

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。
- ☆ 新投稿者登場!
- ☆ メール会員募集中。

まだまだ寒冷地では積雪も多く、寒い日が続いていることと察し致しますが、事務局のある京都・亀岡では、ようやく、春の兆しが見え、先日、路肩では「ふきのとう」も顔をのぞかせておりましたので確実に、春に近づいてきていることだけは間違いありません。

これからは唐辛子類の発芽期ですので、移植など忙しくなって来るものと思っております。

今月も無事、ハバネロ友の会会報誌3月号を配信させていただくことが出来ました。

これもひとえに、寄稿者様はじめ、会員の方々のご支援の賜物と感謝いたしております。

ハバネロ友の会事務局

目次:

ハバネロ栽培報告

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
奈佐有子さんのメキシコ のお話	7
児島さん投稿	8
ハバネロ料理	14

今年もハバネロを含む唐辛子の播種を2月下旬に行い、早いものでは発芽が始まった品種もあります。

昨年は台風や気象異常の関係で、収量は思ったほどではありませんでしたので、今年は契約生産者の方も23名増え、ハバネロを中心に3haの栽培を計画しております。

篠ファームハバネロ担当



まもなく開催！

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 ～平賀源内の「番椒譜」～

信州大学大学院農学研究科 松島憲一

平賀源内の『番椒譜』

まずは、告知。家の光協会から隔月で発刊されている雑誌『やさい畑』の2012年春号が3月3日に発売された。この中の「やさいな人々」というコーナーで私のインタビュー記事が掲載されているので、是非、ご一読いただきたい。

さて、この記事の中でも紹介しているが、江戸時代には、今よりもっとバラエティーに富んだトウガラシの品種があったことを示す記録がある。これは『番椒譜』と呼ばれる、いわば、江戸時代のトウガラシ図鑑であるが、著者があのエレキテルで有名な平賀源内なのである。彼は蘭学者であり、発明家であり、画家でもあるが、本来は本草学者であることから、このような植物としてのトウガラシに興味を持ったのであろう。この番椒譜では「長之類」として赤色13品種、黄色2品種、「短之類」として赤色10品種、黄色4品種、「方之類」として赤色7品種、黄色2品種、「圓之類」として赤9品種、黄色6品種、さらに「甜番椒」として1品種が紹介されており、その合計は54品種に及ぶ。中には‘鷹の爪’や‘ハッ房’など、今でも栽培されている馴染みの品種名も見られるが、多くは現在では聞かれない様な品種名ばかりである。また、「方之類」に分類されている品種は、今で言うところのベル型またはブロッキー型と呼ばれる果実型、すなわちピーマンのような形に近い品種が挙げられている。現在では、これに近い形の在来品種として、長野県の‘ぼたんこしょう’や‘ひしの南蛮’、また、新潟県の‘かぐらなんばん’などしか日本には存在しないが、この番椒譜の書かれた江戸時代後期には、このような形の品種が9品種も存在したことになる。さらに「圓之類」すなわち丸い形のトウガラシ類として15もの品種が掲載されている。これらは現在観賞用に用いられている様な可愛い丸い形の品種であり、おそらくは、食べるだけでなく、当時も見ても楽しんでいたのであろう。意外なのは「甜番椒」すなわち甘い(辛く無い)トウガラシ品種が1品種しか掲載されていないことである。果実の形が変わりやすいと書かれているので、おそらく、この頃にはまだ、品種として成立していなかったのであろう。もう一つ意外なのは黄色い果実の品種がかなり多いことである。現在ではほとんどが成熟果実の赤い品種であり、一部で黄色い在来トウガラシ品種もみられるが、その数は圧倒的に少ない。



日本はお隣の韓国などと比較して料理への唐辛子の使用量が少なく、生姜や山葵の利用が目立つため、短絡的に「日本人は文化的にトウガラシを嫌う民族である」と結論づける人がいるが、江戸時代にこれだけ多くの品種が栽培利用されていたこと、さらに、現在でも様々な在来トウガラシ品種や唐辛子伝統料理が日本各地で存在することから、その説は正しくないと行って良いだろう。ー

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>)

