



ハバネロ友の会 会報誌

4 月号

2013 年 4 月

ようやく春になって暖かい日差しも気持ちよく感じる季節になりました。
まだまだ冷たい風で身を縮める事も多いですが、それでも日の入りが長くなったので
気持ちが明るくお得な気分になさしてくれますね。

先日放映されました、日本テレビ系列「心ゆさぶる先輩 ROCK YOU」では大変な反響をいただきまして、これも皆様の暖かいご支援による結果だと思っております。
弊社取り組みの限界集落をどうするか、これは番組でも取上げてくださったような「ふるさと野菜のおすそわけ」もそうですが、このハバネロ栽培においても同じです。

今年は益々弊社の取り組みと一緒に参加したいと生産者さんも増え、生産量も増加する見込みです。少しでも多くの方々にハバネロを知っていただき、食していただけるようにがんばりたいと思っております。

今年は32種類の唐辛子を栽培いたします。

特に昨年から試験栽培している世界で一番辛い唐辛子「トリニダード・スコピオン」2種類を本格的に栽培開始致します。

また、ハバネロも若干遅れ気味ですが、無事、発芽して5月の定植に間に合わせて行きたいと思っております。



4月号

奈佐有子さんのメキシコのお話

こんにちは 4月ですね。この時期新しい生活が始まる方やご家族や友人が始める方も多いかもしれません。私の周りも引っ越す方が多くついつい自分も引っ越したくなります。

(引っ越し大好きです)

で・・・今回はメキシコ引っ越し&住宅事情を書こうかと思えます。

日本で引越は転勤や通学など諸事情によることが多いのですが、メキシコでは事情などなくても気軽に引っ越しします。

敷金や礼金など余計な費用もありません。ほとんどの場合は補償金として家賃の2か月分を払えば即OK。

シティはアパートの数も多いし、家具付きで貸している物件も多いので家財道具がなくても大丈夫。もし少々間取りや内装が気に入らなくても自分たちでリフォーム可！どんな部屋にするかは住む人のセンス次第です！



こんなかわいい部屋も貸してます



壁を赤にリフォーム

私は一度、引っ越した部屋の壁と天井を黄色に塗ったことがあるのですが・・・なんとなく落ち着かないので3日で塗り直した経験があります・・・勉強になりました～

さてさて気になる広さとお値段ですが、基本的にどの間取りもゆったりしていて広く値段はあたりまえですが、便利な地区やおしゃれな地区は高めです。そしてもう一つメキシコの場合重要なポイントは安全な地区かどうかです。

下の写真は一般的なアパートです。人気のローマ地区 4LDK トイレお風呂が2つ、駐車場付で12500ペソ。今なら日本円で約10万円位ですか～日本よりは安いですよ？



なかなか掘り出し物な物件



メキシコらしいこんな物件もありました パティオ（中庭）がついている典型的な一軒家です。部屋数は 10 部屋くらい・・・一家族では広すぎますが憧れる物件です。



車が沢山止めれそうなアプローチ



ゆったりしたいいまもすてきです

探してみると住んでみたい物件がどんどん出てきます。私が移り住んだ当時は歩いて物件を探すしかなかったのですが、今やインターネットですべて検索できますし・・・メキシコも便利になったものです。気軽に引っ越せるメキシコで色々な部屋に住んでみるのも楽しいものです。日本でもスタイルや気分に合わせて気軽に引っ越しを楽しめるようになればいいですね！

編集者:メキシコの家ってすごく可愛いですよ！すごく素敵な家が写真で見られて今すぐメキシコに引越したくなりました。パティオや、円形状のアプローチなど羨ましいです。典型的な一軒家で部屋数 10 部屋って・・・日本人も体格が良くなってきているのに随分と仕様が違うものです・・・後は言葉の問題ですが、リタイアや、第？番目の人生を過ごす国の候補としてみなさんにお薦めですね。

バングラディッシュからの便り



バングラデシュで栽培・加工している 2006 年度の世界一辛い唐辛子、ブット・ジョロキア、事業を始めて 6 年目で、やっと知名度が上がってきました。まだまだハバネロに比べたら 100 分の 1 程度ですが、徐々に知られてくるようになりました。

お陰様で多くのテレビ局から取材の申し込みを受け、できる限りの出演と情報提供をしています。

特に反響が大きかったのが、昨年 7 月に放映された「読売テレビ グッと！地球便」で、30 分のドキュメンタリー番組を撮っていただきました。その後、北アルプスの頂上で、富山の剣岳の小屋で、そして地球の裏側の中米に旅行中でも、テレビで見ましたと言われたときには、テレビの影響の大きさを感じたものです。

その他、有名芸能人の方々にジョロキアを食べていただき、その方たちと同じものが食べたいと、料理を提供した飲食店や小売店に人々が殺到したようです。その中でも、しょこたん（中川翔子さん）、人気グループ嵐さんの影響は凄まじいものがありました。

これからも、バングラデシュ産のジョロキアを日本中の皆様に食べてもらえるよう、宣伝・販売活動を行っていきます。

RYO TAKEUCHI



僕の理念

唐辛子を通じて、 Bangladesh の産業・社会に貢献する
唐辛子を通じて、日本と Bangladesh の架け橋となる
唐辛子を通じて、日本の食卓文化に新たな刺激をもたらす

