



ニセコ町 国際交流新聞

第73号 平成30年11月
作成:ニセコ町 国際交流員

文化コーナー:「ダブリン・コドル」

文:デリク・モール (アイルランド)

Dia dhaoibh! Conas atá sibh? アイルランドのデリクです。

最近、夜の気温が下がり、ニセコの木々が紅葉して、本当に秋らしくなり、もうすぐ冬になります。自分にとって、冬はシチューシーズンです。アイルランドにはシチューの種類がいっぱいありますが、一番好きなのは「ダブリン・コドル」です。

名前は「ダブリン」と「コドル」という2つの意味が合わさっていて、「ダブリン」はアイルランドの首都から来ています。「コドル」とは、昔の英語の「煮る」という意味の言葉です。ダブリンのソウルフードと呼ばれ、『ガリヴァー旅行記』の作家ジョナサン・スウィフトの一番好きな食べ物でした。又、ジェームズ・ジョイスの『ユリシーズ』にも載っています。

このシチューはスラム街の人たちがよく食べる食べ物でした。又、家にある食材を入れて作るので、あまり決まったレシピがありません。作る人や家庭によって違いますが、ソーセージや薄切りベーコンがよく入ります。私が紹介するレシピはお祖母さんがよく風邪の予防のために作ってくれたものです。

材料:

2L オックスステールスープ/牛肉汁(濃い)
500g ソーセージ(ウインナー)
500g 薄切りベーコン(スモークか塩)
5~6 ジャガイモ(大きめ)
ミックスハーブ
100g スープミックス(大麦、スプリットピー、ヒラマメ)
ホワイトプディング(あれば)

作り方:

- 1) ジャガイモの皮を剥き大きめに切る。スープ/牛肉汁を大きいポットに入れ、中火で煮る。ミックスハーブ、塩、コショウを入れる。
- 2) ジャガイモ、ソーセージ、ベーコン、スープミックス、ホワイトプディングをいれ、中火で1時間ぐらい煮る。
- 3) ブラウンブレッドと盛る。

*このシチューは2日ぐらい保存できます。又、再加熱でもおいしいです。☺



国際交流員コーナー:「クロスカントリースキーしないか?」

ニセコ町の皆さん、
こんにちはドイツ出身のニセコ町国際交流員、エマヌエルです。

ウィンターシーズンが近付いてきました! ウィンターシーズンが近いということは、パウダースノーが近いうことです。ニセコのパウダーを持ち望んでいる方が多いと思いますが、私にとってちょっと困ったことがあります。せっかく買った自転車が使えなくなることです!

自転車が使えなくなると、通勤が車になってしまい、車で通勤すると、太ってしまいます。大問題です!

その懸念について考えて、考え続けて、汗が出るくらい模索して、部屋に引きこもって瞑想を重ねた結果思いついたことは、クロスカントリーです。クロスカントリースキーを買ったら、毎日スキーで通勤できるようになります!

ニセコでスノーボードやスキーは人気ですが、ドイツではクロスカントリースキーが人気です。人気の理由は、クロスカントリースキーの方が色々便利だからです!

確かにスノーボードとスキーは坂を降りるのに早いのですが、坂を登るのは絶対無理です。クロスカントリースキーなら、坂を降りようが、登ろうが、雪があれば、滑ります。

ニセコ町の皆さん、どうですか。今シーズンはクロスカントリースキーで仕事に行ってみませんか?

文:エマヌエル・ノイバウア (ドイツ)

★国際交流員の活動★

★あそぶつく「魔法のじゅうたん」

11月29日(木) 14:45~15:30 ミッチェル

★ニセコ町国際交流員による番組

毎週金曜日 15時~15時50分

11月02日 国際交流員全員

「この街って! 天国」(日本語)

11月09日 国際交流員全員

「English Radio Hour」(英語)

11月16日 国際交流員 ミッチェル・デリク

「English Radio Hour」(英語)

11月23日 国際交流員 エマヌエル・メイ

「English Radio Hour」(英語)

★英会話TALK! (ニセコ町民センター 研修室4)

第2・3土曜日 10:00~11:00

11月: 11/10 & 11/17

デリクさんの単語コーナー

アイルランド語: Stobhach (スタヴァック)

日本語: シチュー

中国語: 欧式炖菜
(オウシドゥンツァイ)

英語: Stew

(シチュ(英) ストゥ(米))

ドイツ語: Eintopf

(アイントップ)

《お問い合わせ》

国際交流ニセコFRIENDS事務局(役場企画環境課)

担当: 国際交流員 デリク モール (不在時: 澤田) 【電話】 0136-44-2121 【メール】 kokusai@town.niseko.lg.jp

【Facebook】 <http://www.facebook.com/nisekokokusaiouryuu>



Niseko Town International Newsletter

Vol. 73 November 2018

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

Culture Corner : "Dublin Coddle"

Text: Derek Moore (Ireland)

Dia dhaoibh! Conas atá sibh? Hope you're all keeping well, Derek here.

