



# ニセコ町 国際交流新聞

第125号 令和5年3月  
作成:ニセコ町 国際交流員

## ワイルドフーズ・フェスティバル



ワイルドフーズ・フェスティバルは、ニュージーランドのウェスト・コーストに位置するホキティカで開催されるお祭りです。ウェスト・コーストは雨が多いことで有名なため、このイベントはウェスト・コーストで最も乾燥する

3月の第2土曜日に開催されています。

地元でハリエンシダとバラの花びらのワインを生産していたクレア・ブライアントが、ニュージーランドウェスト・コーストの味と農産物を称えるために、1990年に始めました。最初のフェスティバルは、ホキティカの125周年記念と同時に開催され、1800人の観客が集まり、ニュージーランド料理の有名なアリソン・ホルスト氏が審査員として参加しました。それ以来、毎年約8000人の参加者が集まるフェスティバルに発展しました。

このフェスティバルでは、アワビ、シラス、ムール貝、ホタテ、鹿肉など、西海岸で獲れる多くの珍味が紹介されます。しかし、最大の魅力は、大胆に挑戦できる奇妙で珍しく、ワイルドな食べ物の数々です。ポッサム、カモメの卵、牛の乳房、スズメバチの幼虫のアイスクリーム、悪名高いフフ・グラブ（伝統的な珍味であるニュージーランド固有のカミキリムシ、フフ虫の幼虫）などは、例年メニューに載っていた食べ物のほんの一例です。フフ・グラブはピーナッツバターのような味だと言う人もいれば、バター風味のチキンのような味だと言う人もいます。

また、料理を楽しむほかにシダ、亜麻、羽、コケなど、採集したものを使って作った手作りのコスチュームで競う「フェラル・ファッション」というコンテストやニュージーランドのアーティストによるライブミュージックや、イベントの最後を飾る花火も楽しめます。

文:パー・マーブルック

### 単語コーナー:食べ物

英語: Food フード	マオリ語: Kai カイ
フランス語: Nourriture ヌリテュール	マレー語: Makanan マカナン

## ソーセージロール・レシピ

1月に開催した「オージーオープンデー」で多くの方からこのレシピが欲しいと要望があったため、ここで紹介します!ソーセージロールは元々イギリスの料理ですが、今はオーストラリアとニュージーランドで人気の食べ物になりました。たくさんのカフェやスーパーなどで見つけられるものであり、パーティーのスナックとしても大人気!



材料 <8ロール分>

パイシート	4枚	にんじん	1本
牛乳	大さじ1	にんにく	3かけ
卵	1個	パセリ	カップ1/4
ミンチ (牛・豚)	1kg	ケチャップ	大さじ1 1/2
玉ねぎ	1個	ウスターソース	カップ1/4
赤玉ねぎ	1個	塩こしょう	適量

### 作り方

- ① オープンを220℃/200℃ (ファンフォースド) に予熱する。トレイに油を塗るか、オープンペーパーを敷いておく。
- ② 牛乳と卵を小さなボウルで混ぜる。にんじんをすりおろして、にんにく、玉ねぎ、パセリをみじん切りにする。ミンチ、玉ねぎ、にんじん、にんにく、パセリ、ソースを大きなボウルで混ぜる。塩こしょうで味を味付けする。
- ③ 平らなところに、1枚のパイシートを伸ばして、半分に切る。ミンチの1/8量をソーセージの形になるようにのせる。反対側の長辺に卵と牛乳のミックスを少量塗る。
- ④ 具を包むように丸める。巻き終わりを下にし、卵と牛乳を塗ります。3-6つにカットする。残りのミンチとパイシートを使って繰り返す。
- ⑤ 25-30分で焼く。

文:ウィロパスピト・シャー

参考したサイトのURL: <https://www.taste.com.au/recipes/best-ever-homemade-sausage-rolls/c86a773f-0dfa-49cf-85fb-9e9dfefa059c>

