

目次:

- 事務局よりお知らせ
- 竹内 遼さん寄稿
- 奈佐有子さん寄稿
- 青井睦さん寄稿
- 中村まり子さん寄稿
- 芥川雅之さん寄稿
- 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
- 児嶋きよみさん寄稿

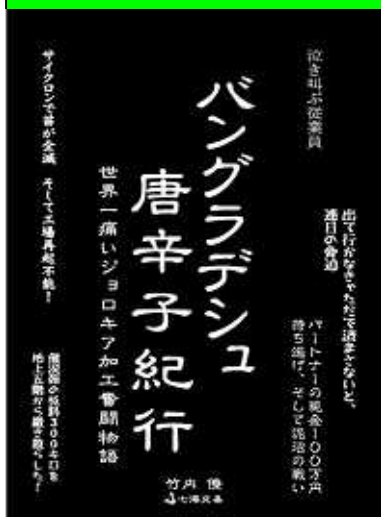


事務局からのお知らせ

あっという間に2月です。ここ数日外は雪が舞い散り、道が凍っています。先日は東京の都会でも記録的な積雪で雪になれていない都会の人達にとっては大変な混乱だったようですね。

こちらも作物は収穫も難しい状態ですが、春の訪れを感じさせる自然の姿も目にします。寒い日にはホットな唐辛子料理で、体の隅々まで血液の循環を良くさせてあげてください。ハバネロは鍋物にも、味付けのポイントにもどんな食材にもよく合いますよ。

バングラディッシュからの頼り



現在キューバにあります。

ネット環境がとても悪く、送信できるかどうか怪しいため、今月は申し訳ございません。

・・・と言う訳で、今回は本の宣伝のみになります。

好評絶賛発売中！

紀伊国屋書店 立ち読み第一位！

アマゾンランキング第1位！！！！に是非なって欲しいですね。

バングラディッシュ唐辛子紀行 おもしろいので皆さまどうぞお読みください。

もちろんお買い求めくださいね。

奈佐有子さんのメキシコのお話

はやくも2月になってしまいました。暖かかったり寒かったりと厳しい季節ですね

メキシコでも “FEBRERO LOCO” くるった2月！ と言われてて・・・

天気に移り変わりやすい季節です。と言っても2月はメキシコではもう初夏！4月のセマナサンタ休暇に向かって段々と気温が上昇します。日本も早く暖かくなってほしいな～

で、メキシコでさむーい朝によく飲まれるのが“アトレ”と呼ばれるトウモロコシの粉（コーンスターチ）と牛乳でつくる飲み物。とろみと程よい甘さがついたアトレは寒い日に元気が出る飲み物です。一緒にタマレスと呼ばれトウモロコシ出来た蒸しパンを食べるのが定番です。今日はアトレの家庭での作り方を紹介しましょう～

材料 1カップ

水 50ml

牛乳 150ml

シナモンスティックかパウダー 少々

ココア 大さじ1

グラニュー糖大さじ1

コーンスターチ 大さじ1

（80mlの牛乳でといておく）



小さなおなべに水と牛乳を入れ火にかける
ツツツしてきたらココア・砂糖・シナモンを入れよく混ぜる。

牛乳でといておいたコーンスターチを加え
とろみが少しくまで火にかける。

カップに注いで出来上がり！



メキシコでは昼食がメインなので、
お昼を食べ過ぎたなーと思う時は
あまーいパンアトレだけの夕食もよくあります。
家庭によってはイチゴ味があったり
マンゴー味があったりで子供も大好きです。
屋台の味も家庭の味も暖かいですよ～！



「いつもと違う今日」を予感させてくれた積雪の朝。

足跡の一つもない真っ白な雪の絨毯を目の前にしてそわそわ。少しためらいながら、一歩踏み入れる時の昂揚感。マンションの階段の隅、玄関の前、道路のわきとあちらこちらに誕生した雪だるまを発見した時。屋根を見上げれば今にも落ちてきそうな雪の塊。救急車が往復する凍結した道。雪合戦をする子供の笑い声が響く夜



