



ニセコ町 国際交流新聞

第133号 令和5年11月
作成:ニセコ町 国際交流員

「国の動きを止めるレース」

オーストラリアのスポーツといえば、ラグビー、クリケット、水泳が思い浮かぶと思うが、競馬も世界的に有名です！毎年11月の第1火曜日の午後3時になると、オーストラリア国民はテレビを囲んで最大の競馬イベント、「メルボルン・カップ」を観戦します。1861年から開催されたメルボルン・カップは、3歳以上の馬による3,200メートルの競走です。老若男女を問わず、競馬に興味のない人までが観戦するため、'The race that stops a nation'「国の動きを止めるレース」として知られています。ビクトリア州では祝日にもなっています。この競走は単なるレースではなく、国の最も期待されるファッション・イベントでもあり、ベスト・ドレッサーの参加者には豪華賞品が贈られます。パリス・ヒルトンやニコール・キッドマンといった有名人も、最新のファッションを着て参加しています。女性はエレガントな帽子か頭飾りを着用することが特徴です。



毎年、多くの外国調教馬も参加するが環境に順応できない馬も多いです。2006年にはデルタブルースが日本馬として初めてメルボルン・カップを勝ち、同じく日本馬のポップロックが2着に入りました。メルボルン・カップを唯一3勝したマカイビ・ディーヴァやオーストラリアの伝説的名馬ファー・ラップなど、有名な優勝馬は有名なスポーツ選手と肩を並べるほどの知名度を誇ります。1930年代の大恐慌の最中にデビューしたファー・ラップは、最初の競走で何度も敗れていました。しかし、ある時を境に急激に成長し、すぐに速さで知られるようになりました。その速さから「赤毛の恐怖」といわれたファー・ラップが出走すると他の馬との距離はみるみると引き離されました。



その恐ろしいファー・ラップが1930年のメルボルン・カップに出走する前、散歩していたときに狙撃されたことがあります。しかし、弾丸は外れ、ファー・ラップがメルボルン・カップを勝ちました。今年のレースは11月7日に行われます。

文:ウィロパスピト・シャヒラ

マオリ・ボイル・アップ 文:パーマー・ブルック

ボイルアップは鍋に似てるニュージーランドの伝統的なマオリ料理です。伝統的に豚肉などの肉と骨、プハ(クレソン)やキャベツなどの青菜、クマラ(サツマイモ)やジャガイモをバランスよく組み合わせて作ったスープと、「モトウモトウ」と呼ばれる小麦粉で作った団子と一緒に煮込んだ料理です。



ボイルアップ	3~4人分
豚骨と肉	1-1.5kg
クレソン (または キャベツ / 体菜)	500g
大きいジャガイモ	1.5個
サツマイモ (皮付き)	1.5 個
1/4 かぼちゃ	0.25個
モトウモトウ	
小麦粉	190g
ベーキングパウダー	1小さじ
塩	0.5小さじ
水 (または ボーンブロス)	適量

作り方

1. 大きな鍋に肉を入れ、肉がかぶる程度に水を加える。沸騰したら中火にし、1時間煮込む。
2. 肉を煮ている間に、クレソンを洗っておく(またはキャベツか体菜をひと口大に切るにする)。ジャガイモ、さつまいも、かぼちゃはひと口大に切る。
3. じゃがいも、さつまいも、かぼちゃを入れる。野菜を煮ている間に、団子の生地を作る。
4. ボウルに小麦粉とベーキングパウダーを入れ、水(またはボーンブロス)を加える。スプーンを使って、形がつくまで混ぜ合わせる。
5. 柔らかい生地になるまで手で混ぜる。必要に応じて小麦粉か水を加える。生地を一口サイズに分けて平らにする。
6. クレソン(またはお好みの青菜)を鍋に入れ、へらで突き固める。
7. 生地同士がくっつかないように動かしながら生地をのせ、ふたをしてさらに20分茹でる。

単語コーナー: 馬

英語: Horse ホース	中国語: 馬 マ
マオリ語: hōiho ホーイホ	マレー語: kuda クダ

《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

★国際交流員の活動★

イベントの参加は要申込

★中華風切り絵ワークショップ★

12月2日(土) 9:30~11:30・14:30~16:30

12月9日(土) 14:30~16:30

★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 11:00~11:50(土)



