



# ニセコ町 国際交流新聞

第128号 令和5年6月  
作成:ニセコ町 国際交流員

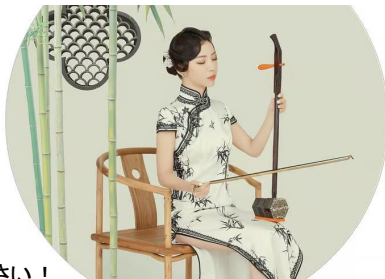
## ペイペイはPayPayなの？

はじめまして、中国から来たライ・ペイルウです（あだ名はペイペイという）。4月に国際交流員として着任いたしました。

私は子供時代から日本のドラマやアニメを見るのが好きで、字幕なしで理解できるようになりたい、日本のことについてより多く知りたいと考え、大学で日本語を専門にしました。そして、日本語の勉強を進める中で、日本に中国の魅力を、中国に日本の魅力を伝えたいという気持ちに気がつき、国際交流員を応募いたしました！

出身地は中国の真ん中にある河南省ですが、あまり有名ではなく、知らない人が多いと思います。河南省は、ニセコ町と同じく、四季折々の町です。しかし、雪が降るには2月までで、その量もかなり少ないです。そのため、ここへ来たとき、「4月にも雪が積もっている」と、本当にびっくりしました。また、河南省はとても広いので、隣接している町に住んでいる人でも、食生活がかなり違ってきます。しかし、朝ご飯として肉まんや「胡辣湯」（塩辛くて酸っぱくて辛いスープ）を、晩ご飯としておかゆを食べるのが普通です。また、「ボタンの町」である洛陽市をはじめ、河南省は名所旧跡がたくさんある町でもあり、少林寺拳法や太極拳の発祥地としても有名です。

国際交流員の活動として、これから最も楽しみにしているのは伝統衣装の交流会を行うことです。他の国の伝統的な服に実際に触る、また、着ることを通じて、他国の文化に対する理解を深めていただくと考えている私は、中国から漢服やチャイナドレスを持ってきました！興味がある方はぜひ応援してください！



文：ライ・ペイルウ

## ディム・シム

今回はオーストラリアで愛され続けているスナックの「ディムシム」について紹介します。「ディムシム」は中国のシウマイのような食べ物です。1940年代のメルボルンの中華街でウィリアム・チェン・ウイング・ヤング氏が開発しました。食べ方は2種類あり、揚げてケチャップをつけて食べるほか、シウマイのように蒸してしょうゆをつけて食べても美味しいです。



### 材料<8個>

#### 〇具

- ミンチ（牛、豚、鶏） 500g
- キャベツ（千切り） ½カップ
- 長ネギ（みじん切り） 3本
- セロリ（みじん切り） ½カップ
- コーンスターチ 大さじ1
- 塩 小さじ2
- 砂糖 小さじ2
- しょうゆ（薄口） 小さじ2
- ごま油 小さじ1/2
- ホワイトペッパー 小さじ1/4

#### 〇皮

- 小麦粉 2カップ
- 塩 小さじ1
- 卵 1個
- 水 1/4カップ

### 作り方

#### 皮の作り方

- ① 大きめのボウルに小麦粉と塩を入れ、よく混ぜる。
- ② 別のボウルに水と卵を入れ、泡立てる。
- ③ 小麦粉の中央にくぼみを作り、卵と水を入れる。なめらかになるまでこね、蓋をして1時間放置する。そのまま置いておく。

#### 中身の作り方

- ① 大きなボウルに中身の材料をすべて入れ、ペースト状になるまで混ぜる。フードプロセッサーを使うと便利です。
- ② 生地を薄く伸ばす。10cm四方にカットする。
- ③ 大さじ2杯の具を丸める。皮の中央に置き、皮に包む。形を四角になるように、また生地がよくくっつくように、ディムシムを手のひらで軽く絞る。
- ④ そのままディムシムを蒸すか、180℃の高温の油で約5分、または火が通ってきつね色になるまで揚げる。