写真はアンデスの寒い高地で観光客にお土産を売るペルー人、屋台でジャンクフードを売るおばちゃん、暖かいハーブジュースを売る女性です。寒い中ずっと外で働いている彼女たちの姿は「寒いから」と家に引きこもりがちな気持ちをふるい立たせてくれます。



中村まりこさん寄稿

先日の大雪で郊外のわが家の周りには雪がまだたくさん解けずに残っています。
こんな日には冷蔵庫の中の残り物で美味しいメニューを考えたいものです。
立春も過ぎましたので出来れば春を感じる食材も使って、辛いメニューの定番ペペロンチーノをアレンジしてみました。
ベーコンのうまみと菜の花のほどよい苦味でいつものペペロンチーノが数倍美味しくなります。

<材料>

スパゲティ 80 100g × 人数分
*わが家では1.9ミリのものを使います。
ニンニク 一人ひとかけずつほど
鷹の爪またはフレッシュとうがらし 適宜
ベーコン 一人3 4枚程度
菜の花 2 ~ 3人で一束程度



<作り方>

ニンニクはスライスしてたっぷりのオリーブオイル(大匙3 ~ 4くらい)できつね色に炒め、ニンニクとオイルに分けます

のオイルでとうがらしをさっと炒めてオイルに辛みをうつし、とうがらしとオイルを分けておきます

ベーコンはこんがり焼いて一口大にちぎっておきます

菜の花はさっとゆでて一口大に切り、水けをきっておきます

スパゲッティをゆでます

スパゲッティのゆであがり直前にフライパンで のオイルを熱しスパゲッティのゆで汁を大匙2 ~ 3杯程度

加えて乳化するように混ぜます(フライパンをゆするだけでOK)

にゆであがったスパゲッティと の菜の花を加えて素早くオイルを回すように炒め、塩コショウで味を調えます

を器に盛り、 のカリカリニンニクと のとうがらしと のベーコンをトッピングして出来上がりです

このペペロンチーノはわが家の息子たちがめっちゃ美味しい!と太鼓判を押してくれているメニューですのでぜひお試しください。ただし息子たちの好みに偏りがありましたらお許しを。

ベーコンがなければソーセージや生ハム、菜の花がなければハウレンソウや小松菜でも美味しく出来ます。

なお最近テレビ等で紹介されている、スパゲッティを数時間水に浸しておいて1分でゆで上げる方法は調理時間が短縮できて大変おすすです。こちらもぜひお試しください!

by Mariko Nakamura

とんがらし芥川さん寄稿

こんにちは

1月中頃から暖かい日が続いて、施設内は朝10時に35℃になる日も多くありました。

しかし、施設内のとんがらしたちもさすがにほとんどの品種が枯れてしまいました。400品種ほどのうち2月に入って残っているのは50品種程度だと思います。そんなことで2013年度に定植したとんがらしの収穫もそろそろ最後になる見込みです。

そして、既に2014年度の播種もスタートしました。今年も400品種少しを播種予定で、100品種の販売を致します。今月末からインターネットで順次に予約受注を開始させていただきます。

今回は、以前にも紹介しましたが、篠ファームさんといえばハバネロ。ということで今回もハバネロの仲間たちをご紹介させていただきます。(実際はハバネロのグループは数知れずあります。)

