

目次:

- 事務局よりお知らせ
- 竹内 僚さん寄稿
- 奈佐有子さん寄稿
- 青井睦さん寄稿
- 中村まり子さん寄稿
- 児嶋きよみさん寄稿
- 篠ファーム報告
- 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



事務局からのお知らせ

暖かい日差しが日中になると暑くて半袖でも大丈夫な時もあるようになってきました。ハバネロを定植する頃はもっともっと暖かい日になるでしょうね。今はじっと大きくなっているのを待っている状態です。可愛い芽が出て葉が出て・・・の頃は他の植物とあまり様子が変わりません。これを定植して大きく茂った時に収穫されるハバネロの実がどうしてあんなに辛いのか・・・不思議な自然の世界です。

ハバネロの魅力は辛いだけじゃないと言う所も今年は皆さんに分かっていただきたいポイントです。



2014.3.29 撮影 京丹後市内

今年は当初、低温に寄り発芽率が低い状態で心配致しましたが、ここへ来て順調に生育しておりますので、5月の中旬頃に定植できると思っております。

バングラディッシュからの頼り

バングラデシュへ入国するにはビザが必要だ。日本人は多額のODAやJICAなどの貢献によりビザを取得するのは無料だが、アメリカ人や多くの他の国の人には数千円掛かる。国籍により金額はまちまちだ。

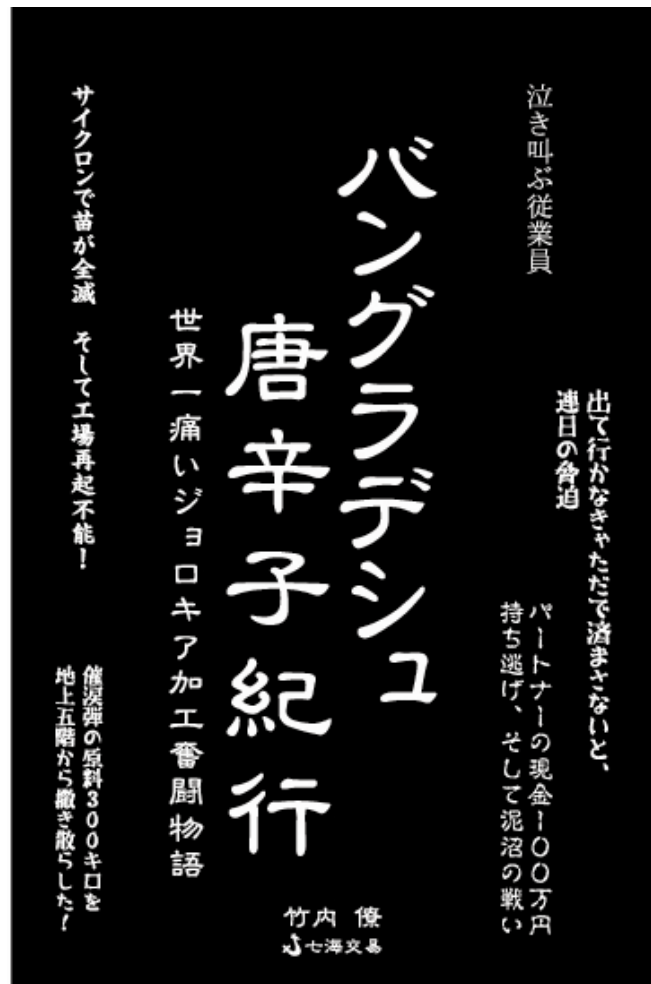
今年の3月中旬までは、今まで通り午前中にビザを申請し次の日の午後に受け取りに行けば取得できた。しかし、最近新しくウェブでの申請が始まり、それ以外の方法では受け付けてもらえなくなった。便利になったかと思いきや、逆にむしろ手間が増えた。

バングラデシュ大使館のウェブサイトには、ビザの申請方法が変わったことが告知されておらず、今まで通り目黒にある大使館に赴き申請することになる。しかし、受付で断られる。自宅に戻り申請専用のウェブサイト申請し、それを印刷し別の日の午前中に申請をする。そして3日後の午後に受け取りに行かなければならない。計3回も大使館に足を運ぶことになる。

