第では影響が出てくることも予想されますので、栽培方法の改善や、面積拡大などリスク回避の方策も併せて考える必要があるかもしれません。

目次:

今回紹介させていただきたいことがあります。

激辛商店街で一躍有名になった、京都・向日市で「激辛グルメ日本一決定戦」が開催されます。

第一回だけに、注目度は高くなりますので、飲食店の皆さんは是非、メニューを作って参加されては如何でしょうか。上位入賞すれば、宣伝効果抜群ですよ。

激辛商店街の事務局長磯野氏のアイデアとフレキシブルな行動にはいつも頭が下がります。

事務局の地元、有志の方も、奮い立ってほしいところです。

今月も皆様のお陰で会報誌を配信させていただくことが出来ました。この場をお借りしてお礼申し上げます。

激辛グルメ日本一決定戦 KARA - 1グランプリin 京都市向町市	2
事務局よりお知らせ	3
信州からの唐辛子便り	4
バングラディッシュからの 便り	5
MUTTSUNN通信	6
児島さん投稿	7
ハバネロ料理	11

播種シーズンに入りました

ハバネロは、2年続きの異常気象で収量減など大きなダメージを受けてきましたが、今年のハバネロ栽培は、栽培技術の向上と、栽培地域分散、栽培面積の拡大などの長年の経験を生かした対応策も出来てきておりますので、とても楽しみにしております。

また、そろそろ播種シーズンに入りましたので、生産量の計画とともに、定植数を決めて行きたいと思います。

篠ファームハバネロ担当

第1回 激辛グルメ日本一決定戦 KARA-1 グランプリin京都向日市

KARA-1とは日本全国の激辛グルメ店でどこが一番「辛旨い」かを当日会場参加の人気投票で決定する「辛くて旨い」メニューが集うイベントです。

http://kara-1.com/about_kara1/

第1回 激辛グルメ日本一決定戦 KARA-1 グランプリ

日 時 : 平成24年3月18日(日) 午前11時から午後3時まで

場 所 : 京都府向日町(むこうまち)競輪場

日本全国の激辛グルメ店でどこが一番「辛旨い」かを当日会場参加の人気投票で決定します。

超有名人もゲスト出演予定。

当日、ステージにて各店PRタイム、ミニコンサート、激辛選手権ゲーム、辛ガールコンテスト等予定

共 催 : 京都向日市激辛商店街、公益社団法人 乙訓青年会議所

後 援 : 京都府、向日市、向日市商工会、向日市観光協会、京都新聞社

(以上予定)

「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 ~ チェリーボムの「すっぱ辛の素」~

信州大学大学院農学研究科 松島憲一

今から3年ほど前のある日、老紳士が我が研究室のドアをノックした。ご自身を内堀醸造という食酢メーカーの会長と名乗られたこの紳士は、お酢造りへの愛情、地域貢献の大切さなどを熱く語られ、さらに、唐辛子という食材の可能性について私を質問攻めにあわせた。同社は長野県飯島町に工場があり、この地で出来た農産物を使った商品開発を進めたいとのことであった。そして白羽の矢が立ったのが唐辛子で、さらに地元大学に唐辛子の専門家がいると紹介されての訪問だったのだそうだ。内堀会長のお考え、情熱に共感した私は、その翌年から同社との共同研究を始め、お酢との相性が良く、飯島町での栽培に適したトウガラシ品種の選定を行うこととなった。運悪くその年は多雨年で唐辛子の栽培には最悪の年であったが、担当してくれた学生のがんばりもあって、何とか数品種を同社に推薦することが出来た。ちょうどその頃から、長野県庁の上伊那地方事務所の農商工連携推進会議がこのプロジェクトに対して案件別支援チームを設置して支援していくこととなり、さらに、唐辛子の栽培、生産は地元の田切農産という農業法人が行うことが決まった。まさに農商工、産官学の共闘態勢が出来上がったのだ。同社は、我々が推薦した数品種の中からチェリーボムという品種を選び商品開発を行うこととなったのだが、チェリーボムはその名の通りサクランボを大きくしたような可愛らしい形で、ボムすなわち爆弾の様な辛味がある品種である(唐辛子業界の読者にとってはそんなに辛くは感じないだろう)。



そして、昨年(平成23年)6月に満を持して、長野県庁で開発商品「すっぱ辛の素」の記者発表が行われた。「すっぱ辛の素」はチェリーボムとお酢と塩だけで作られたペースト状の調味料であり、