ハバネロの艶やかな美しさは宝石のようです。

ご見学也大歓迎です!!! : とんがらし芥川 TEL 0744-47-0744

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



ガラス温室内のジョロキアも収穫が終わった株から剪定して冬眠です。4月に新しい芽が出てきます。



この品種は当園で毎年最も遅い収穫となります。今月下旬の収穫です。King of Chilli・Naga Morich



NEWS

当園育成のカロライナリーパーが

2,140,800SHU を計測しました。

この数値は公表されている辛さでは世界一だと思います。さすがはギネス品種です。ギネス: 1,569,300SHU

2月号

The ハバネロ！！



元祖ギネス品種 Habanero Red Savina



優しい色合いが素敵です。 Habanero Pink



ブラウンとはまた違った色合い。 Habanero Green



辛味が殆どない。 Habanero Numex Sueve Red



色の変化が美しい。 Habanero Vietnam



ツリーハバネロ 樹高2m+ Habanero de Arbol



美しいフォルム。Westindian Yellow Habanero



まさに卵のようです。Brown Eg



白く輝く Habanero Big White



アフリカのハバネロ Safi Red



形も色もかわいい。Neon Yellow

「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。

ハバネロ以外に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。

事務局

児嶋きよみさんからの寄稿

ハバネロ通信 2月号 (Office Com Junto 児嶋きよみ)
GlobalSession Report in January 2014

期日: 2014年1月25日(土) 10:30 12:00
場所: ガレリア 3階会議室

ゲストスピーカー: **菊地サリーナさん** (マレーシア出身)
(Kikuchi Serena)

Coordinator: **荒美正美さん**

参加者: 13名

サリーナさんとの最初の出会いは、12月のはじめに、亀岡で開催された「外国につながる子ども・保護者のサポート」講座(京都府国際センター主催)でした。ここに、サリーナさんは、受講者のひとりとして応募され、参加されていました。
まず、サリーナさんの自己紹介から始まりました。

「1989年にマレーシアの首都 Kuala Lumpur(クアラ・ Lumpur)から東京の「たきがわビューティスクール」で学ぶため来日し、2年後の1989年に帰国しました。その後、ビューティカウンセラーとして、英国の化粧品会社「BodyShop」のマレーシアでの最初の店舗にリクルートされ、仕事を始めました。そこで、当時アラビア石油にいた日本人の夫と知り合ったのです。

結婚後、マレーシア東部にある Miri (Sarawaku 州) という小さな街に転勤になり、5年間ほどいました。その間、二人の息子を出産し、その後、日本の学校での教育を受けさせるため、日本に帰国することを決めました。帰国してまもなく、夫は、ベトナムに転勤となり、3年間滞在しました。その間、ベトナムの日本人学校は、ベトナム戦争で破壊されていたために、子どもたちとわたしだけで、日本に住んでいました。」

その間の苦労は、あとに出て来ます。

2011年の大震災の直ぐ後、サリーナさんは、マレーシアとブルネイの大使館の通訳として何度も東北に行きました。それは、震災後、外国人通訳は、帰国してしまったからなのです。

「京都に来たのは、2年前です。ここでも、外国につながる子どもや保護者のサポートをしたいと始めました。自分の英語は、ブリティッシュで貧弱ですが、何かの役に立てるのではないかと考えています。」

荒美(A): 最初に日本に来られたのはどういう目的でしたか?

Serena: 当時マレーシアは、発展途上国だったが、美容学校を作り、女性でも自分で生計を立てたいと思ったからです。たきがわ Beauty School はエステの学校だったので。



2月号

MS：英語は貧弱などと言われましたが、ずいぶん流暢ですね。どうやって学習されたのですか？
Serena：マレーシアでは、小学校から英語を学校で学び、中学校・高校はマレーシアで、その間、スコットランドへ留学もしました。大学はシンガポールで、その間、スコットランドへ留学もしました。
兄弟・姉妹は4人で女性は2人です。スコットランド・アイルランド・オーストラリアなどに皆、留学し、エンジニアなどになっています。日本語は20才になってから学習をし始めました。
MF：わたしは、マレーシアに旅行に行ったとき、どの人も英語を話すので、コミュニケーションでは全く問題がなかったです。レストランでも。
Serena：BodyShopを選んだのは、この化粧品会社のオーナーの夫は、科学者で、化粧品を作り、また、入れ物やラッピングもシンプルにし、価格を抑えようとしていたからです。経営の仕方や価格設定のための手法なども興味があったからです。
KK：いまのユニクロのように、必要ない物を取り去るというコンセプトを当時から打ち出していたのですね。
MF：「ニュースキン」という化粧品会社を知っていますか？よく似たコンセプトを持っていますね。
MS：シンガポールで仕事をしていたとき、とても好きな化粧品会社でした。

