



ニセコ町 国際交流新聞

第134号 令和5年12月
作成:ニセコ町 国際交流員

トリ総選挙

ニュージーランド固有の動物の大半は、鳥類、爬虫類、カエル、昆虫、海洋生物で構成されており、固有の陸生哺乳類は2種のコウモリのみである。ニュージーランドで唯一の陸生哺乳類であったため、通常哺乳類が埋めるニッチを埋めるために鳥類が進化した。主な捕食者も鳥類であったため、キーウィやタカへなどのような小型の鳥類は、大型の猛禽類から逃れるために飛べないように進化し、代わりに林床で生活するようになった。しかし、人間による生息地の喪失や、ネズミ、ポッサム、イタチ、ネコなどの害虫が海外から持ち込まれたことにより、陸上の捕食者がいない時代に進化した鳥類は、生態系に突然持ち込まれた害虫に対処する能力を備えていなかった。現在では個体数が激減し、絶滅の危機に瀕している鳥も、ファイアやモア、世界最大のワシであるハーストワシのように、絶滅してしまった種もいる。



NZイワミソサザイ

ニュージーランドの環境保護NGO「フォレスト・アンド・バード」は、ニュージーランド固有の野生動物やその生息地、そして彼らが直面する脅威に対する認識を高めるため、2005年に「今年の鳥コンテスト(Bird of the Year)」というトリ総選挙を開始した。2022年には、高山性の小鳥であるニュージーランド・イワミソサザイが選ばれた。

プテケテケ



2023年はフォレスト・アンド・バードの100周年にあたるため、「世紀の鳥コンテスト(Bird of the Century)」の選挙が行われ、ファイア、ヤブサザイ、ワライフクロウなど、この100年で絶滅してしまった鳥も含まれ、プテケテケが「世紀の鳥」のタイトルを奪取した。

文:パーマー・ブルック

単語コーナー: 鳥

英語: Bird バード	中国語: 鳥 ニャオ
マオリ語: manu マヌ	マレー語: burung ブルン

《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

オンデ・オンデ(黒糖入りお団子)

「オンデ・オンデ」はマレーシアの定番のお菓子です。ココナッツの実がたっぷりまぶしてあり、中にとろりと黒糖が入っているお団子です。一口サイズで甘さ控えめなので、ココナッツ好きにはたまらないでしょう。このお菓子の作り方はとても簡単です。材料も手に入りやすいので、お家で是非作ってみてください!



材料(20~23個):

白玉粉	150g
着色料(緑)	少々
黒糖	55g
ココナッツフレーク	30g
水	130~150ml

※本来はお団子の美しい緑色はパندانリーフのしぼり汁で仕上げますが、日本ではパندانリーフが高くて、手には入れにくいので、緑の着色料を使っています。着色料を使わなくても作れますが、きれいな緑と白のコントラストが失ってしまいます。

作り方

1. 黒糖を粗く刻む。
2. ボウルに白玉粉と着色料を入れ、水を少しずつ加えながら混ぜ合わせる。
3. 耳たぶの程度の硬さになるまで混ぜ合わせたら、20等分にして丸める。
4. ③を平たく伸ばして、黒糖をのせて包む。
5. 鍋にお湯を沸かし③を表面に浮き上がるまでに茹でる。
6. ざるにあげて水分を切って、ココナッツ・フレークをまぶしたら完成!

文:ホー・リーシン(リリー)

★国際交流員の活動★

イベントの参加は要申込

★ NISEKOクリスマス ★

12月17日12:00~16:00(日) 町民センター

★ニ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)

★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 11:00~11:50(土)



Niseko Town International Newsletter

Vol. 134 December 2023
Published by the Niseko Town CIRs
(Coordinators for International Relations)

Bird of the Century

Having evolved in isolation for 80 million years, New Zealand's natural heritage is radically different from the rest of the world. The majority of New Zealand's native animals are made up of birds, reptiles, frogs, insects and marine wildlife, with 2 species of bats being New Zealand's only native land mammals. As they were the only land mammals in New Zealand, birds evolved to fill the niches usually filled by mammals. Because the main predators were also birds, some smaller birds such as the Kiwi, evolved to be flightless and instead live on the forest floor in order to escape larger birds of prey. However, due to habitat loss caused by humans and the introduction of pests such as rats, possums, stoats, cats etc. from overseas, these birds who evolved in a time of no land predators were not equipped to be able to handle their sudden introduction into the ecosystem. They suffered a great loss in population and many birds are now in danger of extinction, with some species even becoming extinct such as the Huia, Moa and Haast's eagle, the worlds largest eagle.



NZ Rock Wren

In order to raise awareness for New Zealand's native wildlife, their habitats and the threats they face, the Royal Forest and Bird Protection Society of New Zealand (Forest & Bird NZ) started an election for 'Bird of the Year' in 2005, where New Zealanders can learn about different New Zealand birds, their habitats and even hear their calls, and vote for their top 5 favourite birds with one being crowned 'Bird of the Year'. In 2022 the New Zealand Rock Wren, a small alpine bird, took first

place. 2023 marks 100 years of Forest & Bird NZ, so the election was held for 'Bird of the Century', and included some birds that have gone extinct in the past 100 years such as the Huia, Bush Wren and Laughing Owl, etc. with the Pūteketeke taking away the title of 'Bird of the Century'.

By: Brooke Palmer



Pūteketeke

Onde-onde (Coconut sugar filled dango)

Imagine a dango filled with melty coconut sugar and covered in shredded coconut. If that sounds appetising to you, then this classic Malaysian dessert just for you. As it is bite-sized and not too sweet, you can easily eat 10 of it in a sitting. It is super easy to make and the ingredients are easily obtainable in Japan, so be sure to give this a try!



Ingredients (Makes 20~23 balls):

Glutinous rice flour (shiratamako)	150g
Green food colouring	A pinch
Coconut sugar or black sugar	55g
Coconut flakes	30g
Water	130~150ml

*In Malaysia, the dango balls are coloured green with pandan leaf juice. However, as pandan leaf is expensive and hard to acquire in Japan, this recipe uses green colouring instead. You can omit the food colouring, but it will look a little plain.

Cooking instructions:

1. Chop up the black sugar.
2. In a bowl, mix glutinous rice flour and food colouring together. Add water bit by bit, mixing as you add it.
3. The dough is done when you can flatten and fold a piece of it without it breaking. Make 20 equal portions of balls with it.
4. Take a ball of dough, flatten it in your palms and wrap the black sugar in it. Then shape it into a ball by rolling it between your hands.
5. Bring water to boil in a pot, and then add the balls into the boiling water. When the balls start to float up, boil for 1 minute and then remove from the water.
6. Coat the balls in coconut flakes and it's done!

By: Ho Lee Shing (Lily)

This Month's Word: Bird

Japanese:
鳥(とり)
tori

Chinese:
鸟
Niǎo

Maori:
manu

Malay:
burung

《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

★CIR Events★

★Niseko Christmas★

Dec 17th Saturday 12- 4 pm @Chomin Center

★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