With the change in the leaves and drop in temperatures Autumn has truly arrived with Winter just around the corner. For me that means stew season has begun. And in Ireland, you have a ton of options. My absolute favourite is "Dublin Coddle".

As the name implies, this stew comes from Dublin, the capital of Ireland. Considered the soul food of the city it was the favourite of Jonathan Swift (Gulliver's Travels) and even shows up in Ulysses by James Joyce. Coddle was an old word for boiling/stewing.

This dish was often eaten by the poorer tenement house residents who often had to make do with whatever they could find and holds in itself the harsh history of the city. As such there is no real set recipe, though sausages and rashers feature often. The recipe I'm showing here is the version my grandmother would often make as a cold deterrent.

Ingredients:

2L Oxtail Soup/Beef Stock (Strong)
500g Pork Sausages (Not hotdog style)
500g Rashers/Thinly Sliced Bacon (Smoked or Salted)
5~6 Large Potatoes
Mixed Herbs
100g Soup-mix (Barley, Split Peas, Lentils)
White Pudding (If available)

Method:

1) Peel and roughly chop your potatoes. Add your stock/soup to a large pot and put on a mid-heat to simmer. Add in your mixed herbs, salt, pepper. Leave to simmer
2) Add the potatoes, sausages, rashers, soup-mix, and white pudding. Let stew for about an hour.
3) Serve hot with brown bread

*This stew keeps really well and tastes great reheated the next day



CIR Corner: "Are you going to give 'Cross Country Skiing' a try?"

Hello everyone, Emanuel from Germany here

Winter is coming! And with Winter on it's way, that means one thing. Niseko's famous powder snow is also coming soon. And though I am happy that so many can enjoy the snow, there is a bit of an issue for me... I can't use the bike I bought specially!

If I can't use my bike, I'll just go to work by car, but if I go to work by car all the time, I'll get fat. And I can't let that happen!!

So I thought and thought, meditated a bit, and thought some more on the best way to solve this and sweat a bit on the way to work. Finally I came to a great idea. Cross country skiing!

If I buy some cross country skis I can just use those to get to work each day!

In Niseko, snowboarding and regular skiing is popular, but in Germany cross country skiing is far more popular. One of the main reasons for this is that it is more convenient for people to do.

For example, when skiing or snowboarding it's easy to go down the mountain, but near impossible to go back up on your own. With cross country skis you can go up and down as much as you like.

So, do you think you might take up cross country skiing this winter season?

Text: Emanuel Neubauer (Germany)

★CIR Activities★

★Asobook "Magic Carpet" Reading

November 29 (Thu) 14:45~15:30 Mitchel

★Niseko CIR Radio Show

Every Friday 3pm

Nov. 2 All CIRs

「この街って！天国」(JA)

Nov. 9 All CIRs

"English Radio Hour" (EN)

Nov. 16 Mitchel & Derek

"English Radio Hour" (EN)

Nov. 23 Emanuel & Mei

"English Radio Hour" (EN)

★Eikaiwa TALK! (Chomin Center Room 4)

Every 2nd & 3rd Saturday 10:00~11:00

Nov. Dates: 11/10 & 11/17

Derek's Word Corner

Irish: Stobhach (stuh-vok)

Japanese: シチュー
(shichuu)

Chinese: 欧式炖菜
(ōushì dùncài)

English: Stew
(st-chew (UK) / Stoo (US))

German: Eintopf
(Eye-n-topf)

《Contact》

International Exchange Association Niseko Friends Secretariat

Niseko Town Hall, Planning & Environment Div. Lead: Derek Moore (If absent: Sawada)

[TEL] 0136-44-2121 [Email] kokusai@town.niseko.lg.jp [Facebook] <http://www.facebook.com/nisekokokusaikouryuu>