

目次:

事務局よりお知らせ
竹内 僚さん寄稿
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
奈佐有子さん寄稿
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

すっかり唐辛子の季節は終わりを迎えました。木枯らしが吹く中、すっかり寂しい冬です。

しかし、夏に収穫されたハバネロを使った万能調味料「京はばねろ篠ソース」があります。鍋物が美味しい季節、篠ソースはタレに入れても、鍋の中に入れても美味しいです。ホットな味にホットに汗をかいて暖まりませんか？味噌鍋、豆乳鍋、白湯鍋、なんでもござれでどんな料理にでも合います。

合わないのは水だけとか、白ご飯だけ～とされています。

「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。

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



12月号

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。

バングラディッシュからの便り 「バングラデシュ唐辛子紀行」が好評発売中！



バングラデシュには、首都ダッカと第二の都市チッタゴンに信号があります。しかし多くのドライバーは信号の意味を理解しておらず（免許を取る時に信号について学ばない）、仮に理解していても守る気がありません（皆が自分勝手だからでは説明がつかないほど、社会のルールは守られない）。

そのため、ただでさえ供給が足りていない電力を消費しているにも関わらず、交差点には交通整理をする警察官が片手に棒を持ち、信号に合わせて車を止めたり流したりしています。信号がついて警官が交通整理しているにも関わらず、警官の隙をついて信号無視して交差点を突っ切る運転手も多くいます。



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 ~ キャロットサラダ ~

マヨネーズに篠ソースを混ぜた篠マヨネーズ、我が家ではあまりによく活躍するので最初から辛子マヨネーズのように、篠マヨネーズなるものが欲しいくらいです。

さて、今月はこの篠マヨネーズを使って簡単、おしゃれで美味しいキャロットサラダをご紹介しますと思います。

このメニュー、クリスマスの前菜にもなるすぐれものです。

カナペにもおすすめですから、ぜひお試しください。



(材料) 例によって適当ですが4名分

にんじん 1本

ツナ缶 1缶(オイル漬けでもノンオイルでも美味しく作れます)

玉ねぎ 1/4個程度

パセリ 少々

マヨネーズ

篠ソース

飾り用にレタス、ブロッコリー、パセリなど

(写真の星形はきゅうりとパプリカです)

(作り方)

にんじんは千切りにして軽く塩をしておきます。

にんじんがしんなりしてきたら、軽くしぼって、水分をきった

ツナとみじん切りにした玉ねぎ、パセリを混ぜ、お好み量のマヨネーズと篠ソースで和えて出来上がりです

レタスとゆでたブロッコリーを添えて盛り付けますが、クリスマスバージョンにはぜひ星形に切った野菜を添えて楽しくお召し上がりください

とんがらし芥川さん寄稿

こんにちは

やはり今年は暖かいですね。今日は12月4日ですが、例年であれば盆地で冷え込みの強い桜井はとっくに真っ白な霜が降りてきて、露地のとんがらしたちは完全に枯れているのですが、今年はいまだに霜らしい霜が降りずにほぼ全ての品種がまだまだ元気です。例年は11月中旬が一味用の最終の収穫なのですが、なんと昨日までしっかり収穫できました。もしかするとあともう1回の収穫が出来るかも知れません。

施設内の激辛のとんがらしたちも少し葉色が悪くなりましたが、収穫の最盛期を迎えようとしています。

そして、激辛品種に特にこだわっている当園に予想外のニュースが飛び込んできました。

なんと！11月14日に辛さのギネス記録が更新されました！！

2011年4月13日にギネス更新争いを制したトリニダードスコピオン・ブッチテイラーが当面は安定保持すると世界的に思われていただけに衝撃的でした！

今回はこれまでに世界の公的機関で測定された唐辛子のランキングをまとめさせていただきました。

ご見学も大歓迎です！！：とんがらし芥川 TEL0744-47-0744

とんがらし芥川 FACEBOOK でも様々な品種をご紹介します。『いいね！』をお願いします。

現在の圃場の様子



2013.11.22.放送の朝日放送『探偵！ナイトスクープ』の世界最強の激辛料理でリベンジ！の調査協力をさせていただきました。田村裕探偵が来てくれました。



以前にもご紹介したハバネロレッドの3年生株は当園のクリスマスツリーの様です。（樹の一部）予想を上回る一株で1000個は獲れそうです。

2013.11.14. Guinness World Records World Hottest Chili

品種名: Carol ina Reaper

1,569,383 SHU (average)