京都には、いまはひとつだけありますね。
Serena：日本女性にはあまり好かれなかったみたいです。
MS：かわいらしいと思います。

荒美：日本に子どもさんと来て、どのようなトラブルがあったのですか？
Serena：夫は、ベトナムに赴任していて、いつも家にいなかった。上の子がサッカーチームに入っていて、下の子はまだ、6ヶ月の乳飲み子だったのですが、子どもがチームに入ると、保護者が交替でお茶当番に出なければならないそうですが、それを知りませんでした。ある日、ひとり母親が電話で怒鳴って来たのです。「夫がいない」と言うと、「本当にいないの？夫の母親は？」などと言って。その時には、「ごめんなさい」とひたすら謝りました。子どももいじめの対象になって、夫の妹に聞くと「学校に言いなさい」というので言うと、「忘れなさい」と言われたのです。

その後、学校の先生に、「いろいろな事があると思うので、何でも知らせてほしい」と頼んでいました。それからは、友人もでき、学校の保護者会の会計なども引き受けてよく、学校に行くようになり、ODAの援助で多くの外国人が来ていた学校なので、手助けをするようになったのです。

2年前に京都に来て、16.7年前のサポートがあまりなかったことを思い出し、自分も当時は日本語もあまり流暢ではなかったこともあり、いまは、手助けをしたいと思っています。

KK：いまも子どもがチームに入るといろいろな役割を親がしなければならないことがあり、土日に仕事のある親は大変と聞いています。

Serena：当時は知らなかったからですが、私は、できるようになったら、お返しをしたいと思っています。母親が病気で出られない場合もありますね。あまりひどいと日本にいたくなくなってしまう。どの国籍であろうと助け合う必要があると思います。

MF：日本に来る旅行者は多いのですけどね。

Serena：日本に住むイスラム教徒は祈る場所もほしいと思います。祈る前には足も洗わなければなりません。豚はもちろん食べないのですが、牛やチキンでもハラールマークが必要です。東北の震災後、ハラールマークのついた食品を手に入れるために、いっしょに活動しました。チョコレートさえ、イスラム教徒の子どもはどれでも食べられるわけではないのです。

SF：30年ほど前、仕事で一ヶ月ほどマレーシアに滞在したことがあります。食べ物を手で食べるのを見てとても驚いた覚えがあります。右手と左手の大きな区別がありますね。今、孫を見ていると手で食べています。マレーシアはフルーツもおいしいですね。

KK：以前、ここでゲストをしてくれたOSU出身の水城悠君が今、転職して東京からブノンペンで仕事を始めました。

Serena：melting pot(人種のるつぼ)と言われていていますね。

TK：以前は仕事でインドネシアなどのイスラム教の国に何度も行きました。
~タンとつく国に。



2月号

KK: この GlobalSession に来ているわけを以前も聞いていますが、現在はどう思って来て いらっしやいますか？

TK: 日本の英語学習は、書いたり読んだり为中心であったが、会社では、話さなければならなかったの、リタイアしたあとも、このような、話したり、聞いたりする力をキープしたかったのです。もうひとつは、孫の世代には英語を自由に話してほしいと思 っていて、その英語を学んでいる姿をみてほしいと思っています。

Serena: こういう場所では、文化の交流ができ、クロスカルチャーだと思います。

TK: 昔から参加していますが、理由は、ひとつは、人間が好きで、他の文化に興味があ ります。マレーシアからの友人を覚えています。日本で集中ツアーに参加した人で。

西欧だけでなく、いろんな国に歴史があり、アジアにも固有の歴史があります。ホー ムステイも引き受けて来ました。イスラム教徒の人もいました。今日は、チョコレー トにも、ハラル食品があり、環境保護も考えて作られていると聞き、驚きました。