バンラデシュからの便り 3月号

バン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。

③冷蔵庫

最近ではバンラデシュの村にも電気が通るようになり、電化製品も普及してきた。しかし、未だに一部の村では電気が通っていないため、電化製品はおろか、携帯電話を持つこともできない。一昔前の話だが、本当にあったこととしてたまに聞く笑えない話がある。

市内のお金持ちが、新しく村の娘をメイドとして雇った。その娘は電気も通っていない、貧しい村から住み込みで働きに来た子で、見るものすべてが始めてだったようだ。

ある日、雇い主の母親が、メイドに赤子のお守りを命じ外出した。数時間後家に戻ると、子供の姿が見当たらない。メイドを呼び、赤ん坊はどこかと尋ねると、メイドは言った。「今日はとても暑く、赤ん坊が汗をかいて泣き止まないの、涼しい所に入れてあります」

冷蔵庫を開けた時には赤ん坊は、、、

その他、家に帰ったら靴が冷蔵庫にきれいに並べられていた、という話もある。

バンラで売られている冷蔵庫は、主に中国からの輸入品だが、鍵が掛けられるようになっている。これは、子供や靴を冷蔵庫に入れられないようにするためというよりは、食材を盗まれないようにロックするためだという。世界に何カ国、鍵付きの冷蔵庫を使う国があるのだろう。。。(食材よりも、家財道具や備品を心配したほうがよさそうだが。。)

*このようなネタを100つ集め、バンラを知る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



¡Hola!

2月最後の日曜日、町を歩いていると道端から楽器の音が聞こえてきました。その正体はお祭り「ユンセン」でした。木にプラスチック製品を吊っておいて、その周りを仮装した人々(なぜか女装者多数)が輪になって踊りながら住民一人ひとりが斧を一振りしていくことで木を倒し、木が倒れたところで今か今かと待っていた人々がいっせいにプラスチック製品目掛けて走り寄り会場はつかの間の乱闘状態。製品が剥ぎ取られ木が丸裸になると花火がこれでもかと派手に炸裂し続けます。そして次のユンセン担当者に旗が渡されると、その後はみんなに食事が振舞われます。お祭り会場には神様が祭られており伝統的な宗教行事のようですが、女装して踊ったり、プラスチック製品を奪いあったり、派手な花火が炸裂したり、人間くささむき出しの派手なお祭りに目を丸くしたのです。



mutsumi

奈佐有子さんのメキシコのお話

こんにちは今回からメキシコのお話をお届けすることになりました奈佐有子です。
大好きなメキシコの食、文化、旅行、おまけのお話などなど
少しずつ書いて行きたいと思いますのでよろしくお願いします。

今回はメキシコのイメージといえば 辛～い唐辛子！
メキシコで売られているチレ(唐辛子)のお話です。

メキシコ国内のどんなに小さな市場でも、ティアングスと呼ばれる移動青空市場でも
スーパーでも、街中の小さな日用品店でも…必ず！
チレは売られています。
もちろん品揃えの違いはありますが、お店で見つけられる確立は100%。



最初の頃はその販売量と種類に驚いていた私ですが
メキシコで生活してみて納得しました。

メキシコ料理には必ずといっていいほど料理にチレが 使われています。

まったく辛くないものから相当辛いものまで何十種類もの唐辛子があり
サルサと呼ばれるソースは毎食事のお供で何種類かテーブルにならびます。
日本で言う醤油のような存在でしょうか。



青空市場
おばあちゃんの後ろはチレの山！

ました。辛さって癖になるんですね～

唐辛子と聞くと、まず辛いイメージですがメキシコのチレはそれだけではありません。
使い方と種類によっては料理の味に深み出たりします。
メキシコ料理を食べるたびに、どのチレが使われているのかメキシコ人に聞いていた私ですが、種類多さも使い方も千差万別でなかなか憶えられません。
そこで実践(料理を作る)していくことにしました。
最初は失敗したり、おなじ手順で作ってもメキシコ人のセニョーラ(お母さん)と味が違ったり。
生まれてこの方ずっとチレと生活を共にしてきた人たちにはかないませんが
なんとかサルサ(ソース)くらいは出来るようになりました。
サルサをかければどんな料理もメキシコ風になります！
そのうち私もサルサ無しでは物足りなく感じるようになりました。

