

目次:

- 事務局よりお知らせ
- 竹内 遼さん寄稿
- 中村まり子さん寄稿
- 芥川雅之さん寄稿
- 児嶋きよみさん寄稿
- 青井睦さん寄稿
- ハバネロメルマガ会員募集
- 会員様の宣伝コーナー開設
- ハバネロ質問コーナー開設
- 篠ファームのハバネロ栽培記



事務局からのお知らせ

すっかり朝夕寒くて縮こまるほどになりました。ハバネロもまだまだ頑張ってるってはいませんが、やはり実が小さい、縮こまった様子です。今年は干ばつ、大雨と気象条件が厳しくて収穫予定より大幅に少ない量になりました。

寒さの中、緑のままで赤くならないでそのまま終えようとしている様です。

よく聞かれるのが、青いのと赤い実では味が違うのか？と言うことですが、やはり他の唐辛子を食しても赤い方が甘みがあって完熟されたような味ですが、ハバネロともなりますと、味見より先に舌の感覚がなくなりますので甘いやら旨いのやらどうやらさっぱり分かりません。

別の意味で舌の肥えた人に挑戦してもらいたいです。

でも、ソースにしてしまうとその辛味の中の旨みがぐーんとアップするのだから面白いものですね。



Bangladeshからの頼り 「Bangladesh唐辛子紀行」が好評発売中！

Bangladeshでは、年配の方で髪や髭をオレンジ色に染める人が多くいます。あまりにも多いので宗教的な理由かと思いましたが、どうやら白い髪や髭は格好良くないからという理由のようです。

染めるのは、ヘナという植物を磨り潰したものを使います。日本でも染色・トリートメントとして、ヘナを使っている人もいます。

今年初めて Bangladeshを訪れた人が、たくさん写真を撮らせてもらい、それを私に送ってくれました。見慣れた私は普段何も感じていませんでしたが、初めての方には衝撃的だったようです。見るものすべてが刺激的だった7年前の気持ちに戻れば、面白みのない Bangladesh生活も少し楽しく感じるかもしれないと、ふと感じました。

来年は私も挑戦してみようかしら・・・(事務局)



RYO TAKEUCHI



中村まり子さん寄稿

わが家のいつものメニュー+チリ
～イカのピリっとマリネ～

大きなイカを買ってきて、真ん中の美味しいところを天ぷらやフライに使います、そうするとどうしてもエンペラーや胴体上部の薄い部分や足、残りますよね。

もちろん、そのまま焼いてレモンと醤油をかけて戴くのもよいのですが、今日はこの残り物のイカをおしゃれに変身させるメニューをご紹介します。

もう残り物、とは言わせません！

魚屋さんで最初から真ん中の部分だけを購入しているあなた、これからはイカは丸ごと買いたくなることまちがいないです。

材料(例によって適当)

イカ(真ん中を使った残りの部分)

野菜は玉ねぎ、にんじん、キュウリ、パプリカ、ピーマン、プチトマトなどなんでも

レモン 半分(又は酢)

フレッシュハバネロ少々(又は好みの唐辛子や篠ソース)

オリーブオイル少々

普段のドレッシング

塩 コショウ



作り方

イカは一口大に切り、塩と酢を少々加えた熱湯にさっとくぐらせます

(ここで酢を入れるとイカが柔らかく仕上がります 薄皮が上手くむけなかった時やご家族に歯があまりよくない方がいらっしゃるときなどには、イカの表面に浅い切込みをたくさん入れておくとなお柔らかく戴けます)

用意した野菜は全部薄切りにしておきます

プチトマトだけは熱湯にくぐらせ冷水で冷やして皮をつるんとむいておきます

写真のマリネは玉ねぎ半個、にんじん5センチ程度、キュウリ半本ほど、プチトマト10個ほど使っています

～ を合わせたところに、レモン半分くらいをたっぷり絞り、オリーブオイルをタラ～りと回しかけ、塩、コショウと、お好みで普段のドレッシングで味を調べて、しばらく冷蔵庫で寝かして出来上がりです。