チェリーボムの持つ辛味、旨味、甘味にさっぱりした酸味が活かされた新しい味わいの商品である。マヨネーズと合わせてサラダに良し、炒め物に良し、鍋物のポン酢似合わせて良し、はたまた餃子、唐揚げ、焼き鳥なんかには直接付けて食べても美味しい。私の周辺でもリピーターが多く、「美味しかったよ!」とか、「また買っちゃった!」と声をかけられることが少なくない。発売当年である昨年は生産地である飯島町を中心にした限られた地域での試験販売ではあったが、大変好評につき春からは販売地域を拡大するそうだ。さらに、嬉しいことに、昨秋、この原材料唐辛子の生産を担当している田切農産さんが平成23年度全国優良経営体表彰で農林水産大臣賞(最優秀賞)を受賞したそうだ。聞くところによると、この唐辛子栽培での農商工連携による地域貢献も評価されての受賞なのだそうだ。

唐辛子を通して、消費者も、農業生産者も、食品加工業者も、地域全体が幸せになれる商品開発が出来れば、唐辛子の研究者としても幸せなのである。



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)

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

バングラデシュからの便り 1月号

バングラデシュってどういう国？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。

買い物

バングラデシュでは、レシートや領収書といったものは、一部のごく限られた場所では発行されない。そのため、通称「抜き行為」といったことが平気で行われる。どういうことかという、買い物の度にお金を誤魔化して利鞘を抜くのだ。買い物で、お米・鳥肉・キャベツ・人参・玉ねぎ・塩・砂糖……とコックに買いに行かせると、それぞれ、5タカ、2タカ、3タカ、1タカ……(1タカ=約1円)申告価格を高くして、何十タカも自分のポケットに入れてしまう。

こちらとしては、コメが1kgあたり40タカなのか45タカなのか分からないし、そもそもたくさんあるコメの種類からどのランクの米なのか見極めるのは不可能である。また、肉や野菜は毎日価格が変化するため、これも一々調べていられない。

私は以前従業員80人の工場を管理していたが、一日あたりの食費は何千円にもなり、買物に行く管理者が「抜く」金額は、給料の何倍にもなったであろう。ある時、こっそりマネージャーに買い物に同行させると、抜き行為の共犯である店の主から、「今日はいくら上乘せしておきますか？」と聞かれたという。

このような横領する従業員の首を切っても、新しく雇った者も同じことをするため、キリがない。私が行なっている横領の抑止策は、定期的に価格調査のスパイを送り、スパイがいることを買い物担当者に暗に匂わせておくことだ。完全とは言えないが、かなりの抑止になっていると思う。ただ、油断しているとスパイが買い物担当者と共に共犯することもあるので、スパイをスパイする人間も必要になる。そういった複雑な人間関係の駆け引きは、経験と情報と鋭い勘がものを言う。

神経ピリピリ、唐辛子で体中もピリピリなのである。

*このようなネタを100つ集め、バングラを知る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



馬の散歩

綱を引かれて水を飲む姿はまるで犬の散歩。ついシャッターを押していました。ここはペルー北部の田舎町プエブロヌエボ。お米やサツマイモなどがとれ、ロバや馬が人間や大きな荷物を背負って闊歩する農業で成り立っている静かなまちです。ここで初めて少し変わったマンゴーに出会いました。大きさは手のひらに収まり、まるでびわのようです。少し固めの身をかじると口の中で甘酸っぱい香りが広がります。食べた感想は…

「すっばい！これがマンゴー？」ペルーは未知なる食材の宝庫です。



ハバネロ通信 2月号

児嶋きよみ (office Com Junto主宰・立命館大学院生)

2012年1月globalsessionリポート

今月は、global sessionってどんなものかと思っていらっしゃる方のために少し詳しくディスカッションの様子をたどってみました。「参加したいな」と思っていたら幸いです。

Data: 2012年1月21日(土) 10:30 ~ 12:00

Guest: Kim-Chi Do さん ・ Coordinator: 東村陽子さん

Topics: 日本のイルカ漁:

Does the right to one's Culture prevail over Inhumanity ?

一方の文化に対する権利は残酷さという見方に打ち勝つか？

参加者：11名

資料追加: 雑誌「Days JAPAN」2010年8月号の記事(参加者から)

映画「ザ・コーブ」が日本に突きつけたもの ロバート・ギルフリー写真 提供

Kim-chiさんのテキストは、「数年前、「The Cove」という映画が、日本の小さな漁村で行われているイルカ漁を取り上げ、大きな討論になったことを覚えているでしょうか？」という言い方で始まっています。

