



# ニセコ町 国際交流新聞

第124号 令和5年2月  
作成:ニセコ町 国際交流員

## ニエンガオ:春節のお菓子



この重要なお祝いを迎える準備や当日に食べる料理などは、各国それぞれです。今回は、マレーシアの春節では絶対に欠かせない「年糕」という茶色の甘いお餅を紹介します。

「年糕」の「糕(発音:ガオ)」がケーキを意味しますが、中国語での「高」と同じ発音であり、「年糕」は新たな年がより良くなる願いを込めた縁起物です。その一方、年糕にまつわる言い伝えもあります。中華文化には、家に台所の神様がいて信じています。その神様は各家庭の行いを観察して、道教の最高神である天公に報告すると言われていいます。粘々のおもちを食べた台所の神様は、口が塞がってしまい、天公に悪いことを報告できなくなります。

このお餅は基本的にもち米粉、白糖と水を混ぜ合わせて、蒸して作られています。伝統的な製法では、バナナリーフを敷いた容器に生地を入れ、白糖をキャラメル化させるために、16~18時間をかけてじっくり蒸します。その一方、ココナッツシュガーを使って、蒸し時間を2~3時間に短縮する方法もあります。それでも、年糕は手軽にスーパーで買えるので、年糕を手作りする家庭は少ないでしょう。

また、この甘いおもちをおいしく食べるには、二つの方法があります。一つは、おもちをサツマイモやタロイモのスライスに挟んで、衣を付けて、揚げます。サクサクの衣に、柔らかいおもちとホクホクのイモの舌触りはとてもいいです。もう一つの食べ方は、蒸して、ココナッツフレークをまぶして食べます。シンプルで、すごくおいしいです。

文:リリー・ホー

## 単語コーナー:お祝い

英語:  
Celebration  
セレブレーション

マオリ語:  
Whakanui  
ファカヌイ

フランス語:  
célébration  
セレブラシオン

マレー語:  
Perayaan  
ペラヤアン

## アフガン・ビスケット・レシピ

ニュージーランドの伝統的なビスケットのひとつです。濃厚なバターとココア、甘いチョコアイシング、カリカリとしたコーンフレークの食感が相性よく、作りやすく、どこでも簡単に手に入る材料なのでぜひ作ってみてください！



### 材料 <9枚分>

#### ビスケットの材料

バター(柔らかい) 100g  
グラニュー糖 52g  
小麦粉 81g  
ココアパウダー 11g  
バニラ 小さじ½  
コーンフレーク 30g

#### アイシングの材料

パウダーシュガー 100g  
ココアパウダー 大さじ1-2  
バニラエッセンス 小さじ½  
溶かしバター 小さじ½  
水 大さじ½~1  
くるみ 9個

### 作り方

- ① オーブンを180℃に予熱する。トレイに油を塗るか、オーブンペーパーを敷いておく。
- ② バターと砂糖をクリーム状になるまで4~5分混ぜる。
- ③ 小麦粉、ココア、バニラを加え、よく混ぜる。
- ④ コーンフレークを加え、軽く混ぜる。
- ⑤ 大さじ1杯の量を玉にして、トレイの上に均等に広げる。指で軽く平らにする。
- ⑥ 12分焼く。オーブンから出したばかりの時は柔らかいですが時間がたつと固くなります。
- ⑦ 5分間放置した後、ワイヤーラックに移し、完全に冷ます。

### アイシングの作り方

- ① 中くらいのボウルにアイシングシュガー、ココア、バニラ、溶かしバターを入れ、混ぜる。
- ② 好みの硬さになるまで、少しずつ水を加えていく。間違えて水を入れすぎた場合は、アイシングシュガーを少し足す。
- ③ ビスケットを氷で冷やし、仕上げにクルミをのせる。

参考したサイトのURL:

文:パーマー・ブルック

<https://justamumnz.com/2014/09/22/grandmas-afghan-biscuits/>

## ★国際交流員の活動★

イベントの参加は要申込

### ★ニセコ英会話サークル★

毎月第2・4土曜日10~11時(オンライン)

### ★日本語教室★

クラスの空き、参加方法については  
お問合せください

### ★ニセコ町国際交流員による番組★

ラジオニセコ76.2 FM 18:00~18:50(金)

## 《お問い合わせ》

ニセコFRIENDS事務局(役場企画環境課)

担当:吉田智也【電話】0136-44-2121【メール】[kokusai@town.niseko.lg.jp](mailto:kokusai@town.niseko.lg.jp)





# Niseko Town International Newsletter

Vol. 124 February 2023

Published by the Niseko Town CIRs  
(Coordinators for International Relations)

## Nian gao: A Delicious Lunar New Year

### Treat



For people of Chinese background around the world, 22<sup>nd</sup> January marked the auspicious start to the Lunar New Year. One of the many scrumptious treats enjoyed in Malaysia during this festive time is a sweet, brown-coloured rice cake called "nian gao (年糕)".