稀に長い尾がついた実が実るのが特徴です。



世界のとうがらしの辛さランキング

第1位



Moruga Scorpion 2,009,231 SHU

第2位



7 Pot Chocolate (Dougla) 1,853,936 SHU

第3位



Bhut Jolokia 1,578,548SHU ギネス後に再測定
5代前ギネス 1,001,304SHU 2007.04. ~ 2011.02.19.

第4位



Carolina Reaper 1,569,383 SHU (average)
現ギネス 2013.11.14. ~ 唯一平均値のギネス申請!

第5位



Trinidad Scorpion Butch-T 1,463,700 SHU
前ギネス 2011.4.13. ~ 2013.11.14.



Naga Viper 1,382,118 SHU
前々ギネス 2011.02.25. ~ 2011.04.13.

全てがハバネロと同じシネンセ種です。実質世界一とギネスが混在して難しい状態になっています。

児嶋きよみさん寄稿

Global Session Report in November

期日:2013年11月2日(土)

時間:10:30 12:00

場所:ガレリア3階会議室

Guest Speaker:Eric Chanさん(亀岡市国際交流員)

Coordinator:児嶋

Title:オーストラリアの日本語教育

参加者:(17名)



TT:西つつじ在住・英語で話す機会がほしくて参加・子どもがいないので、子どもの話題のときは参加しにくかった。今日はEricさんの話を聞きたくて。

SM:保津町在住・Native Kameokan・保津川下りのスタート地点として有名になってきた。15年前までは日曜農家だったが、今は毎日が農家で、かぶ、きゅうり、なす、ピーマンなどを栽培している。地元の役員など両手で数えられないほどやっている。

MF:1週間前に白内障の手術をした。見える色彩が美しい。NPOで映画関係の仕事をしている。

TK:北古世町のニチコン前に家がある。英語の単語を覚えていてもよく忘れる。趣味は水彩画。11月18日・19日は絵画展があり、いそがしい。秋はとても良い季節で忙しい。

OA:50才でRetireして、70才になった。退職5年後で、母の介護が始まったが、この4月に亡くなった。(4月に亡くなられて今までも参加できたのでは?)自分の気持ちが落ち着くまで、時間がかかった。ずいぶん前に離婚しているので、今はひとりぼっち。今までは、ラジオなどを聞いていて2000個の英語のテープがある。聞いていると英語の音は理解できるが、意味は最初はわからなかった。ずっとチャレンジしている。

HY:Ericさんと国際タイムズを作っている。とても日本語の力がある。

CR:ソウルから来た。京都外大に49才に入学し、7年間日本にいた。その間、学部卒業後、専攻科を終了し、ソウルに帰った。ときどき、日本語ガイドなどをしていて、日本に来ることがある。

YN:娘(中3)と息子(オーストラリア留学中)がいるので、これからも参加したい。

SF:英語を勉強中・ゲストハウスでいろいろなプログラムを實踐中。

EP:英国マンチェスター生まれで、オーストラリアに滞在中・日本には大阪大学の研究生として来日。コンピューターソフトウェアが専門。

MM:東京や大阪に滞在していて、2014年1月には、オーストラリアに夫のEddyさんの元に帰国予定。今は子どもさんが幼稚園だが、これから小学校に入学する。今後バイリンガルで子どもの言語ポリシーを考えているのでいろいろなアイデアがほしい。