次回はそのサルサのお話とレシピをお届けしたいと思います。
それでは HASTA LUEGO！！またお目にかかりましょう。

ハバネロ通信 3月号

児嶋きよみ (office Com Junto主宰・立命館大学院生)

今月もglobal sessionの話の中身を詳しく書き上げて見ました。見えてくる物は何か？それぞれの今までの行き方が、捉え方を変えるという不思議な展開になりました。ご意見があれば是非児嶋まで。

2012年 2月 globalsession リポート

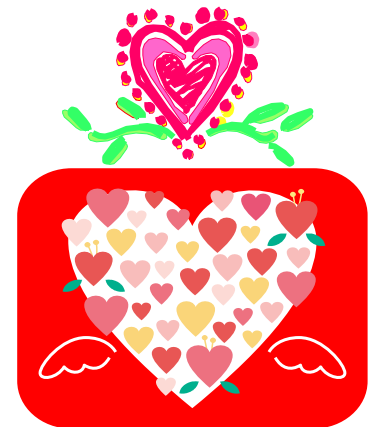
ゲスト : Kim-Chi Doさん・ コーディネーター : 井尻浩嗣さん

参加者 : (9名)

What A Girl Wants:

Chivalry in the Modern World

女性がもどめるものは？ : 現代の騎士道



Chivalry (ʃiːvlri/ ʃiːvlri) は、次のような説明がある言葉です。

騎士道(精神)《勇気・礼節・忠君・寛容などの徳を重んじ、武芸にたけ、女性を敬い、弱者を助けるといった資質》。(中世封建時代の)騎士制度; 騎士道の修行 || the Age of Chivalry 騎士道時代《10-14世紀》。(女性・弱者への)丁寧な態度, 親切(kindness).

どのようなディスカッションが展開していったか、想像して以下を読んでみて下さい。

Kim-chiさん: 1. 2のパラグラフを読んで始まりました。最初の項には、日本に来て初めての日本のバレンタインデーの祝い方を聞いたときの驚きが記されています。

Kim-Chiさん : アメリカではボーイフレンドとガールフレンドの愛の印を交わすなどというのではなく、クラスメート全員がやっていた。2月14日が学校へ行く日であったなら、クラス全員がカードの交換を全員のために用意してきた。大きくなると、男の子がデートに誘ったり、ディナーを一緒にしたり、花を贈ったりした。もし、恋人同士であったなら、しなかったらとても奇妙なことと思われる。日本では、女性から男性へ贈るのがほとんどという点と、贈る物の多くがチョコレートに限定されているという点は、日本のバレンタインデーの大きな特徴である。

H : 英国の友人から聞いたことだが、結婚しても、バレンタインデーには、小さな贈り物 を夫が妻にするらしい。

K : タイでは薔薇を男が贈る習慣がある。蘭はタイでは一般化しすぎていて、薔薇の方が値段が高いので。

O : ローマ帝国皇帝クラウディウス2世は、愛する人を故郷に残した兵士がいると士気が下がるという理由で、ローマでの兵士の婚姻を禁止したといわれている。キリスト教司祭だったウァレンティヌス(バレンタイン)は秘密に兵士を結婚させたが、捕らえられ、処刑されたといわれる。処刑の日、ユノの祭日であり、ルペルカリア祭の前日である2月14日があえて選ばれた。

ウァレンティヌスはルペルカリア祭に捧げる生贄とされたという。このためキリスト教徒にとっても、この日は祭日となり、恋人たちの日となったというのが一般論である。バレンタインデイという名は、あとから付けられている。

I : white dayという習慣はないのかな？

Kim-Chiさん : ないです。日本は商業主義に毒されているのです。日本は、ロマンチックデイというわけでもないですね。

I : 日本では女性が男性に告白するという日になっていますが。

Kim-Chiさん : バレンタインデイに女性が告白するなら、White Dayには男性が告白するのですか？

皆が: NO ! NO ! NO !