As you might already know, lots of Chinese foods carry auspicious meanings by way of wordplay. With nian gao, the "gao (糕)" which means cake, has a similar pronunciation to "高", which means high or tall. Therefore, "nian gao" symbolizes a better, more prosperous year than the last ("nian" means year).

Other than being a symbol of prosperity, this sweet treat also has an interesting backstory. It is believed that there is a Kitchen God who overlooks all household happenings and reports them back to the Lord of Heaven, or Tianzhu. In order to prevent the Kitchen God from reporting their unkind doings, people offered him nian gao so that his mouth would be full of sticky rice cake.

Making this rice cake is simple, but requires *a lot* of patience! Glutinous rice flour, white sugar and water are mixed together, poured into a container lined with banana leaves, and steamed on low heat for 16 to 18 hours to caramelize the sugar. However, by using naturally brown coconut sugar instead of white sugar, this time can be shortened to a mere 2 to 3 hours. Luckily for those who don't have the patience to make it, nian gao can also be bought at the local supermarket.

There are two ways to enjoy nian gao. One way is to sandwich a slice of it between two pieces of sweet potato or yam, coat it in batter and deep fry it. Crispy on the outside, sticky and sweet on the inside, it's hard not to reach for another piece! The other simple and delicious way is to steam it until soft and enjoy with fresh shredded coconut.

If you ever find yourself in Malaysia during the Lunar New Year, be sure to give this a try!

By: Lily Ho

## Afghan Biscuits By: Brooke Palmer

This rich melt-in-the-mouth chocolate biscuit is a New Zealand classic. The deep, buttery, chocolate flavour of the biscuit goes perfectly with the sweet chocolate icing, with cornflakes for an added crunch. They're really simple to make so give it a try!



### Ingredients <Makes 9 biscuits>

#### Biscuit

100g Butter (softened)  
52g White Sugar  
81g Plain White Flour  
11g Cocoa  
½tsp Vanilla  
30g Cornflakes

#### Icing

100g Icing Sugar  
1Tbsp Cocoa  
½tsp vanilla  
½tsp teaspoon melted butter  
½-1Tbsp Water  
9 Walnut Halves

### Instructions:

1. Preheat oven to 180°C and grease or cover a baking tray in baking paper.
2. Cream Butter & Sugar for 4-5 minutes until creamy.
3. Add flour, cocoa & vanilla and mix well
4. Add cornflakes and lightly combine.
5. Take tablespoon sized amounts and roll into balls spread evenly on the tray and lightly flatten.
6. Bake for 12 minutes - they will be soft when they come out of the oven.
7. Allow to stand for 5 minutes before transferring to a rack to cool completely.

### Icing:

1. In a medium bowl combine icing sugar, cocoa, vanilla and melted butter and mix.
2. Slowly add the water a little at a time until the desired consistency is reached. If you add too much water just add a little icing sugar.
3. Ice the biscuits and finish with a walnut on top.

Full recipe: <https://justamumnz.com/2014/09/22/grandmas-afghan-biscuits/>

## ★CIR Events★

### ★English Conversation Club★

Every 2<sup>nd</sup> & 4<sup>th</sup> Saturday 10-11 am (Online)

### ★Japanese Language Classes★

Various levels available, inquire for more info

### ★CIR Radio Program★

76.2 FM Radio Niseko, Fridays 6 – 6:50 pm

### This Month's Word: celebration

Japanese:  
お祝い  
Oiwai

Maori: Whakanui

French: Célébration

Malay: Perayaan

《Contact》 Niseko Friends Secretariat, Niseko Town Hall

Lead: Ho Lee Shing (Lily) If absent: Mano Hooper

TEL: 0136-44-2121 Email: [kokusai@town.niseko.lg.jp](mailto:kokusai@town.niseko.lg.jp)

