



ニセコ町 国際交流新聞

第129号 令和5年7月
作成:ニセコ町 国際交流員

マタリキ



マタリキとは、ニュージーランドの真冬(6~7月)に夜空に現れる星団です。日本語で「昴」と呼ばれ、地球から最も近い星団のひとつです。何百もの星があるが、肉眼で見えるのは9つだけです。9つの星はそれぞれ、マオリ文化におけるストーリーと意味を持っています。マオリの陰暦によれば、マタリキが再び現れることで陰暦が終わり、新暦の始まりとなり、マオリ文化において重要な意味があります。

マタリキが夜空にはっきり現れると3つのパートからなる、伝統的な儀式が行われていました。まず、星を見ることで季節の繁栄を予測しました。そして、それぞれの星の色や明るさ、個性などを認めて、星の関連性によって予報が行われていました。次に「テ・タキ・モーテアテア」(哀悼の意を表す)と呼ばれる儀式が行われ、マタリキが最後に現れてから亡くなった人の名前が読み上げられたことです。マタリキが現れるとその亡くなった人が異界から夜空に運ばれ、星になると考えられました。

最後に星に食べ物を捧げます。死者の霊を星に導いたマタリキは弱っており、栄養が必要だと考えられています。そのため、ハンギというマオリの伝統的な地中のオーブンを作り、穴の中に熱した石を置き、食材を入れ、その上に葉、そして土を敷き詰めました。調理された食材を取り出すと蒸気が立ち昇り、その蒸気が星々を養い、上がり物となりました。

最近では、マタリキは友人や家族と共に食べ物を食べ、歌を歌い、物語を語り、音楽を奏でることで祝福されるようになりました。失われた人々を思い出し、今あるものに感謝し、新しい年を楽しみにするときでもあります。2022年6月24日、ニュージーランドで初めて正式に祝日として祝われた「マタリキ」。今年は7月14日にあたります。

文:パーマーブルック

パテ・シノワ

カナダのケベック州から来た家庭料理レシピです。英国の「シェパーズパイ」という料理と似ていますが、もっと簡単で安価で作ることができます。私の家庭でも特に忙しい日によく食べていました。ケチャップをかけていただくのがおすすめです！



材料<4人分>

じゃがいも	中3個
玉ねぎ	中半分
牛、または牛豚ミンチ	300g
クリームコーン又はスイートコーン	1缶(180g)
バター	大さじ1
牛乳	100 cc
塩、こしょう	少々
油	少々

作り方

- ①オーブンを190度に温める。
- ②じゃがいもを剥き、小さく切る。お湯を鍋で沸かして、じゃがいもを茹でる。
- ③じゃがいもを茹でている間に、玉ねぎをみじん切りにする。
- ④じゃがいもが柔らかくなったなら、水を抜きマッシュドポテトにする。塩、こしょう、バターと牛乳を加え滑らかにする。
- ⑤フライパンに油を少し入れ、玉ねぎを透明になるまで炒める。ひき肉を加え、塩、こしょうを少しかけて炒める。汁は捨てる。
- ⑥炒めたひき肉を小さめの端熱容器(ケーキ型など)に均等に敷く。その上に水を切ったコーンを敷き、その上にマッシュドポテトを敷く。表面は平らにする。
- ⑦温めたオーブンで20-30分ほど、いい感じに焦げ目がつくまで焼いたら完成。

文:フーパー真乃

単語コーナー

英語: star スター	日本語: 星	中国語: 星星 シンシン
フランス語: étoile エトワール	マレー語: bintang ビンタン	マオリ語: whetū フェトゥ

《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」★

7月15日(土) 10:30~13:30



Niseko Town Vol. 129 July 2023

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

International Newsletter

Matariki

By: Brooke Palmer



Matariki is a star cluster which appears in the night sky during mid-winter (June-July) in New Zealand. In English, the cluster is called the Pleiades and it is one of the star clusters nearest to Earth. It has hundreds of stars but only 9 are visible to the naked eye. It is significant in Māori culture as according to the Maramataka (Māori Lunar Calendar) the reappearance of Matariki brings the old lunar year to a close and marks the beginning of the new year. Each of the nine stars has a distinct story and significance in Māori culture.

Traditionally, a ceremony with 3 parts was held when Matariki appeared clearly in the sky. Māori would look to the stars for a forecast of the coming season's prosperity, the colour, brightness, and distinctiveness of each star would be assessed, and forecasts were made according to each of their associations.

After the forecasts had been read, a ceremony called te taki mōteatea (the reciting of laments) was held in which the names of everyone who had died since Matariki's last rising were recited. Māori believed that the spirits of the dead were collected during the year and at the setting of Matariki they were led into the afterlife. On the rising of Matariki the deceased of the past year were carried up from the underworld into the night sky to become stars.

The final part of the ceremony was an offering of food to the stars. It was thought that Matariki would be weak after guiding the spirits of the dead up to the stars and in need of sustenance. A small hāngi (earth oven) was built, with heated stones in a pit on which food, a layer of leaves and then dirt was placed. The uncovering of the cooked food released steam which rose into the sky and fed the stars, the steam being the hautapu (sacred offering).

The Matariki ceremony was followed by days of song, dance, and feasting – known as te mātahi o te tau (the first fruits of the year), celebrating prosperity, life, and the promise of the year to come.

These days Matariki is celebrated by sharing (kai) food, singing songs, telling stories and playing music with friends and whanau (family). It is a time to remember those lost since the last rising of Matariki, give thanks for what we have and look forward to the new year.

Matariki was officially celebrated as a public holiday in New Zealand for the first time on June 24th 2022. This year it will fall on 14th July.

Pâté Chinois

Pâté Chinois is a recipe that comes from the Québec region of Canada. Although it's similar to what's known as "Shepherd's Pie", it's easier and can be made at a lower cost. My family made this often, especially on busy days. The best way to eat it is topped with some ketchup!



Ingredients <For roughly 4 people>

Potatoes	3 medium
Onion	1/2 medium
Ground beef, or ground pork/beef mix	300 g
Creamed corn or sweet corn	1 can (180 g)
Butter	1 tbsp
Milk	100ml
Salt, pepper	To taste
Oil	1 tsp

Instructions:

1. Preheat the oven to 190°C.
2. Peel, cut and boil the potatoes.
3. While the potatoes are boiling, finely chop the onion.
4. Once the potatoes are soft, drain and mash them. Add salt, pepper, butter and milk and mix thoroughly.
5. Heat the oil in a frying pan, and cook the onions until semi-transparent. Add the ground meat, salt and pepper, and cook until the meat is cooked through. Drain any remaining liquid.
6. Lightly press the meat into the bottom of a small baking dish (such as a cake pan). Drain the corn and layer over the meat. Lastly, layer the mashed potatoes on top and make sure the top layer is flat.
7. Bake in the preheated oven for 20-30 minutes, until browned on top.

By: Mano Hooper

★This Month's Word★

Japanese: 星 hoshi	English: star	Chinese: 星星 xīngxīng
French: étoile	Malay: bintang	Māori: whetū

《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)★

15th July (Sat), 10:30~13:30