I : お返しをするんです。義理チョコを。

T : チョコレート会社の宣伝かな？

I : 男の子が愛を告白するチャンスがそれまでになかったら、女の子がくれたらうれしいと思う。

Kim-Chiさん : アメリカでは、Man's Dayと思う。

S : 40年前にチョコレートをもらった覚えがあるけれど、アメリカではいつから？

Kim-Chiさん : 古い歴史があって、ヨーロッパから来た習慣だと思う。

O : 日本では今までなかったのに、節分には春が来たからと言って、寿司の丸かじりが始まりましたよ。

Kim-Chiさん : 土用の丑の日というのがありますね。うなぎを食べるのはどうして？

O : 江戸時代に始まった習慣で、暑さに負けないように栄養をつけようとしたと思う。

Kim-Chiさん : どうして、暑いのに熱いうなぎを食べるんですか？

T : エネルギーを付けるため。

O : ハイカロリーな物を食べて、仕事に精を出すという発想で、アメリカでも朝、ドーナッツを食べたりするでしょう？

H : 英国式も朝から結構ヘビーな食事がある。

O : 日本では女性から男性にはチョコレートが多いけれども、男性からはチョコレートだけでは無い場合が多い。

Kim-Chiさん : キャンディ会社の戦略？

O : 神戸のチョコレート会社が有名だ。

I : いつこのようなチョコレートを贈る習慣が始まったか知っていますか？

O : 第2次大戦後と思う。

M : 青年時代には無かった。30年前ころ始まったのでは？

S : 40年前にもらっていましたけど。

I : 明治製菓はチョコレートを作り出したのが、30年～40年前でしょうねえ。

Kim-Chiさん : 中学・高校時代にこのバレンタインデイに大きなダンスパーティーがあって、誰が誘ってくれるかが大きな関心事だったことを覚えています。

K : そのダンスの時にプリンスなどを決めるんですか？ホームカミング祭でQueenを決めるみたい。

第3段落 & 第4段落を読む

「西洋社会では、男はドアを女性のために開けたり、女性が寒そうだったら自分のコートを脱いで、着せてあげたりするのは、ジェントルマン(紳士)としての行動であるとみなされている。”Chivalry(チバルリー)(騎士道)は死滅していない。”この騎士道は数百年前に道徳と社会的決まりとして始まり、騎士が弱者のためにどう振る舞うかを示す指針として考えられた。今日も男性が女性に対する振る舞いとして影響している。たとえば、列車内か飛行機の中で重い荷物を女性が上に上げようとしていたら、普通は男性が手伝ってあげてあげる。これは、男が女性より大きくて力持ちであるとの証明である。日本では、自分の目の前で、ドアをばたんと閉められたことがよくある。どこの世界にもちがった決まりがあることは知ってはいるが。」

Code of Conduct(行動規範)

O : ヨーロッパ旅行中、荷物置きが高いところであって、レディが私の荷物をあげてくれた。よっぽど年寄りと見られたのだろうか？Codeはたしかにちがうと思う。障害者に対してもその独自のCodeがあり、子どもの頃からのしつけと思う。

Kim-Chiさん : 前に飛行機の中で日本人女性がひとりで苦労して荷物をあげていたのに男性が手伝わなかった。ヨーロッパやアメリカでは男性が助けるのが普通だけれど。

S : 荷物を勝手にあげたりすると、盗むと思われるのではないかと心配になるときもある。

Kim-Chiさん : 女性を尊重するというのがCodeだと思う。(respect woman)

KK : respectってどういう意味なのかしら？

Kim-Chiさん : フェミニズムの立場から言うと、1970年代には、「女は自分で自分のことはする」と宣言した。これは、MMさんの言う、「レディファーストなんていや。自分のドアは自分で開ける」に当たる。以後30年・40年を経て、子どもを持って力を付けてきて、「because, I am a woman」「女性はもっとrespectされていい」と言うようになった。

松岡正剛の千夜千冊「女は世界を救えるか」上野千鶴子著 から(参考)

「女が世界を救えるなら、男にだって世界は救えたんじゃないのかよ！」いや、これは、ぼく(松岡正剛)が勝手に真似し漫才でつくったセリフだった。こうタンカも切れるだろうけれど、上野千鶴子はもっと正確に、もっと高速丹念に、こう書いた。「フェミニズムはもはや「女」の思想であることを超えている。女と男と世界の間関係をつくり変えたい男や女たちがフェミニストと呼ばれるべきであり、だからフェミニストの男も女もいれば、反フェミニストの男や女もいる。「女は世界を救えるか」と問う前に、「わたしは世界を救えるか」(救う気があるのか)と男も女も、自分に問いかけてみるべきだろう。」

T :日本を出た時と内にいるときとレディファーストの方法を自分は変える。

Kim-Chiさん :Why ?