目黒にあるバングラデシュ大使館は、駅から徒歩20分の遠いところにあるため、せっかく辿り着いて追い返されるとショックは大きい。

そして申請専用のウェブサイトには、日本人は\$50を銀行などの金融機関で支払う必要があると書いてあるが実際は払う必要がない、といった誤情報までもが書かれている。

入国する前から大変な国、それがバングラデシュだ。入国後の大変さを知りたい方は、「バングラデシュ唐辛子紀行」をお読みください。



奈佐有子さんのメキシコのお話

春本番みなさんいかがお過ごしですかー？

私は花粉症が年々ひどくなってます メキシコにいた時はなんともなかったのに(あの大気汚染の中でも平気だったのに!)不思議です。

さてさて今回はメキシコの屋台のお話。メキシコは路上にたくさーん屋台が出ています。

タコス 雑誌に新聞 お菓子 アクセサリー 日用雑貨 フルーツにサンドイッチ・・・果ては下着やさんまで! 道を歩いていても楽しいし結構便利なんです。

その中でもこれ日本にあったらいいなと思うのが屋台ジュース屋さん。

朝早くから店を開けていて、絞りたてのフレッシュジュースはもちろんあらゆるフルーツや野菜のミックスジュースが売っています。あまーいミックスジュース系もありますが私のおすすめはサボテンの葉や実ハーブをミックスしたベルデ(緑)と呼ばれるジュース、オレンジとニンジンジュースがベースで飲みやすい! 飲んだ瞬間から元気になります。

その日の体調に合わせてミックスも可能。二日酔いや風邪気味 エネルギー不足や高コレステロール糖尿病のためのミックスなんかもあって民間療法的な存在かも。朝や疲れたときにはほんとうにありがたい存在です。

高地だし大気汚染はすごいし・・・厳しい生活環境でメキシコ人がいつも元気なのはビタミンをさっと取れる屋台のお陰もあるかもしれません。

問題は・・・オーダーが500MLからなので・・・1つ頼むといつもジュースでお腹かがいっぱいになります 笑



お気に入りジュース屋台の親子 元気の素!フレッシュフルーツ

MUTTSUNN 通信

みなさんにはありますか？一度は訪れてみたい憧れの場所。

私はスペイン南部グラナダのアルハンブラ宮殿でした。天気はあいにくの雨模様。

弾丸ツアーの半ばで体はヘトヘト。

思っていたよりもずっと広い敷地内でハイライトにたどり着いた時には感動というより、「ああ着いたあ」という安ど感が優っていました。「いつかは行きたい」と夢見ていたときに抱いていたドキドキ、ワクワク感こそが醍醐味だったようです。

しかし、旅には思いがけないところに楽しみが転がっていたりします。夜、ホテル付近は何もないからと疲れた体に鞭打って、街へ繰り出し、食事をすることにしました。

長かった日が沈み、20:00にもなれば「今日はこれから！」といわんばかりに、街は人で溢れかえっています。私と母はガイドさんに教えてもらったお勧めの「バル」へ。

「バル」というのは、最近日本でも流行ってきましたが、いわゆる立ち飲み居酒屋のようなもの。スペインの食事をつまみたいときにもってこいです。

店内に入ると、驚くのはこれがヨーロッパ人かと疑うほどの従業員の活気の良さと、すこぶる速いお客さんの回転率。足のよたよたしたおじいちゃん、おばあちゃんの団体から、おしゃれな男女、子供ずれの家族まで会話を楽しみながら一杯飲んで次は次のバルへとバルを梯子していきます。

それもそのはず、立ち飲みが基本ですから、店内にある椅子も腰かけ程度で長くは座ってられません。さらにグラナダのバルではお酒を一杯頼むとお店によって異なったおつまみが一品無料でついてくるので、店を変えて違うおつまみへ！というわけです。ワインなんて水と同じ値段なのにとってもおいしいですから、何件か梯子すればそれだけでおなかもいっぱい、気分は陽気。

