



# ニセコ町 国際交流新聞

第102号 令和3年4月  
作成:ニセコ町 国際交流員

## ポート・ディクソンのグルメスポット

みなさん、こんにちは！リリーです！

前回の記事では地元の観光スポットを紹介したので、今回は私が家族とよく行くおすすめグルメスポットをいくつか紹介します。

まずは、私が大好きなKR Mani Curry Houseという南インド料理のレストランです。このお店のバナナ・リーフ・ライス(バナナの葉っぱの上にご飯、おかずとカレーがのせた料理)と、ひき肉や野菜を包んで揚げたサムサと甘いラッシーが絶品です。私が一番好きなのは、鉄板で焼き上げたサクサクでもちもちのロティチャナイ(円くて平たいパン)とまろやかな黄色ダール(豆カレー)です。それと小麦粉、ひよこ豆粉とスパイスから作ったぐるぐるした見た目が特徴で、サクサク食感が楽しめるムルックというおやつもおすすめです。営業時間が朝6時半から夜9時半までと長く、朝・昼・晩を問わずに食べに行くことができます。

最初に紹介したお店のすぐ近くに、チキンレンダンを楽しめるWarung Pak Mailと呼ばれている屋台があります。チキンレンダンとは、ココナッツミルクとハーブやスパイスで長時間煮込んだお肉のドライカレーです。ここの屋台のシェフがココナッツミルクとチリー、生姜、レモングラスなどのスパイスを上手に組み合わせて作る、風味豊かで、柔らかいチキンレンダンを楽しむことができます。

この料理は、インドネシアからマレーシアとシンガポールに伝わったとされています。

最後は、アイス・バトゥ・チャンプルー(マレー語でais batu campurと呼ばれ、略するとABCになる)というマレーシア定番のカラフルなかき氷を専門とする屋台: Senme ABCです。ABCの味付けとトッピングが屋台で異なりますが、ここでは、ローズシロップとエバミルクで味付けます。そして、その上に甘く煮た小豆、カリカリのローストピーナッツ、スイートコーン、仙草ゼリーとチェンドル(米粉で作られた緑色ゼリー)をトッピングしています。各素材の食感と味もそれぞれ違いますが、バランスが良い、絶品のかき氷が食べられます。マレーシアの暑さを乗り切るために最適なデザートを食べるなら、ここです！

文: ホー リーシン(リリー)



## 日独交流160周年

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・ノイバウアです！

記事の題名でバレバレですが、皆さん、今年はドイツと日本にとってどんな年か分かりますか？

はいその通り、今年は日独友好関係の160周年です！

さて、ドイツと日本はいつから交流を始めてきたのかをここで簡潔に説明させて頂きたいと思います。

160年前に、日本の幕末時代が終わった頃、プロイセン(かつてドイツで一番勢力を持った王国)の外交官である、Friedrich Albrecht zu Eulenburg(フリーデリック・アルブレヒット・ツ・オイレンブルク)が日本で両国の貿易条約締結に努めていました。

1861年1月24日に、フリーデリックの努力は報われ、プロイセンと日本の間に日普修好通商条約が成立しました。両国の間に結ばれた条約は貿易の領域を超え、友好と海運の領域も含まれていました。公式にその日付はドイツと日本の交流の始まりを示しています。

しかし、上記の日付はドイツと日本の交流のスタート地点とは言えません！実は、17世紀からある国を通じてドイツは日本と交流をしていました。その国は(もちろん)オランダでした。当時、ドイツの医師は頻繁に長崎の出島で欧州の医学を日本の医師に教えました。ドイツ出身の医師で最も早く日本で医学を教えたのは、1659年から1661年まで日本に滞在した、Caspar Schamberger(カスパー・シャームベルゲル)でした。

文: エマヌエル・ノイバウア



## ★国際交流員の活動★

### ★ニセコ町国際交流員による番組

「English Radio Hour」

ラジオニセコ76.2 FM 15:00~15:50 (金)

### ★英会話トーク★

4月は中止させていただきます。

### ★言語教室★

状況によって、中止する場合があるので、参加ご希望の方は事前にご連絡ください。

### ★ワールドキッチン@ホーム★

国際交流員のSNSで海外料理の動画を毎月アップしています。QRコードでご覧できます。

### ★言語交換 in Niseko★

中国語、英語、日本語が話せる方向けのオンライン言語交換。申込必要、先着20名。

## 日本語: 探検

英語: expedition

中国語: 探検  
(タンシェン)

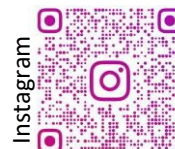
ドイツ語: expedition  
(エクスペディティオン)

マレー語: ekspedisi  
(エクスペディシ)

## 《お問い合わせ》

フレンズ  
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







# Niseko Town International Newsletter

Vol. 102 April 2021

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

## Where to Eat in Port Dickson

Hello, Lily here~

In my last article, I introduced my hometown and its attractive tourist spots. But, I left out something very important: where to eat! So this time I would like to introduce some food stalls and restaurants that my family and I usually frequent.

