



ニセコ町 国際交流新聞

第123号 令和5年1月
作成:ニセコ町 国際交流員

オーストラリアの先住民族

オーストラリアを知るには、まず先住民族を知ることから始めたほうがいいと思います。アボリジナルとトレス海峡諸島民は、6万年前に遡る世界で最も古い文化と言われています。広大なオーストラリアには、それぞれの伝統と言語を持つ数百の部族が存在しています。オーストラリアの先住民族は、遊牧民としての生活と信念により、自然との深い関わりを持っています。アボリジナルの人々は「ドリームタイム」または「ドリーミング」を、トレス海峡諸島の人々は「タガイ」を中心に信仰しています。どちらも、黎明期の創造的時代が含まれ神話的存在が大地を形成し、社会生活のルールを残した別の複雑な観念である。オーストラリア本土の自然植物やユニークな動物、トレス海峡諸島の生活に重要な海や星座など、先住民が住む土地とのつながりを示す重要な信念となっています。その神話は、儀式、芸術、音楽、踊りなど、今でも楽しまれている豊かな文化に影響を与えています。1788年、オーストラリアに入植した英国人が支配的な文化となった頃から、先住民の習慣は失われはじめました。しかし、先住民族や活動家の努力により、再び徐々に復活しています。オーストラリアを旅するとウルル(エアーズロック)を含め、数多くの先住民族とつながりを持つ聖地で先住民の文化を感じることができます。

※日本語では「アボリジニ」という表現が広く使われているが「アボリジニ」は差別的な響きがあるため、現地ではアボリジナルやオーストラリア先住民といった呼ばれ方をされるようになりました。



文:ウィロパスピト シャー

単語コーナー:先住民族

英語:
Indigenous peoples
インデジェネス ピープルズ

マオリ語:
Iwi taketake
イウィ タケタケ

フランス語:
Indigène
インディジェン

マレー語:
Orang asli
オラン・アスリ

ピーナッツ・クッキーレシピ

※2023年1月より、本欄は世界のレシピを紹介いたします。

マレーシアの春節の定番クッキーを紹介します。去年の春節に故郷に帰れなかった私は、このクッキーが食べたくて、「What to Cook Today」というサイトのレシピを参考に作ってみました。香ばしいピーナッツの匂いがして、口の中で溶けたクッキーは、味と食感が抜群によかったです！作り方はとても簡単なので、おやつにぴったりです！みなさんも是非、作ってみてください。



材料 <25~27枚分>

① ピーナッツバターの方法	② ピーナッツの方法
ピーナッツバター 100g	ピーナッツ(皮むき、素煎り) 100g
キャノーラ油 35g	油 50g
薄力粉 112.5g	薄力粉 80g
パウダーシュガー 35g	パウダーシュガー 50g
	塩 少々

作り方

準備:オーブンは165℃に予熱しておきます。②で作る際には、ピーナッツをフードプロセッサーで細かく砕きます。

① ボウルに砕いたピーナッツ・ピーナッツバター、パウダーシュガー、薄力粉と塩を入れて、混ぜ合わせます。

② 油の半分を入れ(一度に注ぎ込まない)、徐々に加え続けます。生地が滑らかで、指にべたつかない、崩れない程度まで、手で混ぜます。生地はパサパサしている場合は、油を小さじ1杯ずつ加えて混ぜてください。

③ 生地を10gずつ分けて、丸めて、天板にのせます。(ほかの形でオッケイ)

④ 塗卵を塗って、25分ぐらい焼きます。焼きすぎると、溶ける食感がなくなるので、ご注意ください。

⑤ 冷めたら、出来上がりです！

文:リリー・ホー

参考したサイトのURL:

<https://whattocooktoday.com/chinese-new-year-peanut-butter-cookies-kue-skippy.html>

★国際交流員の活動★

イベントの参加は要申込

★オージーオープンデー★

1月28日(土) 17時~(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

Youtube



Instagram



Facebook





Niseko Town International Newsletter

Vol. 123 January 2023

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

Australia's First Nations!

Essential to getting to know Australia, is to start by getting to know the Indigenous peoples of the nation! The Aboriginal and Torres Strait Islander peoples are said to be the oldest continuing culture in the world, dating back to 60,000 years ago. Throughout the large island of Australia, there were hundreds of different tribes each with their different traditions and languages. Australia's First Nations peoples are known for their deep relationship with nature due to their nomadic lifestyle and spiritual beliefs. The belief system of the Aboriginal peoples is centered on the "Dreamtime" or "the Dreaming", and the Torres Strait Islander peoples believed in the "Tagai". Both are distinct, complex concepts that includes the creative era at the dawn of time, when mythic beings shaped the land and left behind the rules for social life. They are an important aspect of the Indigenous peoples' connections to the lands they live on, such as the natural flora and unique animals of the Australian mainland, and the sea and constellations important to life on the Torres Strait Islands. These myths have influenced much of the rich culture such as rituals, art, music and dances that are still practiced and enjoyed today. From 1788, when the British who settled in Australia became the dominant culture, Indigenous practices began dying out. However, it is slowly reviving again due to efforts of First Nations peoples and activists. There are many sacred sites you can visit in Australia with which the Indigenous peoples have a strong connection to, such as Uluru (Ayers Rock).



By: Syah Wiropuspito

This Month's Word: Indigenous peoples

Japanese:
先住民族
Senjuuminzoku

Maori:
Iwi taketake

French:
Indigène

Malay:
Orang asli

Peanut Cookie Recipe

By: Lily Ho

※From January 2023, this column will feature recipes from around the world.

This fragrant, melt-in-the-mouth peanut cookie is a must-have during Lunar New Year celebrations in Malaysia. I've tried making them before with the following recipe from "What to Cook Today". It's really simple and almost fool-proof. So, if you love peanuts, be sure to try this recipe!



Ingredients <Makes 25~27 pieces>

Option 1: With peanut butter		Option 2: Using peanuts	
Peanut butter	100 g	Roasted unsalted peanuts	100 g
Canola oil	35 g	Canola oil	50 g
All-purpose flour	112.5 g	All-purpose flour	80 g
Icing sugar	35 g	Icing sugar	50 g
		Salt	A pinch

Instructions:

Preparation: Preheat the oven to 165°C. Grind the roasted peanuts in a food processor until fine in texture.

- ① Mix ground peanuts or peanut butter, sugar, flour and salt in a mixing bowl with a spoon.
- ② Add half of the cooking oil and continue to gradually add the oil to the bowl. Mix with your hands until you can form a dough that is smooth, does not fall apart and stick to your fingers. If it feels dry, add a bit more oil, one teaspoon at a time.
- ③ Shape the dough into balls of about 10 g each and place on a baking tray. (other shapes are also ok)
- ④ Brush the cookies with egg wash and bake for about 25 minutes. Don't overbake them as they will lose the melt-in-mouth texture.
- ⑤ Enjoy after they've cooled down completely!

Full version of recipe here:

<https://whattocooktoday.com/chinese-new-year-peanut-butter-cookies-kue-skippy.html>

★CIR Events★

★Straya Open Day★

28th January, Saturday, 5pm~ (Registration Required)

★English Conversation Club★

Every 2nd & 4th 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

《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