飲んで、食べて、おしゃべりして、笑って、また飲んで・・・「バル」はスペイン人の人生の楽しみ方を垣間見ることができる素敵な場所でした。バルへ導いてくれたアルハンブラ宮殿に感謝です。旅はしてみるものですね。

mutsumi



中村まりこさん寄稿

わが家のちょい辛メニュー

～「真っ赤ジャン」トースト～

日本列島を桜前線が北上中のこの季節は何となくテンションも上がりますね。
この時期、新年度をシャキッと過ごしたい方にちょい辛の朝食メニューをご紹介します。
ちょっと辛い食事でピリっと心も引き締めて一日をスタートさせましょう！！

この「真っ赤ジャン」なるもの、実は ガッテンという人気番組で紹介していたとうがらしメニューなんです。皆さんの中にもご覧になってすでにお試しになった方もいらっしゃるかもしれません。私自身作ってみてとても美味しかったので、今日はその作り方と活用方法をご紹介します。

まず「真っ赤ジャン」の材料と作り方です

とうがらし 13g

オイル 大4

パプリカ 1個

醤油 大1

酒 小1.5

ツナ 20g

粉チーズ 5g

とうがらしは種とわたを取り除き、アルコール度数の高いホワイトリカーに2時間以上漬けておきます。こうすると辛みが和らぎ、とうがらしのうまみが強調されて美味しくなるそうです。このとうがらしとパプリカを粗みじん切りにして、フライパンで炒め、ツナを加え、上記調味料で味をつけて粉チーズをくわえたら、真っ赤ジャンの出来上がりです。番組ではご飯のお供にして食べていました。

さてここからは私流アレンジです。

とうがらしにはもちろん冷凍庫に買い置きの、篠ファームさんのハバネロを使いました。

ハバネロ4個、種とわたを取り除いて一晚35度のホワイトリカーに漬けておきました。

主人は辛みをわざわざ和らげるなんてと不満気でしたが・・・

リカーに漬けて置いたハバネロをみじん切りにしてみると、なるほど、いつもほどには手が辛くはならず、臭覚への刺激もさほどなく、調理が楽でした。

フライパンにオリーブオイルを少し多めに熱し、ハバネロとパプリカ半個のみじん切りを炒め、ツナ缶（ノンオイル）を加え、粉チーズをふりかけてみましたところ、他の調味料を加えなくてもこのままでツナとチーズのうまみと程よい辛みがミックスして美味しく出来上がりました。

4月号

そこで思い立って、早速作ってみたのが真っ赤ジャントーストの朝食です。

食パンにバターを塗り、板チーズを引き、その上に真っ赤ジャンを適宜載せ、エクストラの粉チーズをふりかけてトーストするだけです。デラックスピリ辛ツナトーストとでもいったところでしょうか。

甘いものが好きな私は真っ赤ジャントーストを半分、バターにママレードを塗ってその上に板チーズを載せて焼くだけのジャムチーズトーストを半分、これにフルーツヨーグルトとミルクティーを添えて戴きました。

思いの外美味しい朝食になりました。

ピリッと心も引き締まり、楽しい一日を迎えられそうな予感です。

皆様もぜひお試しください。



(真っ赤ジャンレシピ NHKためしてガッテンより)

児嶋きよみさん寄稿

八バネ口通信 4月号(Office Com Junto 主宰児嶋きよみ)

2014年3月 Global Session report

期日:2014年3月15日 1:30 3:00

場所:京都府国際センター

ゲストスピーカー:近藤宏さん(立命館大学専門研究員・博士)

Coordinator:児嶋きよみ

参加者:(6名)

自己紹介から

HK:京都から15km離れた大津市在住・トラベルツアーガイドでヨーロッパやアジア各地に旅をしています。

RT:ずっと英語で仕事をしてきました。アメリカ在住3年・英国に2年いました。

(亀岡市交流活動センターの生涯学習英会話講座の講師を長くされてきました。)