セッション始まる・・・

C:パラグラフを読んでください。

Ericさんは、小学生の時から日本語を学習してきたんですね。

Eric:オーストラリアは多文化なので、小さいときからいろいろな言語を学ぶ体制ができています。家ではオーストラリアでも、中国語で話していた。

12月号

それで、親から、週末に中国語の中国語学校に行くように言われ、最初は行って いたが、途中で、週末まで勉強するのがいやになり、やめてしまいました。中国語は話せるけれども、読み書きはむずかしいです。日本語はできますが。

NA：オーストラリアには、多くの日本企業が進出していますね。

Eric：200年前に英国人が、オーストラリアに来た時には King's English だった。

第2次大戦後、多くのヨーロッパ人やアジア人が来るようになった。

3ヶ国語を話します。(英語・中国語・日本語)

話すのは案外簡単だと思うが、書くのは難しいです。ことばを学びながら、文化を学んでいると思います。1990年以後、経済状況が日本も悪化して文化が中心になって来たと思います。

C：1906年にオーストラリアで日本語教育が始まったと書いてあって、まちがいかと思って調べたら、やはりその通りでした。

Eric：日本の文化としては、漫画・アニメ・J-POPなどが学びたい項目として多いです。

私自身は、小学生から日本語を学び始めて、中学校では別の言語を選ぶ生徒は多かったのですが、わたしは、何故かおもしろいと思ってずっと続けてきました。それで、実際に使ってみたいと思い、この仕事に応募したのです。

MF：夜7：00ことにワインバーに行くと、結構外国人がいて、chatting していますね。

日本で仕事をしている人も多くなってきたようですね。日本の会社も即、戦力で英語のできる外国人をやといたがっていますね。

C：オーストラリアの英語は独特という人がありますが、Ericさんは、「today をトゥダイ」と読みませんか？

Eric：友人にはそう言い、学校ではトゥデイと読みます。日本でもトゥデイと言います。

C：Ericさんの英語は、学校で学んだ英語なのですね。

Ericさんのテキストから

「オーストラリアは、Intercultural Language Learning(異文化間言語学習)が外国語学習のキーワードになっているそうです。日本語学習者の90%は、小学生か高校生で、日本語は英語以外の語学学習として認定されている9種類の言語の内のひとつです。この目的は、国際交流と経済交流の向上のためと言われています。小学校で第2言語を学ぶのはとても普通でほとんどの子ども達が少なくともひとつの外国語を学び始めます。中学校や高校での外国語教育のキーワードは、先に述べた Intercultural Language Learning(異文化間言語学習)で、学ぶことがらは生徒たちの興味をもとに選ばれ、日本の文化を理解する力をつけるためのコミュニケーション能力を習得することを主な目的としています。

オーストラリアにある40の大学のうち、33の大学で日本語コースがあります。その学生数は、最近増えて来ています。他の言語と比較して日本語は学生に人気があり、日本文化の漫画やアニメやJ-POPに興味を持って日本語講座を取っているようです。

実際、若者は、ビジネスや経済力のある日本だからというよりは、文化の方に興味があるからのようです。歴史的に見ると1960年代から1970年代にかけては、戦後の貿易協定に基づいた経済関係の促進のため高校や大学で日本語教育が提言されました。1970年代からは、高校入試で認定された言語となり、1980年代から1990年代にかけて突然日本語学習者数が伸び、それは、日本語教育ブームとか、「津波」現象として知られています」

日本では、英語ばかりが最近とり上げられていますが、ヨーロッパやオーストラリアでは、もう少し以前から多くの外国語に触れて文化を知るといような目的で小学校から外国語学習が始まっています。もし、学校に外国につながる子ども達(お母さんがフィリピン人でお父さんが日本人とか、お母さんが日本人でお父