Niseko Town International Newsletter

Vol. 133 November 2023
Published by the Niseko Town CIRs
(Coordinators for International Relations)

'The Race that Stops the Nation'

While rugby, cricket and swimming come to mind when thinking about Australian sports, we are also world-renowned for our thoroughbred horseracing! Every year, on the first Tuesday of November at 3pm, Australians gather around the television to watch the biggest racing event of the year, the Melbourne Cup. The Melbourne Cup, first held in 1861, is a 3200-metre race for three-year-olds and older. It is locally known as "the race that stops the nation" because Aussies young and old gather together to watch, even those who aren't interested in racing. It was even made a public holiday within the state of Victoria.

The Cup is not just a race, it is also the most anticipated fashion event of the year, with substantial prizes awarded for the best-dressed participants. Celebrities and models such as Paris Hilton and Nicole Kidman have come to the races in the latest fashion. It is well-known for the hats or fascinators (headwear) people wear. Many foreign-trained horses also travel to Australia to participate in the Spring Racing Carnival, although many are unable to cope with the conditions. In 2006 Delta Blues was the first Japanese horse to win the Melbourne Cup, with fellow Japanese horse Pop Rock coming in second. Notable winning horses have become household names equal to even the most famous athletes in Australia, such as the only horse to win the Cup 3 times, Makybe Diva, and Australian legend Phar Lap. Phar Lap's story captured the Australian imagination during the 1930's Great Depression. Despite losing many of its first races he was soon so notoriously fast, they called him 'The Red Terror'. Other horses were pulled



from a race once they found out Phar Lap was participating. Before his participation in the 1930 Melbourne Cup, Phar Lap was shot at while taking a walk with his trainer, but the shot missed and he went on to win. This year's Melbourne cup will be held on November 7th, 2023.

By: Syah Wiropuspito

This Month's Word: horse

Japanese:
馬(うま)
uma

Chinese:
马
mǎ

Maori:
hōiho

Malay:
kuda

《Contact》 Niseko Friends Secretariat, Niseko Town Hall

Lead: Ho Lee Shing (Lily) If absent: Brooke Palmer

TEL: 0136-44-2121 Email: kokusai@town.niseko.lg.jp

Maori Boil Up

By: Brooke Palmer

Boil up is a traditional Māori food from Aotearoa New Zealand. Boil-up traditionally is a broth/soup made from balanced combination of meat and bones (e.g. pork), with greens such as puha (watercress) or cabbage, and kūmara (sweet potato) or potatoes, boiled together, along with flour dumplings known as "doughboys or motmotu".



Kai Kōhua / Boil up (serves 3-4)

- 1 kg Pork bones
- 500g Watercress (or cabbage / bok choy)
- 1½ Large potatoes
- 1½ Kumara (sweet potato), washed, not peeled
- ¼ Pumpkin

Motumotu / Dough boys

- 1½C Flour
- 1 tsp Baking powder
- Water
- Pinch Salt

Method

1. Add meat into a large pot and add water so the meat is just covered. Cook on high heat until water starts to boil, then turn heat to medium and simmer for an hour.
2. While the meat is cooking, wash watercress and leave to the side (or chop cabbage or bok choy. Chop and quarter potatoes, kumara and pumpkin)
3. Add in the potatoes, sweet potato and pumpkin. While the vegetables are cooking, prepare the dough boys.
4. Add flour and baking powder to mixing bowl. Add water (or bone broth). Use a spoon to mix together until it begins to form.
5. Continue mixing with your hands until it forms soft dough, but be careful not to over mix. Add more flour if needed.
6. Once you have formed a ball of dough, roll out the dough and cut into bite sized pieces.
7. Add washed watercress (or your chosen greens) to the pot and poke down with a wooden spoon.
8. Place dough boys on top, moving them around so that they don't stick together and boil for a further 20 mins.

★CIR Events★

★Chinese Paper Cutting Workshop★

Dec 2nd (Sat) 9:30am~11:30am • 2:30pm~4:30pm

Dec 9th (Sat) 2:30pm~4:30pm

★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, Saturdays 11- 11:50 am