



# ニセコ町国際交流新聞 第141号 令和6年7月 作成:ニセコ町 国際交流員

## マレーシアの独特なお持ち帰り容器

コロナ禍以前より、「お持ち帰り」はマレーシアの食文化に欠かせないものです。料理は、熱いヌードルスープから、冷たいかき氷まで、何でも持ち帰り可能です。ただ、日本のプラスチック容器やカップと違って、マレーシアのお持ち帰り容器は少し変わったものです。

右側の写真を見てみましょう。なんだと思いますか？

バナナの葉と新聞紙で包まれたナシレマッ・ブンクスです。「ナシレマッ」はココナツライスに辛いチリペーストや卵などのトッピングを添えたマレーシアの代表的な料理です。そして、「ブンクス」はマレー語でテイクアウトを意味します。「ナシレマッ」は昔、ナシレマッ・ブンクスバナナの葉だけで包まれていましたが、バナナの葉は破けたり裂けたりすることがあるので、包装を補強するために、新聞紙やオイルペーパーを重ねて使うことが定番になりました。



コーヒーのお持ち帰り  
コーヒーと紅茶などの飲み物の場合は、ビニール袋の口の片方が紐で閉じられ、片方にストローが刺されています。そして、チキンライスなどのご飯類は発泡スチロールの器でお持ち帰りできます。

ちなみに、お持ち帰りを注文するとき、英語の「テイクアウト」と「テイクアウェイ」やマレー語の「ブンクス」以外、広東語の「タパオ」もよく使われています。マレーシア旅行でテイクアウトを注文したいときに、是非言ってみてください！



しかし、バナナの葉と新聞紙はナシレマッ独自のお持ち帰り包装なので、他の食べ物や飲み物では、よく透明のビニール袋で包されます。例えば、ヌードルスープのお持ち帰りを注文するとき、麺が伸びないように、一つの袋にアツアツのスープ、もう一つの袋に麺やトッピングが入れられて、紐で閉じられます。又、



チキン・ライスのお持ち帰り

文:ホー・リーシン(リリー)

### 単語コーナー

英語:banana	日本語:バナナ	中国語:香蕉 シアン ディアオ
フランス語: banane バナヌ	マレー語:pisang ピサン	マオリ語:banana

### 《お問い合わせ》

ニセコFRIENDS事務局(役場企画環境課)

担当:宮維舞己【電話】0136-44-2121

【メール】kokusai@town.niseko.lg.jp

## 外はサクサク、中はもっちり

葱油餅(ツォンヨウピン)は北京や台湾で親しまれている屋台料理です。「餅」と呼ばれるが、食感は日本のおもじと全然違い、外はサクサクと香ばしく、中はモチモチとしています。また、小葱とごま油の香りも人気の一品です。麺棒さえあれば家で簡単に作れるため、ぜひやってみてください！



### 材料<3人分>

薄力粉	100 g
強力粉	100 g
細ねぎ	3 本
ぬるま湯(42°C)	100 ml
塩	小さじ2
サラダ油	大さじ 2
ごま油	大さじ 1

### 作り方

- ボウルに薄力粉と強力粉、ぬるま湯を入れて箸で混ぜ、表面がなめらかになるまで手でこねる。そして、ラップをして、2倍ほど膨らむまで生地を寝かせる。
- 待っている間、細ねぎをみじん切りにしておく。
- まな板に強力粉(分量外)をふり、生地を9等分し、めん棒でそれぞれ、25×15cmの長方形に伸ばす。
- 表面にサラダ油を塗り、細ねぎと塩を散らし、長い辺から巻く。巻き終わりは生地を指で密着させながら閉じる。
- 右の片端を始点にうず巻き状に巻き、巻き終わりを指で閉じて生地に密着させる。
- 台に打ち粉をふり、うず巻きの面を上にしておき、めん棒で直径約20cmの円形に伸ばす。
- フライパンにごま油を熱し、弱火で生地の両面がきつね色になるまで焼く。

文:ペイペイ

### ★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)

#### ★ニセコ町国際交流員による番組★

ラジオニセコ76.2 FM 11:00~11:50(土)

#### ★ワヤン・クリワーチョップ★

7月6日(土)、14~16時、町民センター

#### ★ニュージーランド料理教室★

7月20日(土)、14~17時、町民センター

#### ★ワールドカフェ★

7月27日(土)、14~16時、町民センター



# Niseko Town International Newsletter

Vol. 141 July 2024

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

## Malaysia's Unique Takeaway Packaging

Even before COVID-19, takeaway had always been an indispensable part of Malaysian food culture. From noodle soup to shaved iced, anything can be takeaway in Malaysia. However, some of our takeaway packaging can be a little bit unusual.

