



ニセコ町 国際交流新聞

第104号 令和3年6月
作成:ニセコ町 国際交流員

「ファーストフライデー」とアメリカの都心復興

「ファーストフライデー」は毎月第一の金曜日に行われるアメリカ各州の都心イベントです。州によって内容が変わりますが、殆どはローカル美術の展開やミュージシャンのライブなど、色々な地域芸術を楽しむ祭りです。今日は、「ファーストフライデー」の歴史と私の出身地カンザスシティの「ファーストフライデー」について語りたいと思います。



まずは「ファーストフライデー」の誕生についてちょっとお話ししましょう。1950年代からの郊外化に伴って、アメリカの都会の中心はどんどん古びていき、都心の荒廃が進んでしまいました。これを食い止めるよう、1990年代から新都市計画(ニューアーバニズム)が生み出されました。21世紀に向けて多くの住民に愛されるように、都心はどうあるべきかを考えながら、都会の行政は新たなまちづくりに取り組みました。この新計画で、「ファーストフライデー」は都心の復興を推進するイベントとして持ち上げられました。

日本と違って、アメリカには公共交通機関があまり設備されていない都会が多いです。カンザスシティの場合も、200万人も住んでいるにもかかわらず、バス以外の交通機関がほぼありません。2016年から行政は都心で路面電車サービスを提供し始めましたが、郊外に住んでいる人の移動手段は車が多いため、特別なイベントがないと都心まで行く人が少ないです。そこで、2002年にクロスローズという都心の近所の美術家らはお客さんの増加を目指し、「ファーストフライデー」を開催することにしました。

現在のカンザスシティの「ファーストフライデー」は、美術だけではなく、フードトラックやバンドのライブはもちろん、たまに花火を打ち上げたりもします。私も高校生のときはよく友達と「ファーストフライデー」に遊びに行きました。皆さんもぜひカンザスシティに行く機会がありましたら参加してみてください！

文:マイケル バーンズ

「担々麺」の「担々」はどういう意味？

中華料理屋さんに行くと、メニューに必ず載せてある料理がいくつかある。それは、チャーハン、マーボー豆腐と担々麺だ。中国にとってチャーハンが家庭料理としてよく食べられている料理の1つだ。日本の家庭でカレーライスをよく食べているのと同じかもしれない。マーボー豆腐は中国の四川省でよく知られている家庭料理だが、中国人の誰でも知っている有名な料理とは言えない。また、担々麺は完全に四川料理で、従来全国範囲であまり有名ではない料理だった。しかし近年、四川料理が中国国内で流行り、担々麺もだんだんと一般的に知られる料理になった。

料理名を付けるには決まったルールがあり、国によって付け方が異なるようだ。中国の場合、メインとなる具材はほとんど料理名の中に書かれてあるが、担々麺はこのルールとは少し違う。「担々麺」は中国語(標準語)で発音してみると、とても可愛いイメージをもつかもしいないが、実際に四川省の方言にはかわいイメージが全然なかったようだ。四川省の方言で、「担担」は天秤棒を意味し、元来、天秤棒に道具をぶら提げ、担いで売り歩いた麺料理のためにこの名が付いた。1841年頃、四川省出身のある男性が考案して、成都(四川省の省都)で売り歩いたと言われる。元々は、天秤棒の片側に七輪と鍋を、もう一方に麺、調味料、食器、洗い桶などを吊して、担いで売り歩いた。温かく、辛い麺を出したところ流行ったという。スープを大量に持ち歩くのは困難であったことから、「汁なし担々麺」が原型である。

日本の担々麺は、麻婆豆腐と同様に、四川省出身の料理人陳建民が、日本人向けに改良した作り方を紹介して、各地に広まったという。中華料理屋さんの定番料理として提供されているだけではなく、インスタントラーメンの一種としても、袋麺もしくはカップ麺の形態で多く販売されている。

文:梅 冠男

★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)

★ニセコ英会話サークル★

毎月第2・4週目の土曜日10:00~11:00
オンライン・事前に申込必要

★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。

★楽しい中国語教室★

毎週木曜日10:00~11:15
オンライン・事前に申込必要

★初めて学ぶ方向けの中国語講座★

毎週月曜日10:00~11:00
オンライン・事前に申込必要

日本語：都心

英語: city center

中国語: 市中心
(シージュンシン)

ドイツ語: stadtzentrum
(シュタットツェントルム)

マレー語: pusat
bandar raya
(プサツバンダーラヤ)

《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. 104 June 2021

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

"First Fridays" and America's Urban Renewal

"First Fridays" is a broad term used to describe a type of event that many American cities hold in their downtown districts on the first Friday of every month. The actual content varies from state to state, but usually it includes exhibitions and performances from local artists and bands. Today, I'd like to talk about the history of First Fridays and also what they are like in my hometown, Kansas City.