器に盛り付け、最後にフレッシュなハバネロのスライスを少々、これがたまらなく美味くなるポイントです

(わが家の冷凍庫には一年中篠ファーム産のハバネロが常備しており、いつでもフレッシュなハバネロが利用できるようになっております)

by Mariko Nakamura

とんがらし芥川さん寄稿

こんにちは

11月に入って朝晩の冷え込みこそあるものの日中は暖かい日が続いています。

そんな気候ですので、屋外の畑のとうがらしたちは9月の台風で少しダメージを受けましたが、すっかり復活して今も予想外に元気です。例年であれば9月に咲く花の実が青いまま色の变化もなく収穫も厳しくなってくるのですが、まだあと1回ずつは収穫出来そうな勢いです。

施設内の激辛のとうがらしたちは、真っ赤な実が姿を見せ始めて、美しい姿を見せてくれています。

これから年明け1月いっぱいまでが当園の収穫の最盛期となりますので、朝を迎えるのが楽しい日々です。施設内のとうがらしたち約250品種との会話を楽しみます。

今回は、最近の圃場の様子、そして篠ファームさんといえはハバネロの様々な品種をご紹介させていただきます。ハバネログループだけでかなりの品種を栽培しているのでごく一部だけのご紹介となりますが、色鮮やかで香りがよく刺激的な辛みを持つハバネロは飽きることがありません。

ご見学も大歓迎です！！：とんがらし芥川 TEL 0744-47-0744

現在の圃場の様子



Elka スーピオ 2013.11. 沢山の実をつけています。
10月末より無事に収穫をスタートしました。
右1株はハバネロ 3 齢、500 個以上は収穫できます。



先月もご紹介したジョロキア 3 齢株。高さ 2.5m
こちらも沢山の実をつけて収穫をスタートしました。
2 齢から 4 齢が最高のパフォーマンスを発揮します。



11月号

The ハバネロ！！



以前にも登場した定番 Orange and Red



ややマイルドな辛さと美しさ Condors Beak



ホワイトの一品種で透明感のある Snow White



形が可愛くて色鮮やかな Billy Goat



艶の美しい人気品種！ Caribbean Red



こちらも定番！辛いハバネロ Chocolate



色も香りも鮮明です。Bonda Ma Jacque



辛味弱く豊産で色の変化が美しい Ecuadorian Sweet



長細のレッド Long Red Hot



早生のハバネロ Chichen Itza



大きな樹のツリハバネロ De Arbol

児嶋きよみさん寄稿

ハバネロ通信 11月号 Office Com Junto 児嶋きよみ

GlobalSession Report in October in 2013

期日: 2013年10月13日

時間: 1:30 ~ 3:30 (第1部)

3:45 ~ 5:00 (第2部)

場所: 京都市国際交流会館

ゲストスピーカー: 濱田雅子さん

(元武庫川女子大教授・

アメリカ服飾社会史研究会会長・国際服飾学会理事)

Coordinator: 児嶋きよみ

Title: ポルトガルの民族衣装の地域的特性

共催: 特定非営利活動法人京都生涯教育研究所

「生きていま 私が語る」講座

- 濱田雅子の服飾講座「服飾から見た生活文化」シリーズその1 -

参加者: (敬称略) 20名



11月号

濱田雅子さんは、武庫川女子大の教授でしたが、すんなりと大学内だけの道を上って来られた方ではなく、神戸大学で西洋史を専攻後、3年半助手をされていたのですが、結婚後、各地に家族で転勤し、その間、文化服装学院の通信教育で洋裁を学び、洋装店でオーダーメイドの服づくりやプレタポルテのパターンメイキングや裁断・縫製のしごとについていたそうです。パリの縫子さんの仕事ぶりなどを知り、将来は西洋服飾学を学ぼうという夢をそのころから持っていたようです。その後、夢が現実となり、大学院で修士・博士となり、教授とられた方です。今も非常勤で、「創作デザイン実習」という科目を担当されていて、学生たちからは大きな信頼を得ておられるようです。

日本語になったポルトガル語をいくつか存じでしょうか？

オルガン・カステラ・カップ・カルタ・カンテラ・キリシタン・金平糖・ジョロ(じょうろ)・チャルメラ・テンブラ・バッテラ・パン・ビードロ・フラスコ・ベンガラ・ボタン・マント・メリヤスなどまだまだあります。