2003 年に京都から移転してきて友人がいなかったとき、交流活動センターのちらし を見て、参加するようになりました。

MS: 最初は確かに英語力を伸ばしたいと思って参加したのですが、だんだんその意義が 自分の中で変化してきました。いろいろなゲストスピーカーのライフスタイルが見ら れ、オープンだとしても興味があります。

自己紹介

MN: 長岡京市から参加しました。日本語のできない中国人の知人がいて、英語もあまり できない人だったらどのようにコミュニケーションをとったらいいのかを迷って居ま す。外国人の母親を支援したいとも思っています。タイ人の友人もいますが、タブー などについても知りたいと思っています。

TK: 外国人に日本語を地域で教えています。

HY: この雰囲気が好きです。旅行が好きで、それぞれの国の文化を知りたいとも思っ ています。国際タイムズの編集もしています。

TM: 英語は少しだけ話します。聞く力をつけたいです。日本語教室の教師をしています。

SM: アメリカには Native American がいますが、わたしは、Native Kameokan です。日本の食事でイスラム教徒のひとが来られるとどのような物がいいかと考えたら、日本食がいいと思いました。ポークはハラル食に入っているのですか？

Serena: ポークは全く食べないのでハラル食には全く入っていません。

荒美: 子どものしおねです。以前アジアによく旅行をして、常識と思っているものが常識 ではないことがあると気付きました。

SF: マレーシアの人と会えてうれしい。

MS: 教師をしています。二ヶ月後退職を控えています。それ以後の計画は、No Plan です。

TK: 私も Native Kameokan です。来月 70 才になりますが、頭は若くありたいです。水彩画を書いて居て、このあともその会に行きます。

SK: 塾で子どもに英語を教えています。ここは、クロスカルチャーを知る機会と思っ ています。いろいろな文化の話をするのが楽しいです。

MF: 亀岡に来て 23 年になります。旅行を多くしてアメリカも方々へ行きました。映画会社をリタイア後、GlobalSession を見つけて英語を常に聞く場所ができたと思っています。



さて、この 2014 年 1 月で **260 回目**を迎えた Global Session です。
なぜ、このセッションに参加するのかをこの 260 回目を節目としてみなさまのお考えをメールでお知らせ願えますか？

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

2月号

今後の予定

2月15日(土)1:30 5:00 京都市国際交流会館

きょうと外国人支援ネットワーク主催 どなたでも

「グローバルセッション & 外国人コミュニティ交流会」ト

ピックス

高齢者

宗教 留学生 子育て・教育 女性・日常生活

児嶋も 高齢者部会にコーディネーターとして参加

フランス・インドネシア・中国・フィリピン・ベトナム・韓国・ロシア・フィンランドなどの出身の方も

2月23日(日)10:30 12:00 京都府国際センター(伊勢丹9階) 参加費:600円

GlobalSession ゲストスピーカー:濱田雅子さん Coordinator:児嶋

「アメリカ植民地時代の服飾」

アメリカがヨーロッパ諸国の植民地とみなされていたころの服は?

2月25日(火)2:00 4:00 安町ホーム和の家 参加費:500円

かめおかまちの元気づくりプロジェクト

ぶっちゃけサロン ゲスト:児嶋きよみ

3月1日(土)1:30 3:30 ガレリアかめおか

多文化共生を手立てに 男もおしゃれをして街へ:

参加費:無料

「男の服飾史」- ルネッサンス期から現代まで -

ゲスト:濱田雅子さん コーディネーター:児嶋

* カジュアルな服装での男のファッションショーも

3月2日(日)1:30 ~ 4:00 ワールドフェスタ ガレリアかめおか

いろいろな国のおやつコーナー

子どもセッション(子どものディスカッション)

小学生以上参加(未就学児の遊び場もあり)

大人:500円 子ども:300円

子どもも多文化へのまなざしを

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