SK:日本人と見分けがつかないと思いますが、マレーシア出身です。東京に長くいて、夫と共に、京都に

4月号

移って来ました。東北大震災後、通訳として何度も行っています。(2014年1月のゲストスピーカー)

MH: 武庫川女子大で長く服飾史を教えて来ました。このGlobalSessionでは、2013年10月に「ポルトガル服飾史」をゲストスピーカーとして参加し、この2月も「アメリカ植民地時代の服飾史」について講演をしました。アメリカナホバ族の地も実際に訪問したことがあるので、今日のタイトルに興味を持ちました。

近藤宏さんをゲストスピーカーとして、Coordinatorの児嶋と対話が始まりました。まず、英語で書かれた近藤さんのテキストを少しづつ読んでもらい、coordinatorが、それについての質問をし、参加者はどこからでも、話に入って来ていいが、決して当てないので、話したくなかったら黙っていても良いというルールを説明しました。

児嶋: ほとんどの文化人類学者は、現地を訪れたとき「Real Adult」として扱われたいと書いてありますが、それはどういう点でそのようになるのでしょうか?

近藤: 大体、ぼくは、4.5年続けて12ヶ月から13ヶ月間滞在して研究をしていました。その間、川や森で食料を調達しなければならないのですが、その方法がわからないので、「子ども」のように扱われたのだと思います。

RT: その部族へのアプローチはどうやってやられたのですか?

近藤: 現地の政治組織を通じて、自分でリーダーとコンタクトをとりました。

RT: 大学からとか紹介があって入り込んで行かれたのかと思っていましたが、大変ですね。怖くはなかったのですか?

近藤: 最初は、全く受け入れてもらえず、どうしようかと思っていました。ひとつのファミリーが受け入れてくれて、それも1泊か、2泊から始まりました。

MH: 歴史的に見て、その地方は植民地化されたのではないのでしょうか? スペインの。

近藤: そうですが、この地域にはいまだに固有の文化があります。

MH: ことばはスペイン語と民族語と両方ですか?

近藤: テキストから「パナマのEmberaという名の民族を訪ねていますが、多くの民族は文化的な生活の方法を取っています。お金を使ったり、雇用されたり、教育を受けたり、診療を受けたり、行政の手続きをとったりなど。同時にかれらの暮らしのある面では特有の生活様式をそのまま残しています。この地域は熱帯雨林内(あるいは近く)に位置し、食料はほとんど森から手に入れています。しかしながら、その他の食料は、マーケットからも購入しているのです。」

RT: 資源があったのですか?

SK: 材木とかはマレーシアの熱帯雨林などにも豊富にあるので、ここにもあるかと。

近藤: 金のとれたかどうかは定かではないですが、コロンビアには銀があります。20世紀までは、パナマ運河が無かったので、太平洋と大西洋の間の運搬は列車でやっていたようです。

SK: 気候も関係していますね。

RT: どの言語で話をされていたのでしょうか?

近藤: 大体はスペイン語ですが、ホストファミリーとは、現地語で話しました。

HK: 現地語も学んだのですか?

近藤: テキストから「Embera族のほとんどはナショナル言語を話します。それは、スペイン語とそれぞれの現地語を生活の中で使っています。現地語を話していても、その中にたくさんのスペイン語の単語が入

4月号

っています。それに、簡単にふたつの言語をスイッチしています。ほとんどの人がバイリンガルです。若い人も、学校では現地語を教えていないのに、現地語を使い、理解もできます。教育の中では、バイリンガルを求められてはいないのですが、できてしまうようです。これは、教育の中で現地語を教える方法を苦労して手に入れるということをしていないと言えます。

あるとき、私が、「英語を教える代わりに、現地語を教えて」と頼んでみたのですが、彼らは現地語を教える手段がないようで、私がいろいろな質問をして答えてもらい、私自身がわからない点を自分で探るといような「良い学生」である必要がありました。教育を受けた人に文法を教えてもらおうとスペイン語のいろいろな文章をつくり、それを翻訳してもらおうと、いろいろな表現方法を示され、わたしは、こんがらかってしまいました。その後、この方法では無理だとあきらめ、その後は、少しずつ彼らが言ったことのなかでボキャブラリーと表現方法を記憶するようにしました。この部族語は、彼らの日常会話の中でつかわれてはいるのですが、Embera の中だけに限定されて使用されていると言えるでしょう。」