なぜ、このように多くのポルトガル語が日本語に残っているのでしょうか？

これが、今回の濱田雅子さんのポルトガル民族衣装の話に関係があります。

1543年、種子島へポルトガル商人が漂着(鉄砲伝来)したことが日本へのポルトガル人の最初の上陸であったとされています。そして、1549年にはフランシスコ・ザビエルが日本を訪れキリスト教布教活動をはじめ、1639年の第5次鎖国令でポルトガル船の入港を完全に禁止するまでのおよそ100年間は、南蛮貿易をはじめ、西洋文化が大きくなるとなって来ていたようです。ポルトガルは大航海時代の先駆けとなり、1543年(42年という説もある)種子島にポルトガル人の商人が漂着し、平和的に現地住民と会ったことは、他国の例と比べて特筆すべきことと『日本の南蛮文化』を書いた松田毅一は、述べています。「その時に種子島の領主種子島時堯(ときたか)がポルトガル人から鉄砲を入手したのを発端に、その製法は瞬く間に国内に広まり、日本の戦闘様式を一変させ、以後の歴史に大きな影響を及ぼすに至った」とも書いています。このころ、ポルトガルは、ブラジルから日本までのアフリカとインド洋を含む広大な海を訪れるようになっていたようです。日本までは、リスボンを出発し、直行したのではなく、インドのゴアには、定期航路があり、そこから支線として、マラッカとマカオを經由し、約1年五ヶ月を要したそうです。

(『日本の南蛮文化』1993、松田毅一監修、淡交社)

さて、ポルトガルは日本の国土の4分の1という小さな国なのに、風土の多様性が特色で、民族服の形態も大きなちがいがあるそうです。ところが、このような伝統衣装の収集が難しいようで、その理由は、両親が子ども達に、「結婚式やお祭りに着た衣装を身につけて埋葬されたい」というので、多くの伝統衣装が失われ、今日その数がほとんど無くなってきているようです。それで、1994年、駐日ポルトガル大使館から国際服飾学会に対してポルトガル民族衣裳展が実現しました。今回はこの衣裳展を現地の写真を紹介しながら、地域的特性の解説が行われました。

参加者の中にはユニークな人も多くいらっしゃいました。

SS:(縦糸の会)和服を着て歩いていると、「刀をさせ」と言われる。和服はスカートで「男にスカートをはかせる会」というのもつくっている。和服はシンプルでほどこいたら、元の形に戻る。今の時代に合う和服を指導している。華頂大学で12月14日に発表がある。

KT:新潟から来た。GlobalSessionは、いろいろな人の考え方を知る交差点のようで、参加するのが楽しい。

NT:西洋ファッション史の研究者でアメリカ女性が「スカートからパンツへ」着方を変えたことなどを現在研究中

YI:ビーズ織り作家で、12月14日からパリのルーブル美術館で作品が展示予定

11月号

SA: スケッチなどで培われた技術を、京友禅の伝統を生かし着物、帯、小物などにとり入れたものを創作する。
(伝統工芸士 京友禅)

AF: NPO 法人京都生涯学習研究所副理事長

まだまだいろいろなことをされている方々がお集まりでした。

予定の3:00を終了しても、まだ話したりない方が多く、
第2部でのつづきです。

(3:30~5:00)



濱田: ポルトガルという国のイメージはどのようなものをお持ちでしょうか? ヨーロッパのまずしい国とか、公園で寝泊まりする人もいような貧困層の目につく国というイメージでしょうか? 観光客の目で見ると、”現実を知らない17世紀を回顧する国民”とも言われています。大航海時代にブラジルに漂着し、1500年から1808年までは、ポルトガルは、ブラジルを植民地にしていました。でも、実際にポルトガルを訪問したとき、館長さんは女性でとても恰幅が良く、男性のお供をしたがえていました。ただ、着ている服はいつも同じでした。

HK: ガイドとして何回か訪問しましたが、貧富の差は大きいです。サッカーがブームでサッカー選手のひとは、大きなリゾートマンションに住んでいると聞きました。外国に行くと認められるケースが多いようですね。ポルトワインやタイルなどは有名ですが、輸出できる物があまりないのかもしれませんが。素朴で質素な感じで、スペイン人と比べると人柄はやさしいですね。日本の昔の良いところが残っているような。