追加資料の「DAYS JAPAN」は、

* 映画「ザ・コーブ」が日本に突きつけたものとして

撮影手法の問題・肖像権と表現の自由・公共に利益の側面・

日本の伝統的食文化が・イルカの軍事利用・調査捕鯨の欺瞞・政府の「説明責任」という内容で詳しく語っています。

今回は、前回のテープに録音する方法と代えて、ていねいにメモをとり、ディスカッションを振り返ってみました。内容が、大体浮かび上がってきたとすら、うれしいです。

以下は、すべて英語で語られたDiscussionを児嶋が日本語に直しながら、メモをしたものです。

Kim-chiさんが1・2段落を読みます。

O: 映画「Cove」の内容を簡単に言うと・・・

Kim: Sea シェパードを知っていますか？

S: 鯨の肉は給食にも出るがあまりおいしくない。

Kim: ベトナムではイヌを食べる。イヌのケージがいくつも積んであるレストランもある。しかし、それぞれの国に食文化があり、この動物は食べてはいけないとは、いえないと思う。

S: マレーシアではかえるも食べる。

T: パキスタンでは、キャメル(らくだ)も食べる。



H: クリスマスのターキー(七面鳥)を食べるようなスペシャルフードのようだ。

Kim: そんなにおいしくなくても一年に1回は食べる。

S: かえるの肉の味は、チキンみたいでおいしい。

Y: 広東では、蛇も食べてチキンの味だ。

H: 蛇はどうやって食べるの? グリル?

T: 日本でも昔は皮をむいて食べた。

N: 20ヶ国ほど訪問したことがあるが、必ず行くのは、スーパーマーケットだ。中国では少しショックだったけれど、赤イヌの肉を食べた。でもそれぞれの文化はそれぞれで、尊敬をしなければならぬと思う。

Kim: コリアでは、イヌの食べ方で、丸ごと焼いていたのもあった。

J: Animal Welfareという考え方がある。朝日新聞の1月15日(土)の特集Globeに掲載されていたが、健康・幸せ・福祉といった意味を併せ持つ「ウエルフェア」を家畜についても高めなければならないというものである。つまり将来食べられてしまう家畜であっても、飼っている間は、できるだけ快適に過ごさせるべきだという考え方。

O: 飼っている牛は出されるときはわかるみたいで悲しそうな顔をする。ニュージーランドでグリーンピースのポール・ワトソンという人が鯨調査船の妨害をしたとして逮捕された。それからの日本への批判は大きい。捕鯨調査船の費用は莫大なものがある。(DAYSJAPANでは)「毎年60億円をかけ、南極海だけで毎年400頭を捕獲し続けているのに、調査の結論を出していない。」今日、鯨を食べないのに何故調査が必要か不明だ。

Y: 調査と言っても南太平洋はとても遠いが、魚にも格付けがある。

F: 我々は、食べ物を分かち合って食べているし、食べなければ生きてゆけない。イルカも食べるならOKだが、二つのルールが必要だろう。

Kim: アメリカ人は鯨を食べる事が理解できない。それで、他の国の食習慣も理解しなければならぬというテキストを出した。太地町の人々は長く海で生きている。

O: 日本では、イルカと鯨と区別していない。

Kim: 鯨捕りは北アメリカでもやっていて、ネイティブアメリカンの文化にあり、伝統文化であるが、糾弾された。食べるが聖なる食物とも尊敬されている。他のアメリカ人は、理解できない。

H: 北ヨーロッパのバイキングの人々は少しちがう。ノルウエーなど。

シー・シェパードは暴力的でターゲットとして日本をねらった。ドルフィンはかわいい。知能も高い。カンガルーもかわいい。でも食べる。どうちがうのか? 誰が決めたのか? 日本でも太地の人々の伝統をそれほど知られていない。日本政府がもっと抗議すべきだったと思う。

O: これは、ドキュメンタリーではなく、映画であることを認識しなければならない。NHKが取り上げていたが、やらせの部分もある。私も政府がもっと強く出るべきだったと思う。

Kim: メディアの影響力についても考える必要がある。真実のように見える。信じさせる力がある。けれども、いつも真実を放送しているわけではない。たとえば、イルカが増えれば魚を食わずで、そのことについては言わない。

H: シャチは鯨やイルカを捕り、イルカは魚を食らう。鯨は魚と言うよりミジンコのようなものを食べている。昔狼は日本にいて、鹿などを食っていた。しかし、狼のかずは減り、鹿の数は膨大な数になったはず。人口調節を森の中で自然にやっていた。



Y: 宗教のせいもある。文化のちがいは宗教のちがいからも起こる。

O: 仏教では、食事をいただく前に自然に感謝し、「いただきます」と言っていた。
必要以上に動物でも植物でも食べてはいけない。

Kim: 昔は、鹿を1匹捕ったら、みんなで分けて食べていた。現代は
必要以上に捕って食べている。

J: 仏教以外の宗教では、

* 死んでも別の世界に生きるわけではない。

* 人間とその他の動物・植物に格差があるとしている。

* キリスト教では、神がすべてを決める。

* 仏教には精進料理があり、タンパク質を動物以外から取る方法を昔から考えてきた。今では、他の宗教の人たちがベジタリアンに多くなっているが、仏教のやり方を知ると、こんなことが仏教にあったのかと驚いたという話を聞く。