近藤：パナマには、6個の現地語があります。新聞はスペイン語で、書かれていて、学校でもスペイン語だけが教えられます。でも、普通の生活では、シャーマンもいて、たとえば、へびに噛まれたら、まず、メディカルセンターに行きます。でも、西洋医学も完璧ではないので、もし、長くかかったりすると、シャーマンのところへ行きます。シャーマンの方が、値段は安いようです。このようにどちらも利用しているのです。老人と若者の割合は統計を見ないとわかりませんが、現地語の教育には、教育学が必要と思われるます。

MH：ナバホ族を訪問したときは、老人はナバホ語だけ話し、若者がナバホ語から英語に通訳してくれました。教育システムはどうですか？

近藤：1950年代に教会で始められ、1960年代から学校がスタートしました。

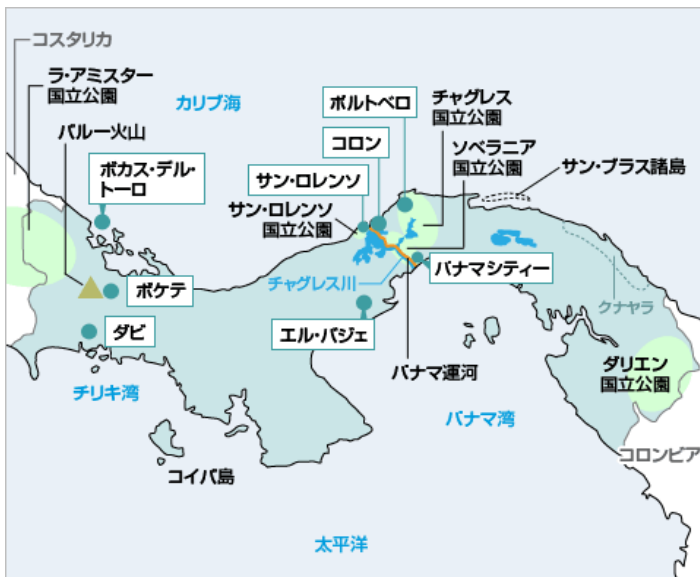
RT： 教会がスペイン語を使えばみな、スペイン語を理解しなければならなくなりますね。

近藤：祖先の中には、アフリカから奴隷として中南米に送られて来た人もいます。

MH：日本人は英語を文法から学ぶので語彙は多いのに、話せないと言う人が多いですね。

近藤：パナマの研究者はまだ、少ないです。図書館も不完全です。パナマ研究の文化人類学者は多いのですが、他国の人がばかりです。研究の許可が得やすいこともあります。

テキストから「スペイン語を学ぶことによって広い世界の人々とコミュニケーションできるようになりました。高等教育の機会や、雇用の機会が広がり、行政の情報も得やすくなり、映画やテレビを楽しむこともできるようになりました。このようにスペイン語が彼らのくらしのほとんどをカバーしています。今日では、彼らは、夜はTVやDVDを見て過ごしています。このような状況の下で、彼らは現地語だけでなく、ネイティブのことばとしてスペイン語を学んでいるようです。」



DTAC パナマ観光情報局資料より

「パナマ共和国」

Republic of Panama

首都パナマシティ

人口：340万人

(2010年/国勢調査)

政体：立憲共和制

民族：

4月号

混血 70 パーセント、アフリカ系 14%、
ヨーロッパ系 9%、先住民 7 %。

混血などの非先住民が 9 割以上を占めています。アフリカ系の人々は、16 世紀に工事のための労働力として連れてこられ定住した人が祖先にいます。19 世紀には、パナマ運河建設のため白人や中国人労働者も多く流入、定住してきました。