ツアーで行くとおもしろいところがたくさんあります。食べ物は、いわしの炭焼きとか、リゾート・蛸・エッグタルトなど。直行便はないが、11月や12月も暖流の影響で暖かくいつでも行けるようです。

KI: デジタルでショートムービーをつくったり、自分史をつくる講座を開講しています。グアテマラに行って語ってもらって3分の動画をつくる講座をしたこともあります。衣装については、「なぜあの衣装を着ているのか」という視点でみると、衣装は大事なメディアだと思います。暮らしを映していると思うので。日本の着物は堅苦しいと思っていたのですが、京都にいと身近なところで関わっている人もいて、考えが変わってきました。

濱田雅子さんについての資料は、「アメリカ服飾史研究会」

<http://american-mode.com/profile/> をご覧下さい。

Office Com Junto 児嶋きよみ
〒621-0815 亀岡市古世町1丁目2-41
TEL:0771-23-6579

復興と平和への祈り

第25回国際服飾学術会議衣裳展出品

(2012.8.22-23 国立科学工芸博物館高雄 台湾)

濱田雅子の作品



MUTTSUNN 通信

さて、10月はお祭りの季節ですね。私はペルーに行く前からずっと行きたかった日本の奇祭「ケベス祭り」に念願かなって行ってきました。毎年10月14日に大分県国東市の櫛来にある岩倉社で行われるこのお祭りはその名前の由来もはっきりしないほど古くから執り行われてきたようで、国選択無形民俗文化財となっています。なぜこの祭りに行きたかったかという「クレイジーな祭り」だと噂に聞いたからです。



このお祭りの主役は、装飾も色づけさえされていない、不気味な木製のお面を被った「ケベス」。彼が神社の木々を焼いてしまいそうなほど大きな火の中へ飛び込もうとして、トウバがそれを食い止めようと何度も格闘します。しかし、ケベスがトウバを払いのけ、燃え盛る火をまき散らすと、ケベスもトウバもその火種である燃え上がるシダの葉を木の棒の先にくっつけて、参拝者へ火の粉を振りかけていきます。その火の粉にかかるとその年は無病息災で暮らせるといわれており、参拝者はもちろんその火の粉を浴びにきているのですが、、

大きな火の塊が遠慮なく襲ってくるため、その熱さと恐怖でキャーキャーワーワーと逃げ回る参拝者の悲鳴がこだまして、煙で真っ白となった境内は事件現場のように騒然となるのです。

それは「祭り」の時だけに許される危険な「火遊び」と言えるでしょう。火の粉をまき散らすケベスやトウジは普段なら逮捕されてしまうような「遊び」をここぞとばかりに楽しんで、若者からおじさままで人を追い掛け回す表情は童心そのもの。

11月号

一方で、髪や洋服が焦げてキャーキャー騒ぐ参拝者もその声色は恐怖と同時に非日常的体験のドキドキが止まらず、笑いながら叫び走り回るといふこれまた子供のような姿に。

ケベスやトウバは大胆に火種を振り回し、人が叫ぶのもお構いなしに火の粉をまき散らしていくのですが、実は神社でケベス役の人がお面をつけるとき、神主から背中を押されるのと同時に何かが体の中に入ってくるような、取りつかれたような不思議な感覚を体験するのだとか。

この儀式には仕来りがあり、その時祭りを担当する地区の人たちには一週間前から獣類を食べない、他人と火を交わさないなどの決まりがあるため、子供たちも給食を食べずにお弁当を持参したり、家にお客さんが来てもお茶も出すことができないそうです。そんなストイックな仕来りがよく残っているなど驚くのですが、もしその仕来りを破れば、祭り中に火が燃え広がって神社が焼けてしまうなどという災いがあると言われているため、村人は細心の注意を払って仕来りを守るそうです。そんな不思議で伝統のある日本のお祭りを楽しむ参拝者の中には外国人の方もいて、確かに「クレイジーな祭り」と頷くのでした。



mutsumi

「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。

http://www.shinofarm.jp/habanero_tomonokai.htm

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。

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。

篠ファーム ハバネロ栽培記

ハバネロは気温が低下して来ておりますので、夏場のように果実は真っ赤にならず、オレンジどまりになってきました。また、今年はよくない気候状況で例年1株当たり5kg以上収穫される方が、1kgもいかなかったり、全体的に2/3程度で今年は終了の予定です。

