



NISEKO TOWN INTERNATIONAL NEWSLETTER

Vol.162

二つの言語、一つの国：カナダの特別な声

Two Languages, One Nation: Canada's Unique Voice

 Mai Trang

カナダは公用語として英語とフランス語の二つを公式に認めています。政府のサービスから商品の表示まで、両方の言語が国中で共存しています。この仕組みは、特にケベック州やモントリオールに根づくフランス文化をはじめ、カナダの歴史と多様な文化を反映しています。

カナダのバイリンガル制度は、単なる言語の問題ではなく、アイデンティティ、多様性の尊重、異なる文化的伝統の調和を示すものです。全国の学校ではフランス語イマージョンプログラムが提供され、連邦機関のサービスも両言語で行われます。日常生活では道路標識や公共案内など、英語とフランス語の共存が自然に体験できます。

この制度により、カナダ人は歴史的なルーツを保ちながら、現代の多文化主義も受け入れることができます。バイリンガリズムはコミュニティ間の理解を促進し、文化交流を生み出し、国家的アイデンティティを強化します。訪問者や新しい移住者にとって、この二言語環境はカナダ生活の独特な体験です。カナダでは、言語は単なる道具ではなく、文化をつなぐ橋であり、歴史の象徴であり、国を特徴づける重要な要素なのです。



(English)



Canada is officially bilingual, with both English and French recognized at the federal level. From government services to product labels, the two languages coexist across the country. This system reflects Canada's history and cultural diversity, especially the strong French heritage in Quebec and cities like Montreal.

Bilingualism in Canada isn't just about communication—it's about identity, inclusion, and balancing different cultural traditions within one nation. Schools across the country offer French immersion programs, while federal institutions provide services in both languages. Even everyday life, from road signs to public announcements, highlights the coexistence of English and French.

This system allows Canadians to maintain connections to their historical roots while embracing modern multiculturalism. Bilingualism fosters understanding between communities, promotes cultural exchange, and strengthens Canada's national identity. For visitors and newcomers, experiencing this bilingual environment is a unique part of Canadian life. In Canada, language is more than a tool—it's a bridge between cultures, a reflection of history, and a defining feature of the nation.

今月の単語：言語

Word of the Month : Language

英語 Language ラングイジ	ドイツ語 Sprache シュプラハ	フランス語 Langue ラング	韓国語 언어 (eon-eo) オンオ	インドネシア語 Bahasa バハサ	中国語 语言 (yǔyán) ユーイエン
-------------------------	--------------------------	------------------------	---------------------------	--------------------------	----------------------------

ベルギーのアップル詰めパイ Belgian Apple Turnover

 Anna

3月28日の「もぐもぐニセコ：包み料理」で作ったベルギーアップル詰めパイ（Gosette aux pommes）のレシピを紹介します。これはベルギーのパン屋さんの定番です。カスタードクリームや旬の果物に代えても美味しいですよ！

This is the recipe of the apple turnover pastry I baked for our potluck party on March 28th. It's one of the pastries you will always find in a Belgian bakery. You can also replace the apples with seasonal fruits or custard cream!

材料 Ingredients

生地・Dough

薄力粉	250g	all-purpose flour
バター	100g	butter
卵	1	egg
砂糖	10g	sugar
塩	5g	salt
牛乳	75ml	milk

具・Garnish

リンゴ	3	apples
コーンスターチ	小さじ1 1tsp	cornstarch
砂糖	50g	sugar
レモン汁	1/2	lemon juice
シナモン	適量	cinamon
レーズン	適量	raisins
クルミ	適量	walnuts



作り方 Steps

- 具**：リンゴの皮をむき、芯と種を取り除き、角切りにする。そして、砂糖と一緒にリンゴを鍋に入れ、シナモンとレモン汁も入れ、蓋をして、中火で煮込む。冷ましてから、スターチを加えて、混ぜる。レーズンと刻んだクルミも入れる。
 - 生地**：塩以外の材料を全部ボウルに入れ、生地をこねる。そして、塩を入れて、滑らかで均一な生地になるまでこねる。50gぐらいずつに分けてボール状にする。めんぼうでボールを円の形に広める（直径約15cm）。
 - 生地にリンゴのペーストを乗せて、端を折り返してしっかりと押し、端を閉じる。
 - 生地の表面に溶き卵を塗り、蒸気を逃がすよう穴を開ける。
 - 180度に予熱したオーブンで30分焼く。
 - 出来上がりパイにパウダーシュガーを振る舞う。
- Garnish**: Peel the apples and remove the core and the seeds before cutting them in square pieces. Place the apple pieces in a saucepan together with the sugar, lemon juice and cinamon, cover and simmer medium heat. Let it cool down before adding the starch, and mix well. Lastly add the raisins and cut walnuts.
 - Dough**: Put all the ingredients except the salt in a bowl and mix well. Add the salt and continue kneading until you have a smooth uniform dough. Divide the dough into little balls of +-50g each before rolling them out to form a circle of 15cm.
 - Put the apple sauce on one half of the dough, fold the edges over and press firmly.
 - Brush the outside with beaten egg. Poke holes in the pastry to allow steam to escape.
 - Bake in a preheated oven at 180°C for 30 minutes.
 - Sprinkle powdered sugar on the finished pastry.

国際交流員の活動 CIR Events

★インターナショナル・ラジオ
International Radio
FM76.2 Radio Niseko
土曜日(Sat) 11-11:50AM

★英会話サークル
English Conversation Club
毎月第2と4土曜日 10-11AM
オンライン Online (Zoom)

★中華料理教室:清明節 - 春の味
Chinese Cooking Class:
Qingming Festival
4月5日(日/Sun) 11AM-2PM
町民センター Chomin Centre
要予約 Reservation required

★ニセコ日本語サロン
Niseko Japanese Salon
毎月第1と3水曜日 午後4-5:30
1st and 3rd (Wed) 4-5:30 PM
中央倉庫群 Central Warehouses
予約不要 No reservation needed

★民族文化展
West Pacific Peoples Exhibition
4月10日(金) - 12日(日) 9AM-5:30PM
4月13日(月) 9AM-1PM
町民センター Chomin Centre
要予約(ワークショップのみ)
Reservation required (workshop only)

★料理教室:インドネシアの屋台おやつ
Indonesian Street Food
Cooking Class
4月25日(土/Sat) 2-5PM
町民センター Chomin Centre
要予約 Reservation required


お問い合わせ Contact




ニセコFRIENDS

Niseko Friends Office

役場企画環境課経営企画係
CIR : Peiru Lai / Joanna Lin

 0136-56-8837

 kokusai@town.
niseko.lg.jp

 @nisekofriends
