

第137号 令和6年3月作成:ニセコ町 国際交流員

水の恐ろしい生き物「バンニップ」

どの国にも、民話や神話上の生き物の話が存在します。日本には多く の妖怪の話があるように、西洋にも狼人間やネス湖の怪物の話があり ます。オーストラリアで最も有名なのはバンニップ(bunyip)という怪物で す。バンニップはオーストラリア先住民族、アボリジナルの人々に伝承さ れている民話の1つです。アボリジナルのそれぞれの部族によって、こ の怪物の名前が変わります。「バンニップ」という名前はビクトリア州の ウェンバ・ウェンバ (Wemba Wemba) 族のウェルガイア (Welgaia) 語に由 来すると言われています。この言葉がヨーロッパ人に初めて使われたの は1845年のことで、ジーロング市の新聞が発見された化石を掲載し、



バンニップ (1890) -J.Macfarlane

記事の中にアボリジナルの人がそれをバンニップ のものだと特定しました。

バンニップを目撃した人はよく、アザラシや泳い でいる犬に似ているといいますが、首が長く頭が 小さい生き物と表現する人もいました。バンニッ プはビラボン(水路にある流れの無い水溜まり) や河川敷、小池などに生息し、女性や子どもを捕 食すると言われています。ンガリンジェリの物語 に登場するバンニップは、ムリャウォンク (Mulyawonk)と呼ばれ、水路から公平な分け前 以上の魚を取る者を襲い、水に近づきすぎると子 どもを連れ去ると言われています。1800年代から アボリジナルの人々はヨーロッパ人に川や湖に

泳ぐとブンニップ/ムルヤウォンクの犠牲になるなどの警告をし、特定の 地域を訪れることを禁止していました。

研究者によると、バンニップの起源はアザラシの目撃情報だと指摘して いるが、絶滅した巨大動物に由来するのではないかと言う人もいる。アボ リジナルの人々は常に口承で文化と歴史を伝えてきたため、バンニップ は世界最古の民族のひとつであるアボリジナルの人々の長い文化的記 憶を証明するものなのかもしれません。

現代のオーストラリアでは、バンニップは本や映画、ゲーム、観光プロ

モーションなどに使われる人気者となってい ます。子どもたちを楽しませてくれるバンニッ プは、オーストラリア人の意識の中ではもは や恐怖ではなく、友好的なモンスターです。

※日本語では「アボリジニ」という表現が広く 使われているが現地では「アボリジニ」は差 別的な響きがあるため、在日オーストラリア 大使館などが「アボリジナルの人々」や「オー ストラリア先住民」といった呼ばれ方をおすす めしています。



1974年の絵本「バークリーズ クリークのバンニップ」のバン ニップの像。ビクトリア州立図 書館の前庭にある。

文:ウィロパスピト・シャー

単語コーナー:神話(しんわ)

中国語: 英語: 神话(シェンワ) mythology (ミソロジー)

マオリ語: pūrākau (プーラーカウ) マレー語:

mitologi (ミトロギ)

《お問い合わせ》

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

セルフ・ソーシング・プディング

このレシピは、チョコレート・ス ポンジケーキとチョコレート・ ソースのレシピです。1つの生地 が魔法のようにしっとりしたチョ コレートケーキとチョコレート ソースに変身し、電子レンジで 焼くため、とても手早く簡単に作 れます。



バニラアイスとよく合います!

材料

バター 30g 上白糖 170g バニラエッセンス 小さじ1杯 牛乳. 125ml

小さじ1杯の半分 ココアパウダー 大さじ2杯

小麦粉 25g ベーキングパウダー 小さじ2杯

チョコレートソース

ココアパウダー 大さじ2杯 黒砂糖 100g ココナッツファイン 大さじ1杯 お湯 375ml

生地の作り方:

①ボウルにバターを溶かす。

②チョコレートソース以外の材料を全て入れ、混ぜ合わせる。 ③生地を電子レンジ対応の容器に入れる。

(焼いてる時に生地が膨らむのでその点に注意してください)

<u>チョコレートソースの作り方:</u>

④ボウルにココアパウダー、黒砂糖、ココナッツファインをボ ウルに入れ、混ぜ合わせる。

⑤生地の上にかけてからお湯を入れる。

⑥そのままで電子レンジに入れて、最大強で7-8分で焼く。

文:パーマー・ブルック

★国際交流員の活動★

イベントの参加は要申込

★**ワールドカフェ**★ 3月16日(土)14:00~16:00 町民センター(申込不要)