Take a look at the picture on the right, what do you think it is?

It is nasi lemak bungkus wrapped in banana leaf and newspaper. Nasi lemak is Malaysia's signature dish of coconut rice with spicy chilli paste and other toppings, and bungkus means takeaway. A long time ago, nasi lemak bungkus was wrapped only in banana leaf. However, as banana leaves break and tear easily, nowadays it is wrapped with an additional layer of newspapers or waxy paper.



Nasi lemak bungkus



As banana leaf and newspaper are used only for nasi lemak, other kinds of food are often packed in clear, transparent plastic bags. For example, if you get noodle soup to go, the hot soup and the noodles and other toppings will be in separate bags, tied together at the top with a string. This is to ensure that the noodles do not get too soft over time. For hot or iced drinks such as coffee, tea or Milo, the drink is poured into the bag, one side of the bag opening tied up with string, and a straw inserted into the open side. In addition, if you get chicken rice, it will usually be in a styrofoam container.

By the way, when ordering food to go, in addition to "takeaway", "takeout" and the Malay word "bungkus", the Cantonese word "tapao" is also commonly used. Next time you visit Malaysia and want to get takeaway, be sure to try using these words!

By: Ho Lee Shing (Lily)

## This Month's Word

Japanese: バナナ  
banana

Māori: banana

Chinese: 香蕉  
xiāngjiāo

French: banane

Malay: pisang

English: banana

《Contact》 Niseko Friends Secretariat, Niseko Town Hall

Lead: Ho Lee Shing (Lily) If absent: Lin Ching Jou (Joanna)

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

## Sesame Scallion Pancake

Crispy sesame scallion pancake (tsong you bing) is a popular breakfast in Beijing and Taiwan. It looks kind of like a pizza, but with a crispy outside.

The scent of thin green onions and sesame oil make it very delicious. It can be easily made at home with a rolling pin. It is high in calories so don't eat too many at one time!



### Ingredients <For roughly 3 people>

Bread flour	100 g
All-purpose flour	100 g
Scallions (spring onions)	3 stalks
Lukewarm water (42°C)	100 ml
Salt	2 tsp
Vegetable oil	2 tbsp
Sesame oil	1 tbsp

### Instructions:

- ① Mix the bread flour, cake flour, and lukewarm water in a bowl, knead it until the surface is smooth.
- ② Cover the bowl with cling film and rest the dough in a warm place until it doubles in size.
- ③ Cut the scallions into slices.
- ④ Sprinkle some bread flour on the chopping board. Divide the dough into 9 equal parts, use a rolling pin to roll each into a rectangle of about 25 cm x 15 cm.
- ⑤ Brush the sesame oil over the surface, sprinkle scallions and salt on it. Then roll it from the long side until the end and pinch it tightly.
- ⑥ Roll it in a spiral shape from the right end, then pinch it tightly.
- ⑦ Sprinkle some bread flour on the chopping board. Roll each dough out into a circle with a diameter of about 20 cm with a rolling pin.
- ⑧ Heat the sesame oil in a frying pan, cook the dough over low heat until both sides are golden brown.

By: Peipei

## ★CIR Events★

Reservations required for certain events

### ★English Conversation Club★

Every 2<sup>nd</sup> & 4<sup>th</sup> Saturday 10-11 am (Online)

### ★CIR Radio Program★

76.2 FM Radio Niseko, Saturdays 11– 11:50 am

### ★Wayang Kulit Workshop★

6th July (Saturday), 2:00– 4:00 pm, Niseko Chomin Center

### ★New Zealand Cooking Class★

20th July (Saturday), 2:00– 5:00 pm, Niseko Chomin Center

### ★World Cafe★

27th July (Saturday), 2:00– 4:00 pm, Niseko Chomin Center