First up, we have KR Mani Curry House, my favourite South Indian restaurant in Port Dickson. All of their dishes such as the fragrant banana leaf rice, crispy samosas and sweet lassi are delicious but my all-time favourite is roti canai (a crispy and slightly chewy flatbread) with dhal (lentil curry). If you are looking for something to munch while travelling, be sure to grab one of their crunchy deep-fried spiral shaped murukku snacks made from rice flour, chickpea flour and a bunch of spices. As they are open from 6:30 a.m. to 9:30 p.m., you can try it out for breakfast, lunch or dinner!

Just around the corner from KR Mani Curry House is a roadside stall called Warung Pak Mail that serves an amazing plate of chicken rendang. Originally an Indonesian dish that made its way to Malaysia and Singapore, rendang is a dry meat curry dish made by stewing meat in coconut milk and spices for a few hours. As a result of this slow cooking, the meat becomes extremely flavourful and tender. Even though there are a number of places selling rendang in town, this rendang is the best because it is made with the perfect blend of chillies, lemongrass, spices and coconut milk.

Last on the list is Senme ABC, a stall specialising in the Malaysian bright pink shaved ice dessert known as air batu campur (ABC). While there are many variations of this dessert around Malaysia, the ABC at this stall is made with rose syrup, evaporated milk and a variety of toppings such as red beans, peanuts, sweet corn, grass jelly and cendol (a green jelly made from rice flour). The textures and flavours of each of these toppings all complement one another to make the perfect bowl of shaved ice. So if you are looking to beat the heat with a signature Malaysian ice cold dessert, this is the place to go!

By: Ho Lee Shing (Lily)



## 160 Years of Japanese-German Relations

Hello everyone, it's me, Emanuel Neubauer, the Niseko Town's German CIR (Coordinator for International Relations).

I wonder if you, dear reader, know what kind of fantastic event happened 160 years ago. Since you know it already from the title, I make it quick; this year marks the 160th anniversary of Japanese-German Relations; wow!!!

So, what happened exactly? Please, let me introduce!

One hundred sixty years ago (of course), when Japan just came out of the Bakumatsu Period, a Prussian diplomat by the name of Friedrich Albrecht zu Eulenburg led an expedition to Japan. His goal was to establish a trade relationship between the two countries to make it easier for German companies to enter the Japanese market. January 24, 1861, his efforts bear, and the two countries agreed on a treaty for friendship, shipping, and trade, building the basis for the first official Japanese-German relationship.

In reality, though, the relations between the two countries are much older!

Did you ever wonder why some words in Japanese medicine sound more German than their English counterpart? There is a reason for that, actually. Since the 17th Century, many German doctors came to Japan and were the first westerners teaching western medicine in Japan. One of the first to do so was Caspar Schamberger, who arrived at Nagasaki's Dejima in 1649 and left in 1651, leaving a growing interest in western medicine.

By: Emanuel Neubauer



## ★CIR Events★

### ★Niseko CIR Radio Program

"English Radio Hour"

Fridays 3 – 3:50 pm Radio Niseko 76.2 FM

### ★Eikaiwa Talk ★

Cancelled for April.

### ★Group Language Classes ★

Japanese and Chinese classes prone to cancellation due to COVID.

Please contact us for more information.

### ★World Kitchen @ Home ★

Short cooking videos showing how to make international food, posted every month on our social media.

### ★Niseko Language Exchange ★

Online language exchange program for speakers of English, Japanese, and Chinese. Reservation required, 20 spots available.

## English : expedition

Japanese: 探検  
(tanken)

Chinese: 探险  
(tànxiǎn)

German: expedition

Malay: ekspedisi

【Contact】 Niseko Friends Secretariat, Niseko Town Hall

Lead: Mitchel Lange (If absent: Yoshida)

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