★<u>中国語教室</u>★

4月3日~7月28日 町民センター

毎週の水曜日15:30~17:30、日曜日16:30~18:30

★中華料理教室★

4月20日 午後14:00~17:00 町民センター

★二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)

★<u>二セコ町国際交流員による番組</u>★

ラジオニセコ76.2 FM 11:00~11:50(土)



NISCRO TOWN Vol. 137 March 2024 Published by the Niseko Town CIRs (Coordinators for International Relations)

International Newsletter

Bush Terrors: Bunyip

Across every country and in every culture there are stories of mythical creatures. In the West there are tales of werewolves and the Loch-Ness Monster, and in Japan they have many *yokai*. Australia is no exception, and the most famous of mythical creatures is the bunyip. The bunyip is a part of Aboriginal Australian folklore. It's name changes according to the language the local Aboriginal peoples speak, but the name bunyip is said to originate from the Wergaia language of the Wemba-Wemba people of Victoria. This word was



Illustration of a Bunyip by J. Macfarlane (1890)

first used by Europeans in 1845, when a Geelong newspaper published an account of discovered fossils, and which were identified by an Aboriginal person as being a bunyip's. A majority of bunyip sightings say they look similar to seals or swimming dogs, and others described them having a long neck with a small head. The bunyip lives in billabongs creeks, riverbeds, and waterholes, and are said to be predators of women and children. The bunyip's legends are also used as warnings. The bunyip appears in Ngarrindjeri stories as a water spirit called the Mulyawonk,

which would attack anyone who took more than their fair share of fish from the waterways, or take children if they got too close to the water. During European occupation, Aboriginal people warned Europeans of the dangers of river and lake swimming and prohibited visitng certain areas, for fear that you would fall victim to a Bunyip/Mulyawonk. Researchers suggest the origins of the bunyip is sightings of seals, while some say they may have come from extinct megafauna, stories of which have been passed down for millenia.

The Aboriginal peoples have always passed down their culture and history through oral storytelling, so the Bunyip may be just more proof of the long cultural memory of one of the oldest peoples in the world. In modern Australia, the bunyip is now a pop culture icon used in books, films, games and for tourism promotion. The bunyip that now entertains children is no longer a terror in the Australian conciousness, but a friendly monster.



Statue of The Bunyip by Ron Brooks, from picture book The Bunyip of Berkeley's Creek (1974) by Jenny Wagner. Forecourt of the State Library of Victoria.

By: Syah Wiropuspito

This Month's Word: Mythology

Japanese:	Chinese:
神話 (shinwa)	神话 (shénhuà)
Māori:	Malay:
pūrākau	mitologi

《Contact》 Niseko Friends Secretariat, Niseko Town Hall

Lead: Ho Lee Shing (Lily) If absent: Brooke Palmer

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

Self-Saucing Chocolate Pudding

This recipe is for a chocolate sponge cake and chocolate sauce. It is super quick and easy to make as one batter magically transforms into a moist chocolate cake AND a chocolate sauce.

You can even bake it in the microwave! It pairs well with vanilla icecream or whipped cream.



Ingredients

Butter	30g
Sugar	170g
Vanilla Essence	1 tsp
Milk	125ml
Salt	1/2 tsp
Cocoa	2 tbsp
Flour	125g
Baking powder	2 tsp

Sauce

Cocoa	2 tbsp
Brown sugar	100g
Dessicated Coconut	1 tbsp
Boiling water	375ml

Instructions:

- 1 Melt butter.
- ② Add rest of ingredients and mix to form a batter.
- 3 Spoon into a large dish.
- 4 Combine sauce ingredients excluding hot water.
- ⑤ Sprinkle it over the batter and then pour the boiling water on top.
- **(6)** Microwave on high for 7-8 minutes uncovered.

By: Brooke Palmer

★CIR Events★

★World Cafe ★

March 16th (Saturday) 2pm-4pm, Niseko Chomin Centre

★ Chinese Language Course **★**

April 3rd~July 28th, Niseko Chomin Centre Every Wednesday 3:30pm-5:30pm, Sunday 4:30pm-6:30pm

★ Chinese Cooking Class ★

April 20th 2pm-5pm, Niseko Chomin Centre

★ English Conversation Club ★

Every 2nd & 4th Saturday 10-11 am (Online)

★ CIR Radio Program ★

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