T :国内では他の男の目もあるし。

Kim-Chiさん :日本の女の人はどうですか？

H :ドレスデンの美術館に行った時、雪の日だったけれどもコートを着せてくれた男の人がいた。夫もしてくれたことがないのに。

I :日本人はあとに来る人のことをあまり考えていないように思う。アメリカでは、男女 を問わず、先に行った人がドアを開けて待っていてくれた。

Kim-Chiさん :おばあさんといっしょに住むような人が減ったから？

K :人に依ると思うけれど。海外へ出るとレディファーストを考えるのは事実だ。(ツアーガイド職)。日本では若い女の子は特に他の人のことを考えないと思う。

Kim-Chiさん :日本のSoucial Codeとしては、皆ていねいで笑顔があり、男女の別はないと思う。欧米では、女の人に気を使うのは普通だが、でも、コートを着せかけるのはめずらしい。

O :両親の育て方も影響する。戦後、男女平等の権利を持ったが、それ以前は大きくちがったと思う。

Kim-Chiさん :1945年以後、chivalryはどうなったのか？武士道は？

S :侍は、女性に命令するばかりではなかったか？騎士道は女性を大切にするが。

Kim-Chiさん :武士道は厳しいルールがあるのではないか？

KK :上下関係に厳しく、その前では、家内のことなど後回しにするのが、武士道の一端ではなかった？

I :武士道の英語版の書いた物としては、新渡戸稲造の「Justice & Humanity」というのがあり、読んだことがある。

K :騎士道も最初の時は、actionから入り、後にrespectが加わったのではないか？

S :日本ではどうしてactionとしてはいらなかったのだろうか？GentleとはManから Womanへの態度をあらわすと思うが。

Kim-Chiさん :男が荷物を上げたりするのは、男性が力が重要視されたからではないか？T:リタイアすると、男女の地位は逆転するよ。

O :もともと女性の方が男性より強いよ。

日本の人口 は変化してきている。女の方が多くなるから、もっと日本の男性は強くならないと。

KK :最近ニュージーランドへ行って聞いたことだが、日本人で向こうで仕事をしている人、ニュージーランドの女の人と結婚するのが怖いらしい。何故かという、ほとんど家事をしないし、してねという、怒って離婚してしまう率がとても高いそうだ。

O :チョコレートをもらうのを男は待っているみたい。

Kim-Chiさん :女の人の方が積極的で？

O :充分強い。

K :女性から男性に渡すとき、一つは本命であとは義理チョコだと思うが、どれが本命と思っているかは、もらうほうも知っていると思う。

I :女の人が強いが、義理チョコシステムはいやだ。若い男の人もいるので、聞いてみよう。いくつももらった？

HH :NO。もらっていません。



第4段落を中心に

I :騎士道という精神はもうどこにもないのだろうか？

H :外国で2歳児のいる家におじゃましたとき、何でも自分でするように親が教えていてゆっくり待っていた。子どもでもしっかり[Thank you]と言うようにしつけられている。

Kim-Chiさん家では両親から学び、同じように社会からも学ぶ。電車の中での作法なども。日本人女性は、Chivalryを好んでいるように見える。

I :先に行った人がドアをキープするのは、Chivalryから来ていると思う。

Kim-Chiさん:日本では人口が多く、都市では特に多いので、ぶつかってしまいうのかもしれない。アメリカは広いのでゆったりしている。でも、ニューヨークなどは多くて、ぶつかることがあるが、必ず"Excuse me"と言っている。

