



ニセコ町 国際交流新聞

第130号 令和5年8月
作成:ニセコ町 国際交流員

ニセコ町民の皆様へ

8月に、私は国際交流員の仕事を卒業しニセコを離れることとなりました。大学院生になるためカナダへ帰ります。最初から2年間ニセコにいた計画だったのですが、やっぱりその2年間はあっという間に過ぎて短すぎたなとも思います。温かく受け入れてくださったニセコの皆様、大変お世話になりました。感謝しております。

ニセコに来ることになった時、私は正直「ニセコ」という名を聞いたことがありませんでした。代わりに親がニセコを知っていて、「ニセコはすごくいい場所だよ、よかったね」と喜んでくれて、私もとても楽しみになりました。都会にしか住んだことがなく、田舎生活に慣れることができるのかどうか不安も多かったですが、新しい経験にもワクワクしていました。生まれてすぐ半年間程、北海道に住んだこともあったため、何となく故郷へ帰ってくるような気持ちで2年前ニセコへ来ました。

この2年間は最高に楽しい2年間でした。もちろん大変なこともいろいろありましたが、学ぶ場が多く、人間として成長できたと思える期間でした。これも皆様のおかげです。ニセコの町民たちは優しい、素敵な人ばかりで、いろいろな人々と会って話げできたことがニセコでの一番の思い出だと思います。もちろん自然もたくさん楽しむことができ、スノーボードを初めて挑戦してみたり、羊蹄山に登ったり、ニセコライフを満喫することができました。でもやっぱり、印象に残っているのは周りの人々です。

短い間でしたが、ニセコの町民たちをサポートできる仕事ができとてもうれしく思っています。これからもニセコがどんな場所になっていくのかを楽しみにしています。そしてもちろん、将来、遊びに来て、また皆様と会いたいです。その時は、またよろしく願います。

— フーパー 真乃



チキン・サテー (マレーシア風の焼き鳥)

みなさん、こんにちは！8月のBBQにマレーシア風焼き鳥「チキン・サテー」はいかがでしょう？チキンサテーは、日本の塩やタレ味の焼き鳥と違って、色んなスパイスに漬けて味を染み込ませたものを焼きます。また、甘辛ピーナツソース、スライスした生きゅうりと紫玉ねぎと一緒に食べるのが定番です。



ところで、マレーシアでは豚肉が食べられないムスリム教徒と牛肉が食べられないヒンドゥ教徒がいるので、誰でも食べられるように、サテーは一般的に鶏肉か羊肉で作られています。とはいえ、このレシピはお好みの肉にアレンジしても良いです。

材料＜5人分＞

鶏もも肉	1kg		
竹串	20個		
＜マリネ用＞		塩	2小さじ
砂糖	80g	油	125cc
コショウ	1小さじ	赤玉ねぎ	1個
ターメリックパウダー	2小さじ	ニンニク	10片
コリアンダーパウダー	2小さじ	ショウガ	120g
フェネルパウダー	2小さじ		
クミンパウダー	2小さじ		
レモングラス	70g	(カフェライムパウダーを2小さじで代用)	

作り方

- ① 鶏皮を取って、一口サイズに切る。鶏もも肉も一口大に切る。
- ② たれに漬け込むの材料をフードプロセッサーで混ぜて、ボウルに移す。
- ③ ボウルに鶏もも肉を加えて、具材を揉みこむ。ラップして、冷蔵庫で3時間～1夜漬けておく。
- ④ 焼いているときに着火しないように、竹串を水に30分ぐらい浸す。
- ⑤ 鶏もも肉と鶏皮を互い違いに竹串に刺して、火が通るまでに炭火で焼く。

レシピ参考: <https://tasteasianfood.com/chicken-satay-recipe/>

ピーナツソースレシピ(英語):

<https://rasamalaysia.com/peanut-sauce/>

文:リリー

(ホー・リーシン)

単語コーナー

英語: memories メモリーズ	日本語: 思い出	中国語: 回忆 フイー
フランス語: souvenirs スーベニールズ	マレー語: kenangan ケナンガン	マオリ語: maumaharatanga モウマハラタンガ

《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

★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) 10～11時(オンライン)

