

インドネシアの雨季

Rainy season in Indonesia

Kanya



9月は、インドネシアの一部地域で雨季が始まる時期です。雨季は通常4月まで続きます。インドネシアの雨季は時に非常に激しくなることがあります。毎年各地で洪水が発生します。被害の大きい地域では、水位が家全体をのみ込んでしまうこともあります。多くの人が洪水によって大切な持ち物を失います。しかし、それでもインドネシアの人々は、前向きで明るく過ごす方法を見つけ出します。

災害やトラブルに見舞われたとき、インドネシアの人々には「masih untung (マシ・ウントゥン)」と口にする習慣があります。日本語に訳すと「まだマシだ」という意味になります。例えば、家が丸ごと洪水に浸かってしまっても、家族全員が無事であれば、「家はダメになってしまったけど、家族がみんな無事だったのだから、まだマシだ」と言います。この態度は、決して災害を軽く考えているわけではありません。むしろ、困難を乗り換えるためのインドネシア流の向き合い方なのです。災害が起きたとき、私たちがまず大切にすることが、みんなのメンタルヘルスを保つことです。そのために、冗談を言い合ったり、一緒に笑ったり、食べ物を分け合ったり、お互いに助け合うことを大切にしています。

そのため、洪水の最中であっても、現地のニュースなどで、人々がその状況をむしろ楽しんでいるような光景が取り上げられることがよくあります。あふれた水でウォータースポーツをしたり、手作りのボートを漕いだり、さらには泳いだりする人までいます。もちろん、汚れた水で病気になるかもしれないという心配はあります。しかし、その問題はあとで考えることにして、まずは目の前の災害を乗り越えるために、あえてその状況の中に楽しさを見つけようとしているのです。

(English)

September marks the beginning of the rainy season in several parts of Indonesia, which typically lasts until April. Indonesia's rainy season can be so extreme that floods occur every year. In some heavily affected areas, the water level can even submerge entire houses. Many people have lost their belongings to these floods. However, Indonesian people always find ways to stay positive and happy!

Whenever there is a disaster or trouble, Indonesian have a habit of saying, “masih untung,” which translates to ‘still fortunate.’ For example, if a person’s entire house is submerged in a flood, but their family is safe, they would say, “It’s still fortunate that my family is safe.” This behavior is not intended to downplay the disaster; rather, it reflects the Indonesian way of coping. Our first response to a disaster is to keep everybody’s mental health steady. We do this by making jokes, sharing laughter, sharing food, and focusing on helping each other.

That is why, during floods, national media outlets sometimes pick up scenes where local people are joyfully embracing the situation. They use the floodwaters to play water sports, row makeshift boats, or even go swimming! Getting sick from the dirty water is certainly another problem for later, but in the moment, they choose to cope the disaster by finding joy in it.



今月の単語：雨

Word of the Month : Rain

英語 Rain レイン	オランダ語 Regen レヘン	フランス語 Pluie ブルイ	韓国語 비 bi ピ	インドネシア語 Hujan ウジャン	中国語 雨 (yǔ) ユー
-------------------	-----------------------	-----------------------	------------------	--------------------------	---------------------

ルバーブタルト Rhubarb Tart

Anna



ベルギーの実家の庭には昔からルバーブが植えてあり、毎年夏頃に必ずルバーブタルトを作ります。日本では、まだそんなに知られていない野菜ですが、ビュープラザで販売されているのを発見しました！

夏にぴったりの、甘酸っぱいルバーブタルトを作ってみませんか。

This rhubarb tart is sweet but with a touch of sourness that is well appreciated in summer. I have a rhubarb plant in my garden back in Belgium, and I was very happy when I saw that you can buy it in View Plaza. Be sure to try it out!

材料 Ingredients (直径 21cm diameter)

生地・Dough

薄力粉	250 g	Cake flour
バター	125 g	Butter
卵黄	1個	• 1 Egg yolk
砂糖	大匙1	• 1 Tablespoon Sugar
バニラエッセンス	適量	• Vanilla Essence as needed
水	適量	• Water as needed

具・Filling

ルバーブ	500 g	Rhubarb
砂糖	200 g	Sugar
薄力粉	50 g	Flour
バター	50 g	Butter
卵	3-4個	Eggs



作り方 Steps

1. 生地の作り方：バターを練り、砂糖を加え混ぜる。卵黄を加え、卵黄がしつかりなじむまでよく混ぜる。薄力粉も加え、生地の粉っぽさがなくなるまで混ぜる。最後は、滑らかで均一なボール形の生地になるまでこねる。※生地が乾燥し過ぎたら、水を少し加えることがポイント。生地を1時間以上冷蔵庫で休ませる。平らな作業台に、打ち粉をふるい、休ませて冷えた生地を扱いやすいように手で押して伸ばす。それから、タルト型より生地がひと回り大きくするように、麺棒で伸ばす。タルト型にクッキングシートを敷いて、伸ばした生地をその上に敷く。形を整えてから、フォークで薄い穴をあける。
2. 具の作り方：ルバーブの皮をむき、輪切りにする。4分の3をタルト生地のにのせる。バターを溶かし、卵を溶き、砂糖と薄力粉と混ぜる。液体をルバーブの上のにのせて、残り1/4のルバーブをのせる。
3. 180度に予熱したオーブンで20分ぐらい焼く。出来上がり！

1. Dough: First, cream the butter and mix in the sugar. Add the egg yolk and mix thoroughly until fully incorporated. Add the cake flour and mix until the flour is no longer visible. Finally, knead the mixture until it forms a smooth, uniform ball of dough. *Tip: If the dough becomes too dry, add a little water. Let the dough rest in the refrigerator for at least one hour. Dust a flat work surface with flour; take the chilled dough and press it out with your hands to make it easier to handle. Then, use a rolling pin to roll it out until it is slightly larger than your tart pan. Line the tart pan with parchment paper and place the rolled-out dough inside. Fit the dough into the pan and prick the base with a fork.
2. Filling: Peel the rhubarb and cut it into rounds. Arrange three-quarters of the rhubarb over the tart dough. Melt the butter, beat the egg, and mix them together with the sugar and cake flour. Pour this mixture over the rhubarb, then arrange the remaining rhubarb on top.
3. Bake in an oven preheated to 180°C for about 20 minutes. It's ready!

国際交流員の活動 CIR Events

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

★日本語サロン Japanese Salon
9月2日(水/Wed) 4:00-5:30PM
中央倉庫群 Central Warehouses

★インターナショナル・ラジオ
International Radio
FM 76.2 Radio Niseko
土曜日(Sat) 11-11:50AM

★月餅料理教室 (申込要・Application required)
Chinese Cooking Class: Mooncake
9月12日(土/Sat) 2-5PM
町民センター Chomin Centre

お問い合わせ Contact



ニセコFRIENDS

Niseko Friends Office

ニセコ町役場企画環境課経営企画係
CIR: Peiru Lai / Anna Bare



0136-56-8837



kokusai@town.
niseko.lg.jp



@nisekofriends