### ★国際交流員の活動★

イベントの参加は要申込

#### ★マレーシア「テ」タイム★

3月13日(月) 14:30~、町民センター  
申し込みについてはお問合せください。

#### ★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 18:00~18:50(金)

### 《お問い合わせ》

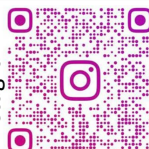
ニセコFRIENDS事務局(役場企画環境課)

担当:吉田智也【電話】0136-44-2121【メール】kokusai@town.niseko.lg.jp

Youtube



Instagram



Facebook





# Niseko Town International Newsletter

Vol. 125 March 2023  
Published by the Niseko Town CIRs  
(Coordinators for International Relations)

## The Wildfoods Festival



The Wild Foods Festival is a festival held in Hokitika, New Zealand. Hokitika and the West Coast region is notorious for rainy weather so the event is traditionally held on the second Saturday of March, the driest time of the year for the West Coast.

Claire Bryant, a local producer of gorse-flower and rose-petal wine started the festival in 1990, as a way to celebrate the flavours and produce of New Zealand's West Coast. The first festival coincided with Hokitika's 125th anniversary attracting a crowd of 1800 with renowned New Zealand cook Alison Holst as a culinary judge. Since then it has developed into an annual festival with around 8000 participants each year.

The festival showcases many of the delicacies found on the West Coast like paua (abalone), whitebait, mussels, scallops and venison. But the main attraction is the array of weird and unusual 'wild' foods available for those who are daring enough to try. Possum, seagull eggs, cow udders, wasp larvae ice cream, and the infamous Huhu grubs (the larvae of the Huhu beetle, a traditional delicacy) are just some of the foods that were on the menu during previous years. Some say the Huhu grub has the flavor of peanut butter, however others think it tastes more like chicken.

Dressing up in novelty costumes is also common at Wildfoods, and the festival runs a Feral Fashion competition where contestants model costumes created by them using foraged things like ferns, flax, feathers and moss. There's also live music featuring New Zealand artists and a fireworks display to close the event.

By: Brooke Palmer

### This Month's Word: Food

Japanese:  
食べ物  
tabemono

Maori: Kai

French: Nourriture

Malay: Makanan

## Sausage Rolls

By: Syah Wiropuspito

Many asked for this recipe we used for our Aussie event, so here it is! Originally from the UK, sausage rolls are a popular food in Australia and New Zealand. You can find them in most cafes and supermarkets, and it's also a popular finger food at parties!



### Ingredients <Makes 8 rolls>

- |                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| 4 sheets puff pastry         | 1 carrot, chopped or grated   |
| 1 tbsp milk                  | 3 cloves garlic, crushed      |
| 1 egg                        | 1/4 cup chopped fresh parsley |
| 1kg mince (beef, veal, pork) | 1 1/2 tbsp tomato sauce       |
| 1 chopped brown onion        | 1/4 cup worcestershire sauce  |
| 1 chopped red onion          | Salt and pepper, for taste    |

### Instructions:

1. Preheat oven to 220C/200C fan-forced. Line 2 large baking trays with baking paper.
2. Thaw puff pastry. Meanwhile, combine milk and egg in a small jug. Whisk well. Combine mince, onion, carrot, garlic, parsley and sauces in a large bowl. Season with salt and pepper. Divide mixture into 8.
3. Lay a sheet of pastry on a flat surface. Cut sheet in half horizontally. Spoon 1/8 of the mince mixture down along the long side of one pastry half, shaping mince into a long sausage shape. Brush opposite long edge with a little egg mixture
4. Roll up pastry to enclose filling, finishing seam side down. Brush top of log with egg mixture. Cut into 3-6 short pieces. Place pieces, seam side down on prepared tray, 2cm apart. Repeat with remaining mince mixture, pastry and eggwash.
5. Bake for 25-30 minutes or until golden and cooked through.

Full recipe: <https://www.taste.com.au/recipes/best-ever-homemade-sausage-rolls/c86a773f-0dfa-49cf-85fb-9e9dfe059c>

## ★CIR Events★

### ★Malaysia Tea Time★

13<sup>th</sup> March (Mon), 14:30~, Niseko Chomin Center  
Please inquire to participate.

### ★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, Fridays 6 – 6:50 pm

《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)