文：ウィロパスピト・シャー

## 単語コーナー

英語: cheongsam qipao	日本語: チャイナドレス	中国語: 旗袍 (チーパオ)
フランス語: cheongsam	マレー語: cheongsam (チョンサン)	マオリ語: なし

## 《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

### ★ワールド・カフェ★

6月10日(土) 14時~15時 @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

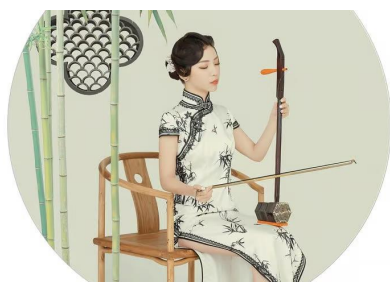
Vol. 128 June 2023  
Published by the Niseko Town CIRs  
(Coordinators for International Relations)

## PeiPei in Niseko

Hello! My name is Peiru Lai but you can call me PeiPei! I'm a new CIR who is working at the Niseko Town Hall and I come from China. I like Japanese dramas and anime very much and have watched them since primary school. My favorite Japanese drama is *Tokyo Love Story*. At that time I was deeply moved by it and wanted to know more about Japan so I started to learn Japanese.

I was born in Henan province, which is located in the middle area of China. Just like Niseko, it enjoys four distinctive seasons a year, but rarely snows. So when I came here I was really shocked that it was still snowing in April. Also, Henan is so wide that people have different eating habits even when the city they live in is right next to each other. But something the whole province has in common is that normally, we eat baozi (Chinese steamed buns stuffed with meat/vegetables) and hulatang (a soup which is salty, spicy and sour) for breakfast and congee for dinner. There are also many places of interest in Henan, such as the Longmen Grottoes, Shaolin Temple and the Yin Dynasty ruins.

As a CIR, what I'm most excited for is holding an international traditional clothing event in Niseko. Imagine showing the traditional clothes in your country and trying on the Han clothing and qipao that I brought from China! It will be a lot of fun!



By: Pei Pei

### This Month's Word

Japanese: チャイナドレス China dress	Māori: N/A	Chinese: 旗袍 qípào
French: cheongsam	Malay: cheongsam	English: cheongsam qipao

《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](mailto:kokusai@town.niseko.lg.jp)

## Not Dim Sum but Dim Sims?!

Found in almost every fish and chips store or enjoyed at local sports games, dim sims are a beloved Aussie snack. Developed in Melbourne's Chinatown by William Chen Wing Young to mass produce the Chinese siu mai, dim sims are a thick dumpling fried and served with chicken salt and ketchup, or steamed and dipped in soy sauce.



### Ingredients <makes 8+>

#### For the Filling

- 500g minced meat (beef, pork, or chicken)
- ½ cup cabbage (shredded)
- 3 spring onion (finely diced)
- ½ cup celery (finely diced)
- 1 tbsp cornflour
- 2 tps salt
- 2 tps sugar
- 2 tps light soy sauce

- ½ tsp sesame oil
- 1/4 tsp white pepper

#### For the Wrappers

- 2 cups plain flour
- 1 tsp salt
- 1 egg
- ¼ cup water

### Instructions:

#### To Make the Wrapper

1. Add flour and salt into a large bowl and mix well.
2. In a separate bowl, whisk water and egg together.
3. Make a well at the center of the flour, pour in the egg mixture. Knead until smooth, let sit covered for 1 hr. Set aside.

#### To Make the Filling

1. Mix all filling ingredients in a large bowl. Use a food processor to combine ingredients into a smooth paste.
2. Roll dough into a thin sheet. Cut into 10cm squares.
3. Form 2 tps of filling into a ball. Place ball on the center of a wrapper, and pull the 4 corners of the skin to the top center of the meatball. Gently squeeze the dim sim in your hand to form a cylinder shape and for the dough to stick well.
4. Steam dim sims or deep fry in 180° C hot oil for about 5 mins or until cooked and golden brown.

By: Syah Wiropuspito

## ★CIR Events★

### ★World Cafe★

Saturday June 10th, 2pm-3pm @Chomin Centre

### ★English Conversation Club★

Every 2<sup>nd</sup> & 4<sup>th</sup> 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