

ニセコ町 国際交流新聞



www.facebook.com/nisekokokusaikouryuu

第28回 平成27年2月

★2回目のお正月★

中国と韓国では、新暦の1月1日より、旧暦の1月1日をお正月として大きく祝います。今年2月19日が旧正月となり、中国では2月18日から24日まで、韓国では2月18日から20日までが休みとなります。この旧正月に、中国と韓国でよく食べる料理を国際交流員の羅宇晴(中国出身)と権珠賢(韓国出身)が紹介します。

みんなで火鍋を食べる

中国では、春節(旧正月)になると、家族みんなが集まります。春節の定番料理は、日本のしゃぶしゃぶと似ている鍋料理の火鍋です。

火鍋のスープには、豚骨や鶏骨などで作られた白い「白湯」と、白湯の中に、山椒、唐辛子、ナツメがたっぷり入った赤くて辛い「紅湯」の2種類があります。人気がある火鍋は、中央を太極の「陰陽」に見立てて仕切った鍋を使い、白湯と紅湯を両方食べられる「鴛鴦火鍋」です。

火鍋の食べ方は、まず、揚げ豆腐、すり身、鶏の卵、大根など長時間煮込むと美味しくなる食材を入れます。それから薄切り牛肉やラムをしゃぶしゃぶして、火鍋用のたれをつけて食べます。豪快に肉を食べてから、キノコや蓮根などの野菜もしゃぶしゃぶして食べます。(肉よりは少し長くしゃぶしゃぶしてください!) みんなでお酒を飲んだり、話したりしていると、いつの間にか最初に入れた食材に味がしみ込み、とても美味しくなります!最後に、春雨やラーメンなどの乾麺で締めます。



トック一杯に歳も一歳

韓国では、お正月にお餅スープ「トック」を食べると、1つ歳をとるとい話があります。

材料	
トック(韓国餅)*	400g
牛肉	200g
昆布だし	2カップ
水	4カップ
おろしニンニク	大さじ1
ごま油	大さじ1
卵	2個
ネギ	少々
醤油	適量
こしょう	少々
塩	少々
海苔	適量

- ① トックは水に漬けておきます。
- ② 卵は白身と黄身にわけて、塩で味付けし、それぞれ錦糸卵を作ります。海苔も卵と同じ長さで切ります。
- ③ 鍋にごま油をひき、一口サイズに切った牛肉に、おろしニンニク、こしょう、醤油(大さじ1)を加え炒めます。
- ④ 肉に火が通ったら、昆布だしと水を入れて煮ます。
- ⑤ スープに肉の味がしみ込んだら、トックを入れ、醤油で味を調えます。トックが柔らかくなったら、輪切りにしたネギを入れて、一煮立ちさせたら完成です。
- ⑥ 器に入れて、錦糸卵と海苔をのせて食べます。

*餅は必ず、うるち米で作った韓国餅(トック)を使ってください。楕円形の薄い餅です。

★国際交流イベントカレンダー★

文化イベント「イギリスの昔のファッション」

ファッションは時代の流れとともに変わっていきます。昔のイギリス人が着ていた服装は、どのような特徴があるのでしょうか。イギリスの昔のファッションを紹介してから、紙人形や色画用紙を使って、昔ながらのイギリス的な服装を作りましょう!

先着30名限定のイベントです。

- ・日時: 2月18日(水) 15時~16時30分
- ・場所: あそぶっコミュニティールーム

ラジオニセコ 76.2MHz「世界の耳へ」

金曜日、午後3時から1時間! 生放送でお届けします。

- ・2月6日 権珠賢「韓国でパン屋めぐり」
- ・2月13日 ロミー ベール「スイスの冬」
- ・2月20日 羅宇晴「春節のいろいろ」



<国際交流新聞及びイベントについての問い合わせ先>

ニセコ町国際交流推進協議会

(ニセコ町役場企画環境課 担当: クオン、ロミー)

- ・TEL: 0136-44-2121
- ・FAX: 0136-44-3500
- ・E-mail: kikaku@town.niseko.lg.jp

Niseko Town's



Monthly International Exchange

www.facebook.com/nisekokokusaiouryuu

Volume 28, February 2015

★The Second New Year's Day★

In China and Korea, we celebrate New Year's Day (1st January) according to the lunar calendar rather than the Gregorian calendar. Lunar New Year's Day falls on 19th February this year, so there are holidays from 18th - 24th February in China and from 18th - 20th February in Korea. Coordinators of International Relations Yuqing Luo from China and Joohyun Kwon from Korea introduce famous foods eaten on lunar New Year's Day.