★日本語教室★

クラスの空き、参加方法についてはお問合せください

★ニセコ町国際交流員による番組★

ラジオニセコ76.2 FM(土) 11:00～11:50

★マレーシア料理教室「JOM MASAK」★

9月2日(土) 10:30～13:30



Niseko Town International Newsletter

Vol. 130 August 2023

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

Farewell Message from Mano

In August, I will be leaving Niseko and my job as a CIR as I'm returning to Canada to start grad school. Although I'd always planned to stay in Niseko for just two years, they did go by a little faster than I would've liked. To everyone in Niseko, who welcomed me into the community so warmly, I'd like to thank you from the bottom of my heart.

When I found out I would be coming to Niseko, I have to admit I'd never even heard the name 'Niseko' before. My parents on the other hand did know about it, and were super excited for me, making me more excited to come here and see what it was all about. I'd only ever lived in the city, and so I did have my worries about whether I could adjust to life in the countryside, but I was also excited for these new experiences. I'd lived in Hokkaido before for around half a year right after I was born, so I came to Niseko sort of feeling like I was finally coming home after being away for a while.

These past two years have been incredibly memorable. There were difficulties as well, but they all turned out to be learning experiences, and I really feel I was able to grow as a person during this time. This is all thanks to you, the people of Niseko! Niseko residents are all so kind and lovely, and the best part of living here for me was being able to meet and talk to everyone. Enjoying the beautiful nature was also definitely a plus! Learning to snowboard for the first time, climbing Mt. Yotei, I was definitely able to enjoy my Niseko life to the fullest. But the highlight has to be the people I had the chance to do all these things with!

It was a short time, but I'm really glad I got to support the people of Niseko through my job. I'm looking forward to seeing what kind of place Niseko becomes in the future. Of course, I will definitely be back to see it, and to see all of you. Until then!



Chicken Satay

(Malaysian-style Grilled Chicken)

With BBQ season in full swing, how about trying out chicken satay, a Malaysian style grilled chicken? Unlike Japanese yakitori that is seasoned either with only salt or yakitori glaze, satay is usually marinated overnight with a variety of spices before it is grilled. The classic way to eat satay is to dip it in a sweet and spicy peanut sauce, and have it with some cucumbers and raw onions.



As there are Muslims who cannot eat pork, and Hindus who cannot eat beef in Malaysia, satay is usually made with either chicken or mutton. However, I'm sure you can adapt this recipe with a meat of your preference.

Ingredients <For roughly 5 people>

Chicken thigh 1kg

Skewers 10~20

<Marinade>

Sugar 80g

Turmeric powder 2 tsp

White pepper 1 tsp

Coriander powder 2 tsp

Fennel powder 2 tsp

Cumin powder 2 tsp

Salt 2tsp

Vegetable oil 125 ml

Onion 1 (about 120g)

Garlic 10 cloves

Ginger 120g

Lemongrass 70g (substitute with

2tsp kaffir lime powder)

Steps:

1. Remove skin from chicken and cut both meat and skin into bite-sized pieces.
2. Using a food processor, blend together ingredients for the marinade until it becomes a paste.
3. Transfer the marinade to a bowl with the chicken and massage the marinade into it. Cover with a plastic wrap and then chill for at least 3 hours.
4. Soak skewers in water for about 30 minutes before using them.
5. Skewer the meat and skin in an alternating sequence, and grill them until cooked!

Recipe reference: <https://tasteasianfood.com/chicken-satay-recipe/>

Peanut sauce recipe: <https://rasamalaysia.com/peanut-sauce/>

By: Lily (Ho Lee Shing)

★This Month's Word★

Japanese:
思い出
omoide

English:
memories

Chinese:
回忆
huíyì

French:
souvenirs

Malay:
kenangan

Māori:
maumaharatanga

《Contact》 Niseko Friends Secretariat, Niseko Town Hall

Lead: Ho Lee Shing (Lily) If absent: Mano Hooper

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

★CIR Events★

★English Conversation Club★

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

★Japanese Language Classes★

Various levels available, inquire for more info

★CIR Radio Program★

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

★Malaysian Cooking Class (Jom Masak)★

2nd September (Sat), 10:30~13:30