



# NISEKO TOWN INTERNATIONAL NEWSLETTER

Vol.157

## 赤い花で決して忘れません Lest We Forget, With the Red Poppies

Joanna



"Wait for me, Daddy" – CP Dettloff

秋のカナダにはサンクスギビングの他にもう一つ重要な日、リメンブランス・デーがあります。1918年11月11日に第一次世界大戦は4年の長い歳月を経てこの日でやっと終止符が打たれましたので、毎年11月11日午前11時に2分間の黙禱が行われます。日本語では戦没者追悼記念日と訳すこの日では戦争によって亡くなってしまった兵士や一般人などを追悼し、我々を守ってくださっていた軍の方々に感謝の意を示すとともに、戦争の恐ろしさや平和の大事さを後世に伝え続けています。

この時期になりますと、町中には「Lest We Forget」（私たちは忘れません）という言葉にあふれかえり、退役軍人や医療研究への寄付が行われます。また、10月の最終金曜日から人々は左胸の心臓に近い場所に赤いポピーのバッジをつけ、リメンブランス・デーで記念碑にバッジを供える風習もあります。第一次世界大戦の時、激戦区のフランダース地方で戦ったマクレイという軍医が戦後に書いた詩「フランダースの野に」に由来するこのシンボルは1921年からカナダで公式に追悼の象徴になっています。もし11月でカナダに行く機会がありましたら、ぜひポピーを身につけましょう。

もう一つ注目して欲しいものは「Wait for me, Daddy」と呼ばれる写真です。秘密の目的地への列車に乗車する父親に向けて走っていく男の子が写るこの写真は私の地元であるニューウエストミンスター市の川沿いの通りで撮られました。これらの兵士はやがてフランスとオランダに送られ、幸いにもこの父親は無事に戦後家族のもとに戻ることができました。今ではこの写真をモチーフにした銅像がニューウエストミンスターに飾られています。

### (English)

Thanksgiving is a big Autumn event in Canada, but there is another day that you should remember. It is the Remembrance Day. Each year at 11 AM on November 11<sup>th</sup>, Canadians join with each other share a moment of silence together to commemorate those who passed away in wars. The day was set in respect to the end of the First World War which happened years ago on this exact day in 1918. This day is for us to appreciate those who have served and continue to serve for Canada, and remember the importance of peace.



During this season, the country will be full of the words, “Lest We Forget,” and people donating for veterans and medical researches. Canadians also put on a red poppy on their left chest, close to their heart, from the last Friday of October to the Remembrance Day. The poppy will then be left by a cenotaph to show the respect. It was a ritual following a famous poem, “In Flanders Field,” written by a Canadian surgeon who served in the Flanders as a medical officer during the WWI. Red poppy was adopted as Canada’s official symbol of remembrance more than a century ago in 1921.

Another thing I’d like to raise your attention to is the famous photo, “Wait for me, Daddy,” which was taken on a riverside street in New Westminster, BC, Canada. This symbolic photo shows a little boy breaking away from his mother and running toward his soldier father who was in a line with other soldiers. The soldiers were going to board a train to be sent to a secret destination, and later fought in France and the Netherlands. Fortunately, the father was able to return from the battle field to his family after the war. A sculpture of this photo is now placed by the quay in New Westminster for us to remember this moment.

### 今月の単語：平和

### Word of the Month: Heiwa

英語 Peace ピース	ドイツ語 Frieden フヒーデン	フランス語 La Paix ラペ	韓国語 평화 (pyeonghwa) ピョンワ	インドネシア語 Damai ダマイ	中国語 和平 (héping) ヘピン
--------------------	--------------------------	------------------------	-------------------------------	-------------------------	---------------------------

## オレンジ・マーマレード Orange Marmalade

 Mai Trang


このマーマレードは、カナダで最も長く首相を務めたウィリアム・ライアン・マッケンジー・キング氏の家族のレシピから見つかったもので、「キング家のマーマレード」として知られています。セビルオレンジを使って作られるのが伝統です。

19世紀のオンタリオ州では、キング家が地元の店でオレンジ、レモン、砂糖を買い、このレシピを作っていました。キング首相はよくマーマレードを楽しんでいたと記録に残っています。

This marmalade is known as the King Family's Marmalade. It is named after the family of William Lyon Mackenzie King, Canada's longest-serving prime minister. Traditionally, it is made with Seville oranges.

In the 19<sup>th</sup> Century Ontario, the King family bought oranges, lemons, and sugar from local shops and made this recipe at their home, Woodside. Mackenzie King often mentioned enjoying marmalade in his diaries.

## 材料 Ingredients

セビルオレンジ	4個	4 Seville oranges
レモン	1個	1 Lemon
砂糖	1.6kg	1.6 kg Sugar
冷水	2L	2L Cold water

\*セビルオレンジが見つからなかったら、普通のオレンジでも可  
\*You may also use other type of orange if you cannot find seville orange.



Mackenzie King on the Canadian \$50 bill  
50カナダドル紙幣に描かれたマッケンジー・キング

## 作り方 Steps

1. オレンジを薄く輪切りをし、種を取ります。
2. 大きなボウルに入れ、水を加えて一晩置きます。
3. ②を火に掛け、柔らかくなるまで煮込みます。
4. 砂糖を加え、さらに1時間ほどとろみがつくまで煮込みます。

1. Slice the oranges thinly, and remove the seeds.
2. Place the sliced oranges in a large bowl, cover with water, and let it stand overnight.
3. Boil until the oranges turn soft enough for a pin to pierce easily.
4. Add in sugar and boil until the mixture jellies (about one hour).



## 国際交流員の活動 CIR Events

★英会話サークル  
English Conversation Club  
毎月第2と4土曜日 10-11AM  
オンライン Online (Zoom)

★インターナショナル・ラジオ  
International Radio  
FM76.2 Radio Niseko  
土曜日(Sat.) 11-11:50AM

★ニセコ日本語サロン  
Niseko Japanese Salon  
毎月第1と3水曜日 午後4:00-5:30  
1<sup>st</sup> and 3<sup>rd</sup> Wed. 4 ~ 5:30 PM  
中央倉庫群 Central Warehouses

★ワールドカフェ：秋編  
Autumn World Café  
11月15日(土/Sat) 1-3PM  
町民センター Chomin Centre  
要予約 Reservation required

## お問い合わせ Contact





ニセコFRIENDS

Niseko Friends Office

役場企画環境課経営企画係

CIR : Peiru Lai / Joanna Lin

 0136-56-8837

 kokusai@town.  
niseko.lg.jp

 @nisekofriends
