



ニセコ町 国際交流新聞

第119号 令和4年9月
作成:ニセコ町 国際交流員

「アイス・カチャン」: マレーシアのカラフルなかき氷

文:ホーリー・シン(リリー)

夏といったら、おいしくて冷たいかき氷ですね。

かき氷は、日本だけではなく世界各国にある夏のデザートです。韓国では「パッピンス」、フィリピンでは「ハロハロ」、そしてマレーシアでは「アイス・カチャン」と知られています。

「アイス・カチャン」の「アイス」は氷で、「カチャン」が豆という意味があります。つまり、豆入りのかき氷です。日本の宇治金時のようなものと想像されているかもしれませんが、アイス・カチャンはカラフルで具がたくさん入っています。削った氷にチェンドル(緑色の寒天)、仙草ゼリー(黒色のほんのり苦い寒天)、コーン、甘く煮た小豆とローストピーナッツなどをトッピングします。そして、味付けは練乳と赤いローズシロップです。真っ白な氷に黒、緑と黄色のトッピングがされ、さらに赤色に染まり、かなりカラフルなデザートになります。



ところで、「アイス・カチャン」は「ABC」でも呼ばれています。「ABC」は「ais batu campur(発音:アイス・バトゥ・チャンプルー)」の頭文字をとったもので、「アイス・バトゥ」は「氷」、そして「チャンプルー」は「混ぜる」という意味がします。氷と具を混ぜてから召し上がるのが、一般的な食べ方なので、「ABC」という名前をつけたのではないかと思います。もちろん、山ほどのかき氷が暑さであつという間に溶けて、豆とゼリー入りのジュースになってしまいます。それでも、冷たくて美味しいので、ガブガブ飲みます。

また、「チェンドル」という「アイス・カチャン」の一種があります。「チェンドル」は緑色の寒天のことですが、この寒天が主役になったかき氷もチェンドルと呼ばれています。味は「ABC」の練乳とシロップと違って、クリーミーなココナッツミルクとまろやかな甘さがあるパームシュガー(日本ではヤシ糖と知られている)です。

それでは、この具たくさんのかき氷はおいくらだと思いますか。「ABC」はRM5(¥160相当)くらい、「チェンドル」ではRM3(¥95相当)と安いです。暑さしのぎにピッタリなデザートのため、マレーシアに旅行する際には、ぜひ食べてみてください！

パンプキン・スパイスの季節

文:フーバー・真乃



秋は北米で非常に人気がある季節です。紅葉は美しいし、天気は涼しくなるし、暖かいセーターが着られる気温になるし、そして特に、パンプキン・スパイス・ラテが販売され始める季節です。季節限定のパンプキン・スパイス商品が出てくると、夏が終わり、ついに秋が始まったということがわかります。

パンプキン・スパイスは、過去十年間に人気急上昇し、北米では究極の秋の象徴になっています。シナモン、ナツメグ、ショウガなどのスパイスを使って作られるものであり、実はパンプキン・スパイスにはパンプキンが入っていません。パンプキン・パイの味付けによく使われるスパイスなので、パンプキン・スパイスという名前が付きましました。パンプキン・スパイス・ラテは特に若い女性に人気があり、流行りすぎて逆に飲んでいるとからかわれることもあります。有名なコーヒーチェーン店スターバックスを通して流行り始めたパンプキン・スパイスは最初独特な秋の味と認識されていましたが、今は「懐かしい秋の味」として流行っています。SNSによく写真や情報を載せたりする若者たちに人気の飲み物でもあるため、口コミでさらに人気広がっています。

たかがスパイスミックスについての記事を書くのも不思議かもしれませんが、パンプキン・スパイスは意外な文化的意義を持つ味です！秋にアメリカやカナダに行くと、パンプキン・スパイスはびっくりするほどどこにでもあります。例えば、パンプキン・スパイス味のフムス、ポテトチップス、ハンバーガー、水、などまずそうな商品もいろいろありますが、とにかくパンプキン・スパイス・ラテはおいしいので、お勧めします。機会があれば、ぜひ飲んでみてください！