先住民が特に多く暮らすのは東部のカリブ海側から東のコロンビア国境地帯。スペインによる侵攻以前から、多くの先住民が暮らし独自の文化が発達していました。

クナ族、エンペラーウォウナン族、ノベブグレ族、ボコタ族、テリベ族、ブリブリ族、パララ・ブルー族と 7 つの先住民族がいます。代表的なのがクナ族で、彼らの手仕事による美しい民族衣装・モラはパナマを代表する工芸品となっています。ほかにもノベブグレ族の民族衣装やアクセサリなど数々の伝統工芸があります。

自然・地理：面積 7 万 5517 平方キロで、日本の 5 分の 1。北海道よりやや小さい程度の大きさです。北西はコスタリカ、南東はコロンビアに接し、北はカリブ海、南は太平洋に面しています。南北アメリカをつなぐ地峡に位置し、太平洋と大西洋を結ぶ交通の要衝として古くから発達してきました。東西にチリキ山脈、タバサラ山脈、サン・プラス山脈が走り、国土の多くを丘陵と山地が占めています。最高峰はコスタリカに近いチリキ山で、標高 3475 メートル。国のほぼ中央、国土がもっとも細くなった場所にあるのがパナマ運河。パナマシティー（太平洋側）とコロン（カリブ海側）をつなぐおよそ 80 キロの運河です。」



パナマ運河

「パナマ運河は 1914 年 2 月 26 日に開通。同年 8 月 14 日に正式オープン。その権利は長らくアメリカが保有したが 1999 年 12 月 31 日の正午にパナマに返還された。現在パナマ運河は非常に多くの船が利用しており、2005 年に利用し

た船は 14,011 隻にのぼる。全長 80km ですが水門通過が大変なので通過にかかる時間はおよそ 9 時間。豪華客船は何千万円という通行料を払うが、小さな船なら数万円で通過できる。」

近藤宏さんをゲストに迎え、文化人類学者としての苦労など未知な部分の話がゆっくり聞けました。日本人ですが、国際英語話者としての近藤さんが、もうひとつの外国語としてのスペイン語を駆使し、そのうえに現地語を学ぼうと悪戦苦闘されている姿が見えてきます。誰の助けも保障もないまま、知らない土地で研究を始められたことも、同じ大学院に在籍していたのに知りませんでした。彼は 2013 年に博士号を取得し、今は研究員ですが、将来、若い人たちに教える仕事も向いていると思います。是非、みんなで応援していきたいと思っています。

今後の日程

4 月 26 日(土)10:30 12:00 GlobalSession at ガレリア 3 階会議室

ゲストスピーカー:Eni Lestari さん(インドネシア出身・インドネシア語講師)

4月号

言語学習について

Coordinator: 西本好江さん(子どもサポートプロジェクト副理事長)

5月24日(土)10:30 12:00 GlobalSession at ガレリア 3階会議室

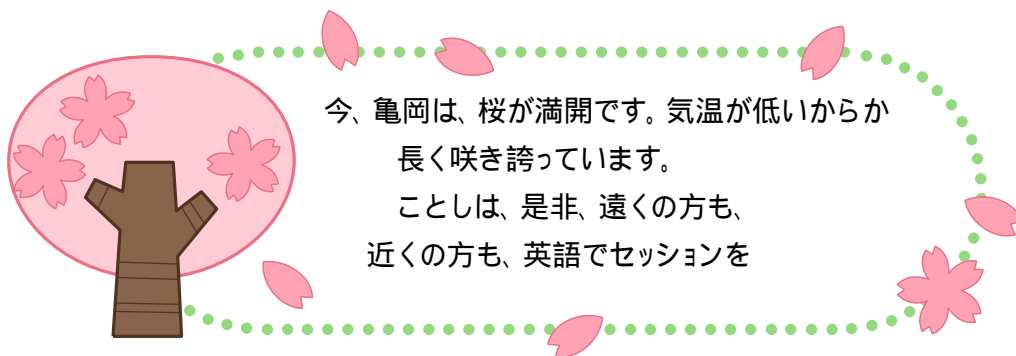
ゲストスピーカー: Masonさん(アメリカ出身・ALT 英語指導助手)