編集者: 竹内さんの出演された番組をはじめ、書かれてたように、しょこたんこと、中川翔子さんの影響はすごかったですね。こちらでも映像がアップされています。

<http://varadoga.blog136.fc2.com/blog-entry-22479.html>

りょう君のジョロキアは竹内さんの HP をご覧下さい。

<http://7seastr.com/>

ハバネロの知名度もやっと浸透してきて、今度はジョロキアも有名になってきています。竹内さんのグローバルな活躍はこれからも目が離せませんね。





MUTTSUNN 通信

「あなたは神を信じるか」今だ、この質問をされると戸惑ってしまいます。

ここペルーでは宗教の選択は自由ということですが、国民の大多数がクリスチャンで、街はほぼ例外なく教会その前の広場を中心に広がるように建設されています。生活と、地域と宗教が目に見える形で密着しているのです。

ペルー人の友人の多くは教会の前を通る際には十字架をきりその指を口にそっと添えて祈ります。日曜日の夜はシャワーを浴び、正装をして教会のミサへ出向きます。

そして私に聞きます「あなたはミサにはいかないのか」「私はクリスチャンではないから」と答えます。「ではあなたの宗教は何か」そう聞かれれば「仏教と神道だ」と答えます。新年には神社にお参りに出向き、死ねばお寺に埋葬されるのだと。私は多神教で仏も神の一人なのだと言います。するとみんな冗談を言われたように笑います。2つの宗教をもつなんて、と笑います。でもそれが冗談でないとなると次にこう問いかけられます「では、あなたの一番好きな神は誰ですか」

好きなお寺や神社なら答えられます。でもそれはそこに祭られている神様に祈りに行くというよりは、保養地に行くような感覚の方が強くて、そこに彼らが日曜のミサに正装で出向くような信仰心があるとは言えません。

では私は神を信じない無神論者だと言えればいいのでしょうか。もちろんそんなことは言えません。無神論者という響きには「神なんか信じるか」というようなささくれた傲慢さのようなものが混じっていて無神論者を語ることは「神を否定する人」と同一視されるような危うさがあります。

「あなたは神を信じるか」と聞かれたらこう聞き返します「あなたにとって神とは何ですか」彼らは答えます「この世界をつくったものです」そして私にも同じ質問をしてきます。私はこう答えます「この世界そのものです」そしてまた聞いてくるのです「あなたは神を信じま

すか」私はまた言葉につまります。いつもこの繰り返しです。そしてまたぐるぐると考えることになるのです。神とは何か、信仰心とは何か。

Mutsumi



編集者：日本人が外国で聞かれて困る事のうちの一つは宗教ですね。何か宗教に入っているのならいいのですが、多くの方が答えに困ってしまうことです。クリスマスを祝い、お宮参りに行き、神社やお寺を観光し、お盆とかを過ごす…これらを宗教と言うには生活に身近過ぎて、神様って？宗教って？って説明できる人はどれくらいいるのでしょうか。

日本人はあいまいで、はっきりと物を言わないと随分言われてきましたが、白黒つけるのが必ずしも良いとは思わない日本人、いい塩梅と言う言葉あるように、そこには今だから誇れる説明できない何かの確かに根付いているとも言えるのでしょうか…

わが家のいつものメニュー・チリ

～メキシカン海鮮サラダ・セビチェ～



新タマネギの美味しい季節です。この時期には新タマネギで作ったメキシカンサルサがとても美味しいので

このサルサを使ったサラダがおすすめです。

我が家でよく登場するのはお刺身を使うメキシカン海鮮サラダ、セビチェです。

白身魚、ホタテ、エビ、タコなど新鮮な海鮮にメキシカンサルサを加えて簡単に作れます。

今回はホタテの貝柱を使ったホタテのセビチェをご紹介します。

材料(4人分程度)

刺身用ホタテ貝柱 5～6個

メキシカンサルサ(新タマネギ1個、トマト1個、コリアンダー 適宜、チリ適宜)

レモン(またはライム) 1個

塩、胡椒、ウスターソース、オリーブオイル

作り方



ホタテの貝柱は食べやすくスライスし、しっかりめに塩、胡椒し、たっぷりのレモン汁につけて冷蔵庫でしばらく（20～30分ほどでOK）おきます。

*このレモン汁が味のベースになりますので、しっかり味付けするのがポイントです。

メキシカンサルサを作ります。

新タマネギ、トマト、コリアンダー、チリ(ハバネロ、ハラペーニョなどお好みで)を粗みじん切りにして軽く塩、胡椒しておきます。

*あまり細かく刻まない方が美味しいです。トマトはぜひ皮を剥いてください。

のレモン汁につけたホタテに のメキシカンサルサを加えて混ぜ、隠し味にウスターソース(リーペリンがおすすめ)とオリーブオイルを少々加えます。

器に盛ってよく冷やして召し上がれ！

ワインやビールにオシャレで美味しい一品です。

*スプーンがあると食べやすいです

*白身魚で作る場合はホタテと同様に、エビやタコの場合は茹でてからホタテと同様に作ります。

*レモンでも十分美味しいのですが、ライムだとよりメキシカンっぽく仕上がります(わが家ではライムの樹を自家栽培中です！まだ年に3～4個しか収穫できませんが(・・;))

by MARIKO NAKAMURA

編集者:ライムの香りで一層美味しさが引き立つメキシカン料理。美味しそうですね！それに意外と簡単に出来そうな気もしてきました。これはお酒のあてに男料理にもってこいです。

ちょこっと台所に入って気の利いたこんなメニューをさりげなく出してみたいです。

ウスターソースが隠し味とは……思わず醤油を入れてしまいそうですが、ここは一つベサメムーチョと言われるくらいにイケメンに徹したいと思います。

「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ける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。

会報誌の郵送はほとんどニーズがないこともあり、今月をもちまして、終了させていただきます。

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きましたら幸いです。
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。

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」と伝えてください。

事務局