



ニセコ町 国際交流新聞

第103号 令和3年5月
作成:ニセコ町 国際交流員

ドイツの茶道



ニセコ町の皆さん、こんにちは。ドイツ出身の場国際交流員、エマヌエル ノイバウアです！
皆さんお元気ですか？ やっと春らしくなりましたね！ もう少しで散歩と登山のシーズンになります！ ワーイ、
もう待ちきれませんね～！

さて、今月のテーマに入りたいと思います。今月のテーマはドイツの紅茶文化、ドイツの茶道です。
約300年前からオストフリースランド(Ostfriesland)と言う地域で飲み始めたのがドイツの紅茶文化の始まりといわれています。
当時、休みの日にビールを飲むのが一般的でした。しかし、当時のオストフリースランドのビールは値段も高く、そもそもビール
が基本的に健康に悪いとされており、代わりになるものが必要とされていました。その「代わりになるもの」が紅茶でした。紅茶
が普及し始めたときは、薬として飲まれていたようですが、徐々にオストフリースランドの日常生活の中に紅茶を飲むという文化
が浸透していきました。そして、気がつけばオストフリースランドの独特な習慣となりました。

ドイツの茶道に必要なもの:

まず、オストフリースランドで作られたお茶(ブレンド率やパッケージ)が必要です！ 様々なお茶がありますが、真のオストフ
リースランド茶を選んで購入しましょう。お茶のほかに氷砂糖と無糖練乳を用意します。無糖練乳は普段コーヒーにも使われて
いる、脂分が10%程のものです。

茶道の仕方:

初めに、オストフリースランド茶を沸かします。沸かしたら、カップに注ぐ前に氷砂糖一個をカップに入れ
ましょう。ちょうど氷砂糖が埋まる程度に紅茶を注ぎます。次にクリームを入れましょう！ カップの端に
そっとクリームを注ぎ、混ぜずにカップの底まで流していきます。すると不思議なことが起こります！

カップの底に流れたクリームは、魔法にかけられたかのように、紅茶の水面に膨らみながら上がってき
ます。最初から最後まで混ぜないので、オスト茶の味は飲む度に変わってきます！ 初めはクリームの味
で、次に紅茶の渋い味、そして最後にオ砂糖の甘味が来るので、色々な味覚を楽しむことができます。

どうぞ、お召し上がりください。

文:エマヌエル ノイバウア



田舎とは？

田舎: 1) 都会から離れた地方。2) 田畑
が多く、のどかな所。人家が少なく、静
かでへんぴな所。(Weblioから引用)



皆さんにとって、田舎とはどのような
ところですか。緑豊かで、人の少ない地
方？ それとも、人が多くても東京より不
便なところ？

私が大学二年生の時に京都へホームステイした際に「田舎」の意味を具
体的に、考え始めました。ある日、ホストファミリーのお母さんに「この田
舎生活は不便じゃない？」と聞かれましたが、京都の中心地なのになぜ田
舎と表現するのか不思議でした。しかし、新宿や渋谷で生活している人か
らみたら、ここは田舎だといえるかもしれないと思いました。

私はアメリカのシカゴ市生まれですが、6歳の時に家族でカンザスシティの
郊外に引っ越しました。カンザスシティの総人口は200万人を超えますが、
農場も多いためか、田舎のイメージが強いです。海岸出身のアメリカ人の
友達と話すときは、カンザスシティのことを田舎として紹介することが多い
ですが、私の中ではカンザスシティが田舎だとはとても思えません。

このような経験から、田舎と都会の分け目は以外と客観的なものではない
ことに気づきました。人はそれぞれ田舎のイメージが違いますし、辞書の
定義さえも曖昧。私もその場に応じて同じところを違う風に紹介します。み
なさんにとって、田舎とはどのようなところですか。

文:マイケル バーンズ

★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。

★言語教室★ (一旦中止)

状況によって、再開する場合があるので、参加
ご希望の方はご連絡ください。

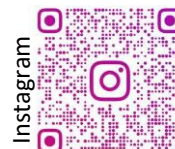
日本語: 茶道

英語: tea ceremony	中国語: 茶道 (チャードウ)
ドイツ語: teezeremonie (テーツェレモニー)	マレー語: majlis teh (マジリス テー)

《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. 103 May 2021

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

German Tea Ceremony



Hello everyone, It's your favorite German CIR from Niseko Town, Emanuel Neubauer! How is everyone feeling?

I feel great since it is finally spring, and it is getting warmer by the day.

For today's topic, I have something special planned! I am about to introduce a bit of German's tea culture and Germany's very own tea ceremony, behold!

German tea history: So, tea entered Germany about 300 years ago in a region called East Frisia.

At the time, people in East Frisia used to drink beer as a leisure beverage. Though beer was tasty since it was expensive and unhealthy (the unhealthy part holds true to this day), a new leisure beverage was in high demand. In the beginning, tea was still used as a medicine, but it soon found its way into everyone's casual drinking schedule. Before you knew it, the whole region drank tea daily.

What you need for a German tea ceremony: For a German tea ceremony, first of all, you will need East Frisian tea, but be careful when purchasing it! Official East Frisian tea must be produced in East Frisia; otherwise, it cannot be called "official" East Frisian tea. Other than the tea, you need sugar and tea whitener. The sugar used for the ceremony is a big diamond-shaped white rock sugar, usually the size of a fingertip. For the tea whitener, just use everyday tea whitener.

The ceremony: First of all, let's boil some water and prepare the tea. Next, we put the rock sugar in our cup and pour some fresh, hot East Frisian tea on it until the tea just barely covers it. Now, take the tea whitener, and let it slide down from the side of the cup. The tea whitener will flow down to the bottom of the cup and then rises again as if lifted by a magic hand.

Careful, **do not stir the tea** (as much of a temptation that might be)! East Frisian tea is savored as it is. If you withstood the temptation and did not stir the tea, you can now enjoy a taste that changes with every sip. First, the tea tastes creamy, then softly bitter, and finally, the tea is rounded out by the sweetness of the rock sugar. Now, go and enjoy your German-style tea ceremony!

By: Emanuel Neubauer



What Does "The Countryside" Mean?

If I were to ask you to define "countryside," how would you respond? Expansive farms far away from any metropolitan area? A town with a small population of people?

I first started thinking about what "the countryside" meant when I was a sophomore in college. I was studying abroad in downtown Kyoto over the summer and my host mother asked me, "Isn't it difficult to live out here in the countryside?" My first thought when I heard this was, "Downtown Kyoto is the countryside?" But hey, I guess it makes sense if you are comparing Kyoto to Tokyo. Sort of.



I was born in Chicago, but my family moved to a suburb of Kansas City when I was 6 years old. The Kansas City metropolitan area has a population of over two million people, but most people from other parts of the country have an image of Kansas as a rural area. To be fair, we do have quite a few farms. In fact, when I talk about Kansas to my friends from the coasts, I do say that I live in the countryside, even if I don't really think about Kansas City that way in my head.

Thinking about these examples has helped me realize that the definition of "the countryside" isn't as much of an objective idea as I once thought. Everyone's personal image of what it means to be rural is different, and even the dictionary definition of the term is pretty vague. What do you consider to be the countryside?

By: Michael Burns

★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

★Group Language Classes ★

Japanese and Chinese classes are currently cancelled 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.

English: tea ceremony

Japanese: 茶道
(sado)Chinese: 茶道
(chadao)

German: teezeremonie

Malay: majlis teh

【Contact】 Niseko Friends Secretariat, Niseko Town Hall

Lead: Mitchel Lange (If absent: Yoshida)

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