★国際交流員の活動★

イベントの参加は要申込

★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 18:00～18:50(金)

単語コーナー: 季節

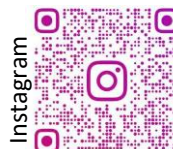
英語: season シーズン	マオリ語: kaupeka コウペカ
フランス語: saison セイゾン	マレー語: musim ムシム

《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. 119 September 2022

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

Ais Kacang: Malaysia's Colourful Shaved Ice Dessert By: Ho Lee Shing (Lily)

Summer is never complete without a nice cold bowl of shaved ice.

Every country has their own version of this dessert. In Korea, it's patbingsu. In Philippines, it's halo-halo, and in Malaysia, we call it 'ais kacang'

'Ais' means 'ice', and 'kacang' means beans. In other words, it's shaved ice with beans. Compared to the Japanese matcha kakigori with red bean paste, ais kacang is more colourful and has a lot more components. For example, a standard ais kacang will have cendol (green rice flour jelly), cincau (a black-coloured, slightly bitter jelly), corn, sweet red bean paste and roasted peanuts. It is flavoured with red syrup and condensed milk, which makes it a very colourful sight to behold.



This dessert is also known as 'ABC', which is short for 'air batu campur'. 'Air batu' means ice, and 'campur' means mix. Literally translated, 'ABC' is mixed ice. It is quite likely that this name came about as most people mix the toppings and ice together before digging in. Of course, in the unrelenting heat, mixing it doesn't amount to much as the mountain of shaved ice melts instantly to become a sweet, red-coloured water with beans in it.

Another shaved ice dessert that we have is 'cendol'. Unlike ABC that is packed with different toppings, cendol consists only of the shaved ice and green rice flour jelly. Instead of red syrup, it is flavoured with creamy coconut milk and palm sugar.

How much do you think these Malaysian shaved ice desserts cost? The answer is...RM5 (equivalent to ¥160) for a bowl of ABC, and RM3 (equivalent to ¥95) for a bowl of cendol. Next time you find yourself in Malaysia melting from the heat, make sure to go and enjoy a bowl of ABC or cendol!

Pumpkin Spice Season

By: Mano Hooper



Fall is a popular season in North America for a number of reasons. Pretty leaves, cozy sweaters, nice mild weather... and perhaps one of the most significant, the pumpkin spice latte. Once coffee shops start selling seasonal pumpkin spice goods, that's when you know that summer is over and fall has officially begun.

Pumpkin spice has skyrocketed in popularity over the past decade, now making it the ultimate symbol of fall in North America. Made up from a blend of spices such as cinnamon, nutmeg and ginger (there is no actual pumpkin in the mix), pumpkin spice is particularly popular with millennial and gen z girls, so much so that it has become something of a joke to mock people who like it for being too 'mainstream'. Although the drink, which was first made popular by famous coffee chain Starbucks, was originally considered a unique fall drink flavor, its popularity now seems to lie in its association with nostalgia and pleasant fall memories. It also helps that it is marketed towards younger, tech-savvy generations, who are likely to share the drink on social media.

It might seem strange to dedicate an entire newsletter article to a spice mix, but the cultural significance of pumpkin spice is not to be underestimated! If you ever go to America or Canada during the fall, you will see it everywhere, and I mean everywhere; other pumpkin spice products include pumpkin spice hummus, pumpkin spice chips, pumpkin spice burgers, pumpkin spice water... some of them sound gross, but I recommend at least giving the latte a try! ☺

★CIR Events★

Reservations required

★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 Fridays 6 – 6:50 pm

This Month's Word: season

Japanese:
季節
kisetsu

Maori:
kaupeka

French:
Saison

Malay:
musim

《Contact》 Niseko Friends Secretariat, Niseko Town Hall

Lead: Ho Lee Shing (Lily) If absent: Yoshida

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