Eating *Huo-guo* all together

In China, when the lunar New Year's Day comes around, all the family members get together and eat '*Huo-guo*', a hot pot similar to Japanese *shabu-shabu*.

There are two kinds of soup in *Huo-guo*: one is *Bai-tang soup*, a clear soup stock made with the bones of pigs or chickens, and the other is *Hong-tang soup*, a red soup stock which adds lots of sichuan pepper, hot pepper powder, and jujubes to *Bai-tang soup*. The most famous one is '*Yuan-yang-huo-guo*'. *Yuan-yang-huo-guo* is a kind of *Huo-guo* using a pot divided into two parts based on the yin yang symbol, so you can enjoy both *Bai-tang soup* and *Hong-tang soup*.

When you eat *Huo-guo*, please first add ingredients like deep-fried tofu, minced fish, quail's eggs, and white radish, which taste better when they are cooked for a long time. Then put the sliced beef or lamb into the pot, wait until the color of the meat changes, take out a piece and eat with *Huo-guo* sauce. After eating your fill of meat, you can enjoy lots of vegetables like lotus roots and mushrooms in the same way. (Please cook the vegetables longer than the meat!) While you eat, drink, and chat with your family, you'll find that the ingredients you added first have cooked perfectly. Finish the meal by adding dried noodles such as glass noodles or ramen.



A bowl of soup for becoming a year older

In Korea, it is said that if you eat a bowl of *Tteok-guk*, a sliced rice cake soup, you become a year older.

Ingredients

400g tteok(Korean rice cake)*	2 eggs
200g beef	A handful of spring onion
2 cups kelp stock	A small amount of soy sauce
4 cups water	A pinch of pepper
1tbsp grated garlic	A pinch of salt
1tbsp sesame oil	A handful of laver

- ① Soak Tteok in water.
- ② Whisk egg whites and yolks separately, adding a pinch of salt. Make each into a thin yellow or white omelet and then julienne. Cut the laver to the same size as the eggs.
- ③ Stir bite-sized slices of beef, grated garlic, a pinch of pepper, and 1tbsp of soy sauce with the sesame oil in a pot.
- ④ When the beef is cooked, pour kelp stock and water into the pot.
- ⑤ When the soup becomes fully flavored, add tteok. Add soy sauce to taste. After the tteok soften, add sliced spring onions and bring to the boil.
- ⑥ Serve in a soup bowl with julienned eggs and laver as garnish.

*Please use Korean rice cake 'Tteok' made from non-glutinous rice. It is a sliced rice cake in oval shape.

☆International Exchange Events Calendar☆

Monthly International Culture Event "Traditional Fashion in the UK"

Fashion changes through the ages. What sort of clothes did British people use to wear? I will introduce UK fashions from the past. After this, we will use paper dolls and coloured paper to make our own old-fashioned UK clothes!

Places limited to the first 30 people to arrive.

- Date and Time: 15pm-16:30pm, 18th February (Wed.)
- Place: Asobook Community Room

Radio Niseko 76.2MHz "To the Ears of the World"

The CIRs' Live Radio Show from 3pm to 4pm on Friday!

- 6th February: Joohyun Kwon
"Famous Bakeries in Korea"
- 13th February: Romy Beer
"The Winter in Switzerland"
- 20th February: Yuqing Luo
"Chinese New Year's Day"



<Inquiries about Monthly International Exchange and Events> Niseko International Exchange Association

(Niseko Town Council Planning & Environment Division, Representatives: Joohyun Kwon, Romy Beer)

· Tel: 0136-44-2121 · Fax: 0136-44-3500 · E-mail: kikaku@town.niseko.lg.jp