



ニセコ町 国際交流新聞

第127号 令和5年5月
作成:ニセコ町 国際交流員

卵を産む哺乳類動物？！

オーストラリアといえば、コアラやカンガルーを思い浮かべる人が多いでしょう。しかし、オーストラリアには、さらに何千もの固有種が生息しています。そんなユニークな動物たちの中から、今回はオーストラリアで最も不思議な動物、「単孔類(たんこうるい)」を紹介！単孔類は哺乳類の



一種で、現代ではオーストラリア原産のカモノハシ(英語:プラティプス)と、オーストラリアとパプアニューギニア原産のハリモグラ(英語:エキドナ)の4種、計5種のみがこのカテゴリーに属します。最も特徴的なのは、哺乳類の仲間なのに卵を産むことです。孔類は哺乳類と同じように授乳しますが、乳首は持たず、メスが育児で授乳の際は、腹部にある乳腺から乳が分泌されます。また、単孔類は哺乳類の中で唯一、「電気受容」



という筋肉の動きによって発生する電界で獲物の位置を特定できる感覚を持っています。特にカモノハシは、多くの人々に興味を持たせる動物です。「アヒルのような

くちばし、ビーバーのような尾、カワウソのような足」の珍しい特徴を持つ半水棲哺乳類であり、発見当時、ヨーロッパの博物学者や科学者たちは、カモノハシを偽物だと信じて、大いに混乱しました。そして、カモノハシは唯一、毒を持つオーストラリア原産の哺乳類動物です。オスの後脚のかかとは毒棘があり、人間に激しい痛みを与える毒を出すことができます。また、カモノハシは、オーストラリアの先住民であるアボリジナルのドリームタイムの物語に登場し、その文化的意義がある動物なので、先住民によって保全されています。絶滅の危機に瀕してはいないが、気候変動などさまざまな要因により、単孔類の生息地は徐々に減少しています。そのため現在はオーストラリアの法律により保護されています。

文:ウィロバスピトシャー

チーズスコーン

ニュージーランドでは、チーズスコーンは普通のスコーンと同じくらいか、それ以上に人気があります。カフェでもよく見かけますが、温かいうちにバターをたっぷりつけて食べます。作り方はとても簡単なので、ぜひ試してみてください。チーズが苦手な方は、カイエンペッパーとチーズを大さじ3杯の砂糖に変えて、プレーンスコーンにし、ジャムとホイップクリームを添えて食べたら美味しいです！

材料<6個分>

小麦粉	190g
ベーキングパウダー	12g
塩	少々
カイエンペッパー	少々
バター	20g
チーズ	75g
牛乳	125g



作り方

- ①大きいボウルに小麦粉、ベーキングパウダー、塩、カイエンペッパーを入れて混ぜる。
- ②刻んだ冷たいバターを①に入れて、手で粉とバターを擦り合わせる。さらさらに粉状になるまで。
- ③チーズを入れて混ぜる。
- ④牛乳をいれ、少し粉が残る程度にさっくり混ぜて、手で軽くまとめる。(混ぜすぎないように注意)
- ⑤クッキングシートを敷きトレーに乗せて、2.5cmぐらいの厚さに伸ばし6等分に切る。(もっとサクサクのスコーンにしたい場合は、トレーにスコーンの分を広げる)
- ⑥上に牛乳を塗り、少々チーズをかける。
- ⑦220℃のオーブンで20～25分焼き完成する。

文: パーマーブルック

単語コーナー

英語: Egg エッグ	日本語: 卵	中国語: 雞蛋 ジデアン
フランス語: oeuf ウフ	マレー語: telur テルア	マオリ語: hēki ヘーキ

《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 Vol. 127 May 2023

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

International Newsletter

A mammal that lays eggs?!

When most people think of Australia, they think of koalas and kangaroos. But Australia is also home to thousands more native species. Out of the many mysterious fauna in our country, let me introduce you to some of Australia's most unique animals, the monotremes! Monotremes are a sub-category of mammals, and in the modern age, only five species are part of this category; the platypus, native to Australia, and four species of echidna, native to Australia and Papua New Guinea. The feature that sets them apart the most is that they don't give birth to live young, but instead lay eggs. They feed their young with milk like most mammals, but they have no nipples, and instead secrete milk through mammary gland openings in the skin. Monotremes are also the only mammals known to possess



electroreception, a sense that enables them to locate prey by the electric fields generated by its muscle contraction. The platypus especially has been a subject of marvel for many. This semi-aquatic mammal is known for its unusual features: a bill like a duck, tail like a beaver, and feet like an otter. It caused much confusion among European naturalists and scientists when first discovered, who believed it was a fake. The platypus is also the only Australian mammal known to be venomous. Males have a venomous spur above the heel of each hind leg that can deliver a venom that causes severe pain in humans. The platypus is featured in the Dreamtime stories of the Aboriginal Australians, and due to its cultural significance and importance in connection to country, the platypus is protected and conserved by these Indigenous peoples. Although not considered endangered nationally, monotremes habitats are slowly declining due to various factors including climate change. However, they are currently protected by law throughout Australia.

By: Syah Wiropuspito

Cheese Scones

By: Brooke Palmer

In New Zealand the cheese scone is as popular, if not more popular than your regular scones. You can find them in cafes, served warm with a healthy serving of butter. They are super easy to make so why not give them a try?

If cheese isn't your thing, you can swap the cayenne pepper and cheese for 3 tbsp sugar and make some plain scones, best served with jam and whipped cream!

Ingredients <Makes 6>

Flour	190g
Baking powder	12g
Salt	pinch
Cayenne pepper	pinch
Butter	20g
Cheese	75g
Milk	125ml



Instructions:

1. In a large mixing bowl add the flour, baking powder, salt and cayenne pepper and mix together.
2. Cut cold butter into small cubes. Add it to the dry ingredients and rub the butter into the flour.
3. When the butter has been combined well and resembles fine bread crumbs add your cheese and mix.
4. Pour in the milk and mix gently until just combined. Do not over mix!
5. Fold the dough a few times using your hands to incorporate any of the dry bits.
6. Lay out on a baking paper lined tray and form into a rough square shape at least 2.5cm thick. Cut the dough into 6 scones (for extra crispy scones spread them out on the tray). Brush milk over the tops and add a little extra cheese.
7. Place the scones into a 220°C oven for 20-25 minutes or until golden brown.

This Month's Word

Japanese: 卵 tamago	Maori: hēki	Chinese: 雞蛋 jidan
--------------------------	----------------	-------------------------

French: oeuf	Malay: telur	English: egg
-----------------	-----------------	-----------------

《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