O: fence - straddlerとは、どういう意味ですか？

Kim: 元の意味は、フェンスの上でまたいで、バランスを取ると言う意味で、どっちつかずの態度を取ったり、日和見主義ではっきりとした意見を言わないというような意味です。我々がステーキを食べるときどう殺されたかは知りたいと思わない。タイの象に乗ったりする人間はいるが、死ぬときはしらない。

J: 宮澤賢治の童話にも「フランドン農学校の豚」という童話があり、人間語が話せて、人間の言葉がわかる豚が登場する。自分が殺されることを知り、不安におののくがその不安を理解しない農学校の教師達によって、明るいところで撲殺され、肉は8個の大きな片になり、雪の中に積まれる話。

言葉を話させることにより、読者も豚もいずれ殺されることを知り、その不安を共有させる方法を取っているとユニークな優れた童話が、100年前ほどに書かれているのは驚きである。

H: この映画を見たアメリカ人の反応の中に、「こんな残酷なことをする日本には行かない」というのがあった。このような極端な反応もある。

Kim: 映画の反応は大きくなる。日本人は何とかして反抗したいと思ったと思う。

そのために英語の教育の必要性を感じたかもしれない。教育には良かったかも。

J: 他国の人はどうしてそんなに興味を持つのか？

Kim: 水族館でイルカショーをみたいか？そんなものにはお金を使いたくない。サーカスや動物園なども同じ。

H: パンダも来ている

Kim: 中国からレンタルし、政府がお金を出している。

O: ネオコロニーみたい。批判しようと思うと、コメントは英語で書かないと読まれないし、日本人も英語を理解する力をつけないといけない。

Kim: ネオコロニアにズムは西洋式アイディアで、価値観は西洋式から来ている。

O: やはり異文化コミュニケーションが必要だ。

J: この場のようなglobal sessionで鍛える必要がありますね。

Kim - chi Doさんのテキストの最後の部分を訳してみます。

Despite its attacking tone and effort to pull at emotions and heartstrings, "The Cove" was trying to serve as a mirror to not only one single culture, but to all of humanity. It is a vehicle to help us examine, as humans, what our relationship is to other species on this earth. It is our responsibility to ethically determine not only which ones we choose to kill, but also how we choose to kill them. Our greatest duty is to determine how we can inflict the least amount of suffering in this world to all creatures, for that is the most universal hallmark of human progress.



「攻撃的な調子や人々の感情を引き出そうとする努力にかかわらず、この"Cove"という映画は、ひとつだけの文化に対してだけではなく、すべての人間性に対する文化を映す鏡としての機能を果たそうとしています。人間として我々を試す手助けをする手段であり、我々の、地球上で、対峙する関係性は何かということ問いかけている。どれを殺すかというだけではなく、どのように殺すかということも倫理的に決定する責任があります。我々の最大義務は、この世のすべての生物が、人間の発展のための最大の保証をするために、如何にして、最小の傷を負わせることで済ませるかを決定することです。」

Kim-chi Doさんのテキストをこのglobal sessionのためだけに書かれたものとしてではなく、深くそれぞれが考える時間となりました。このような割と詳細な報告書はいかがでしたでしょうか？

感想があれば、児嶋のE-mailに書いておくってくださいね。

E-mail: kiyomi-kojima@gaia.eonet.ne.jp

毎日見ているので、いつでもどうぞ。

2月のご案内

2月18日(土) 10:30 ~ 12:00

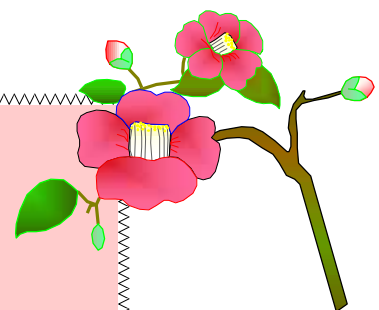
Guest: Kim-Chi Doさん (1月にひきつづき)

Coordinator: 募集中

(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



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

「ゴボウの煮付け」

材 料 ごぼう 1本
ゴマ油 出し汁 砂糖 塩 濃い口醤油
すりゴマ ハバネロラー油

作り方 ゴボウ一本を荒い斜めに0.5センチ位に切り湯がく。
フライパンにゴマ油をいれ熱し、そこへゴボウをいれ炒める。
出し汁をヒタヒタに入れ蓋をして柔らかくなるまで煮る。そこに砂糖、塩、濃い口醤油をいれて味を付ける。
最後にすりゴマをかける。
好みでハバネロラー油をいれる。