KK :嵐電で老いた人に席を譲るのは、見るからに外国の人の顔をした人が多い。

O :眠ったふりをしている人も多い。

S :ハンディキャップ席に荷物を置いている若者もいる。

Kim-Chiさん :日本人はいろいろな人が来て助ける。

KK :バッグを上げてくれる人は少なくとも、咳をしている人に電車の中で飴ちゃんが三個も回ってきたと聞いたことがある。

TT :Code of Conduct(行動規範)について思うのだが、Chivalryは大切と思う。

西洋の騎士道と日本の武士道は女の人に対する態度を見てもちがう。武士道では、女の人への話が出てこない。女は武士になれないからであろう。これが、西洋と日本のCode of Conduct(行動規範)のちがいであろう。

ドイツに長く住んでいた日本人教授がドアを開けてくれて、一緒にいた妻は変な感じがしたと言っていた。アメリカでは普通に見られる光景だが、日本では日本人のようにふるまうのが普通なのだろうか？

Kim-ChiさんみんなChivalryが好きなのにどうしてしないのでしょうか？

TT :騎士道では弱い者を助ける精神であり、女性や障害を持つ人なども含まれると思う。茶道の中でいろいろな洗練された文化が残っていると思う

KK :でも飢えていたらどうやって食べるかが第一番になると思う。シリアやイラクの民衆に Chivalryは意味を持たないので、これは、余裕が少しでもある時の話ではないか？

K :武士道は神道から来ていると思うし、レディファーストは、騎士道から来ている。宗教がちがうと、何がChivalryになるかのちがいが出て来るようだ。日本は仏教もインド・中国を経てきていて、日本風のオリジナルは禅道あたりからだろう。内部は日本風であり、外部は西欧の文化との融合があるのかもしれない。

茶道も禅もHospitalityを重んじている。フランス人は日本の禅スタイルに興味を持ち始めているらしい。

KK :日本の武士道は、女や子どものようなのを気にかけないのを重視してきて、それが強い男の見本とされてきた。一方、騎士道は女の人のことを構うのが強い男の象徴だとされてきたと言えるのでしょうか？

TT :最近責任に対してむちゃくちゃだが、四国の遍路をした経験では、田舎のひとは皆親切だった。

いかがでしたでしょうか？結論は出ません。中途半端な終わり方と思った方もいらっしゃるでしょう。でも、騎士道や武士道をもう一度調べてみようかなと思った人はいませんか？自身が日本国籍を持つからと言って日本の文化を擁護しているひとばかりではありません。でも心を自由にするのもなかなか難しいことですね。

3月は、この交流活動センターでのglobalsessionが最後になります。

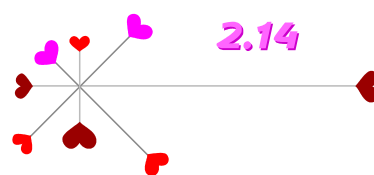
4月からは、Office Com junito の主催でガレリアでの開催の予定です。

次回は、**3月24日(土) 10:30~12:00**

Tea Party のご用意があります。12:00~1:00 是非どうぞ

Guest: Margaret Mannさん

Coordinator: 児嶋きよみ



4月~7月までは、**Kim-Chi Do**さんです。Guestを固定して

内容を深めてみたいと思っています。Kim-Chi Doさんは、7月に帰国予定ですが、最後まで真剣に考えDiscussionしていきたいと言われています。話し合ってみよう**Topics**があれば、ご意見をメールなどでどうぞお寄せ下さい。

E-mail: kiyomi-kojima@gaia.eonet.ne.jp (児嶋きよみ)



〒621-0242 亀岡市宮前町神前長野15

(財)亀岡市交流活動センター

tel:0771-26-5001 fax:0771-26-5002

2012年3月31日まで

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

「キノコ汁」

材 料 キノコ類 大根 にんじん 蒟蒻
 油あげ だし汁 塩 醤油 ごま油

作 り 方 野菜はイチョウ切り、揚げと蒟蒻は短冊
 に切る。
 キノコも一口サイズに切る。

鍋にごま油を入れて材料を入れて炒める。
軽く火が入ったら、だし汁を入れて、
大根や人参が柔らかくなったら塩、醤油で
味付けをする。