12月号

さんがアメリカ人) がいらっしゃったら、その国の話を保護者の方にしてもらったり、その国のゲストを招待し、いろいろな文化について聞くことが、「なんとなくちがう」という感覚から、「なるほどここがちがうのか」と納得することにつながると思います。オーストラリアの語学教育に触れ、日本の現状にも思いがはせる会になりました。

今後のお知らせ

11月30日(土) 12月のGlobalSession (先取りです) ガレリア3階会議室

ゲスト: 竹内 博士さん

Coordinator: 佃 れい子さん

参加費: 600円

12月3日(火)・7日(土) 外国につながる子ども・保護者サポーター研修(無料・定員30名ほど)

ガレリアで (どなたでも)

お申し込みは、(公財)京都府国際センター

TEL: 075-342-5000

12月15日(日) 子どもGlobalSession 第2回

梁 説(ヤン・ソル)さんといっしょに

場所: ゲストハウス藤原邸

参加費: 1家族 500円



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

奈佐有子さんのメキシコのお話

寒さ本番のこのごろみなさんお元気ですか～？なんだか最近つくづく感じるものの一つに

体力作りって大事だなあ 健康は食生活から、医食同源なることを思い出すのです。

寒いときには温かく滋養がいっぱい詰まったスープで温まりましょう。

ということで 今回は私が主催するメキシコ料理教室で作った、ポソレというメキシコの代表的なスープの紹介です。



“ポソレ”メキシコ人ならだれしも大好きなスープ 日本でいうなんでしょう・・・餛飩や蕎麦のようなものでしょうか・・・ スープの具にはメキシコの主食トウモロコシを使いますが、普通のコーンではなく料理用のジャイアントコーン！日本ではたぶんなかなか手にはいないので好みの豆なんかで代用してもいいと思います。

TFリカは間早

水で2日間戻しておいたジャイアントコーンをはじけるまで圧力鍋でゆでておきます。

お好きな骨付き肉（一度ゆでこぼしたもの）と玉ねぎニンニクをじっくり煮込みます。

骨からお肉がほろほろはなれるくらいまで灰汁を取りながら・・・ゆっくり。

コーンとスープを合わせてさらに煮込み 塩加減を見て出来上がり！ アツアツのスープの上に生野菜 千切りレタス ラデッシュ 玉ねぎをトッピング その上にオレガノとレモンを絞ります。

あと、忘れてはいけないのがトスターダというパリパリのトルテージャ。これにクリームを塗ってスープと共にいただきます。ちょっと不思議な食べ方でしょ？



メキシコでは家族や親せきが集まる機会がおおいのですがその際に大鍋でどーんと作って招待します。カレーと同じ？でたくさん作ると美味しい！

メキシコに住んでいたころは大家のおばさんが家族の集まりによくポソレを作ってたので住人の私も呼んでもらってました。素朴な味に心も体も温ます～！

スープと生野菜も取れるスープなかなかいいですよ。ゆっくりスープを煮るのも寒いときの醍醐味ですね。

MUTTSUNN 通信

「ホットスポット」現在話題の場所といえば、みなさんはどんな場所を思い浮かべますか？

写真は最近私が訪れた「ホットスポット」です。どこだかわかるでしょうか

Mutsumi



12月号

「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

特別プレゼント企画



いつもステキな記事を寄稿してくださっている、**中村まり子**さんより嬉しいプレゼント。

毎年その年の干支を可愛いクレイで仕上げた作品を会社に送ってくださっています。(一年中弊社を見守っています)

来年はつぶらな瞳が可愛い馬とバイタリティーの源、ハバネロをつけて……。大きさは手のひらに乗るサイズ。

2014年は颯爽と駆け抜けられるよう、この縁起のいい飾りを**3名**の方にプレゼントします。

お申し込みは、名前、住所、連絡先記入の上、**ハバネロって馬い!**を合言葉に、会社宛にメールを頂くか、ハガキで先着順とさせていただきます。発送をもって当選とさせていただきますね。