From the 1950s onward, American cities experienced serious urban decay as many middle class families moved to the suburbs. In order to prevent this phenomenon from continuing, advocates began to adopt new styles of urban planning in the 1990s that are collectively referred to as "new urbanism." The goal was simple: as America moved into the 21st century, how could cities evolve to accommodate the changing needs of residents? With this in mind, municipal governments began many new initiatives. First Fridays started during this time as a way to boost the community and economy of urban centers.

Unlike Japan, many American cities do not have very much public transportation. My hometown Kansas City has a total population of over 2 million in its metropolitan area, but its public transportation is mostly limited to buses. The government began operating a tram service in the downtown area in 2016, but because most residents live in the suburbs, very few people will go out of their way to visit downtown without a special reason. To help alleviate this problem, some local artists in the Crossroads district of downtown Kansas City began hosting First Fridays in 2002. Nowadays, First Fridays in Kansas City aren't limited to just art. There are live musical performances, food trucks, and even the occasional fireworks display. I frequently drove downtown with my friends in high school to attend. If you ever happen to visit Kansas City, I recommend coming to First Fridays!

By: Michael Burns



What Are Dandan Noodles?

If you go to a Chinese restaurant in Japan, there are some dishes that are always on the menu such as fried rice, Mapo Tofu and Dandan Noodles. Fried rice, which is like curry rice in Japan, is a popular home-cooked dish in China. Mapo Tofu is a well-known home-cooked dish in Sichuan Province, China, but it is not a famous dish that all Chinese people know. Dandan Noodles are authentic Sichuan cuisine that was not well known throughout the country. However, Sichuan cuisine has become popular in China in recent years and the general public is becoming well aware of Dandan Noodles.

It seems that there are fixed rules for naming dishes and different countries have different rules. In China, usually you can figure out the main ingredients from the cuisines' names. However, Dandan Noodles do not follow this rule. The pronunciation of "Dandan Noodles" in Mandarin Chinese sounds kind of cute. But it sounds really different in the dialect of Sichuan Province.

In the dialect of Sichuan Province, "Dandan" is a type of carrying pole that was used by walking street vendors who sold the dish to passers-by. Since the vendors sold noodles in this way, people started calling them Dandan Noodles which translates directly as "noodles carried on a pole".

It is said that a vendor started using the carrying pole to sell noodles around 1841. People would carry the pole over their shoulder, hanging stoves and pots on one side and a basket of noodles, seasoning, and cutlery on the other side. As the noodles were affordable and tasty, Dandan Noodles became really popular. Since it was difficult to carry a large amount of soup by poles, this early version of Dandan Noodles had no broth.

Chinese cuisine like Mapo Tofu and Dandan Noodles are said to have been introduced and spread to various places by the chef Chen Jianmin from Sichuan. He improved Dandan Noodles to make them more palatable to Japanese people. In Japan, Dandan Noodle Soup is not only offered as a standard dish at Chinese restaurants, but also sold as a type of instant noodles.

By: Guannan Mei

★CIR Events★

★Niseko CIR Radio Program ★

"English Radio Hour"
Fridays 3 - 3:50 pm Radio Niseko 76.2 FM

★Online Eikaiwa Circle ★

Every 2nd and 4th Saturday, 10~11 am
Online event, pre-registration required

★World Kitchen @ Home ★

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

★Fun Chinese Class★

Every Thursday 10:00 am ~11:15 am
Online, application required

★Chinese for Beginners★

Every Monday 10:00 am ~11:00 am
Online, application required

English: city center

Japanese: 都心
(toshin)

Chinese: 市中心
(shi zhong xin)

German: stadtzentrum

Malay: pusat bandar
raya

《Contact》 Niseko Friends Secretariat, Niseko Town Hall

Lead: Mitchel Lange (If absent: Yoshida)

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

Youtube



Instagram



Facebook