Coordinator: 佃 れい子さん

6月14日(土)10:30 12:00 GlobalSession 京都府国際センター会議室

ゲストスピーカー: 濱田雅子さん(服飾史研究者)

お問い合わせ・申し込み
Office Com Junto 児嶋きよみ
kiyomi-kojima@gaia.eonet.ne.jp(e-mail)
tel: 0771-23-6579



今、亀岡は、桜が満開です。気温が低いから
長く咲き誇っています。
ことしは、是非、遠くの方も、
近くの方も、英語でセッションを

「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

篠ファームからの報告

京はばねろ 篠ソースが京都府代表で全国 2 位の農水省・食料産業局長賞を受賞いたしました。内外ともに篠ソースのよさが認められたと思っております。

特に、京都府下の限界集落や中山間地域の農家さんと一緒に取り組んでいますハバネロの六次産業化として評価されたことも大切なポイントかと思えます。

亀岡市民新聞 2014年(平成26年) 3月21日 全曜日 第1427号 (隔週金曜発行)

「優良ふるさと食品中央コンクール」 農水省食料産業局長賞を受賞

亀岡市や京丹波町産 唐辛子ハバネロを主原料とした調味料「京はばねろ」が、農水省食料産業局長賞を受賞した。この賞は、全国のふるさと食品の中から、品質が高く、食文化の継承に貢献している商品を選定する。京はばねろは、京丹波町産の唐辛子ハバネロを主原料とし、独自の製法で製造された調味料。幅広い料理に合うオリジナル調味料として、全国的に人気を博している。

賞状
賞状を授けられた高田社長

「京はばねろ」は、京丹波町産の唐辛子ハバネロを主原料とし、独自の製法で製造された調味料。幅広い料理に合うオリジナル調味料として、全国的に人気を博している。

高田社長は、「京はばねろ」の生産者として、地域活性化に貢献していることを誇りに思っている。また、ふるさと食品の魅力を伝えるために、積極的にイベントに参加しているという。

「京はばねろ」は、京丹波町産の唐辛子ハバネロを主原料とし、独自の製法で製造された調味料。幅広い料理に合うオリジナル調味料として、全国的に人気を博している。

高田社長は、「京はばねろ」の生産者として、地域活性化に貢献していることを誇りに思っている。また、ふるさと食品の魅力を伝えるために、積極的にイベントに参加しているという。

「京はばねろ」は、京丹波町産の唐辛子ハバネロを主原料とし、独自の製法で製造された調味料。幅広い料理に合うオリジナル調味料として、全国的に人気を博している。

高田社長は、「京はばねろ」の生産者として、地域活性化に貢献していることを誇りに思っている。また、ふるさと食品の魅力を伝えるために、積極的にイベントに参加しているという。

「京はばねろ」は、京丹波町産の唐辛子ハバネロを主原料とし、独自の製法で製造された調味料。幅広い料理に合うオリジナル調味料として、全国的に人気を博している。

高田社長は、「京はばねろ」の生産者として、地域活性化に貢献していることを誇りに思っている。また、ふるさと食品の魅力を伝えるために、積極的にイベントに参加しているという。

「京はばねろ」は、京丹波町産の唐辛子ハバネロを主原料とし、独自の製法で製造された調味料。幅広い料理に合うオリジナル調味料として、全国的に人気を博している。

高田社長は、「京はばねろ」の生産者として、地域活性化に貢献していることを誇りに思っている。また、ふるさと食品の魅力を伝えるために、積極的にイベントに参加しているという。

亀岡市民新聞

発行所 亀岡市市民新聞社
〒621-0811 亀岡市船場5分
電話 0771-244111
FAX 0771-2563302
http://www.kyoto-habanero.com

鶏 農

梅りキューブ
大石清雄 謹啓
TEL 23-0632

現在ではマスコミなどで紹介されておりますので、地元のスーパーでも 1 週間で完売が出るほどの人気ぶりに育ってきております。皆様も是非、ご賞味いただけましたら幸いです。