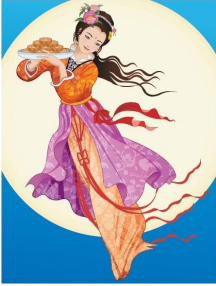




ニセコ町 国際交流新聞

第131号 令和5年9月
作成:ニセコ町 国際交流員

ムーンケーキ・フェスティバル (中秋節)の物語



皆さま、ムーンケーキはご存じでしょうか？

ムーンケーキは「月餅」で、ムーンケーキ・フェスティバルはマレーシアでは中秋節の別の呼び方です。このフェスティバルは旧暦の8月15日にお祝いをしています。そして、マレーシアの中華人は、この日に家族が集まり、月に果物などを お供えして、月餅を食べたり花火を打ち上げたりし

ます。ところで、中秋節の由来に関する悲しい恋物語があります。

昔々、空に10個の太陽がいつぱんに現れました。地上が灼熱地獄のようになり、作物が枯れてしまい、人々が暮らしにくくなりました。この時、后羿(ホウ・イ)という英雄が力強く弓を引き9個の太陽を射落しました。多くの 人々をを救ったため、神様が后羿に不老不死の薬を与えました。その薬を飲むと、すぐに天に昇り神様になることができます。しかし、后羿はお嫁の嫦娥(チャン・エ)から離れたくなかったため、しばらく彼女に薬を預かってもらいました。しかし、后羿の邪悪な弟子である蓬蒙(フェン・メン)がその薬を欲しがり、盗もうと思っていたのです。

ある日、后羿が狩猟で出かけている時、蓬蒙は屋敷内に踏み込み、嫦娥に薬を出せと脅しました。嫦娥は自分が蓬蒙の相手ではないことをよくわかっていたため、薬を一気に飲み込みました。すると、嫦娥が飛び立って、地面から遠ざかり、ついに月にたどり着きました。夕方、后羿は家に帰り、嫦娥がいなくなったことを知り、悲しみに打ちひしがっていました。夜空に仰ぎ大声で嫦娥を呼んでいたところに、后羿はあの日のお月さんは明るくて、揺らいでいた人影は非常に嫦娥に似ていると気づきました。そして、遥か遠くの月に住んでいる愛妻に恋しい気持ちを伝えるように、彼女の好きな果物と月餅を備え、毎年、月を祭りました。

この話が世間に広がったことで、中秋節には 月に食べ物を供え、月を祭るようになりました。

文:ホー・リーシン(リリー)

ポークちまき、食べてみたくない？

ちまきは中国語で「粽子(zòng zi)」といい、端午の節句の伝統食として中国人に好まれています。その味は地域によって違います。というのは、北の方のちまきは甘味で、具には小豆やナツメの蜂蜜漬けなどを使う一方、南の方のちまきは塩味で、中には肉や卵など惣菜の類が入ります。今回は、ポークちまきの作り方を紹介します！



材料<3人分>

もち米	3 合
にんじん	2 本
サラダ油	大さじ 8
しょうゆ	大さじ 8
豚もも肉(ブロック)	400 g
しいたけ	8 枚
竹の葉	9 枚
塩	適当

作り方

- ① もち米を洗って、8時間以上水につけ、ざるにあげて水気をきる。
- ② 豚肉、にんじんとしいたけは各々1cm角に切る。
- ③ フライパンにサラダ油大さじ2を熱して豚肉を炒め、色が変わったら野菜を入れて一緒に炒める。
- ④ 野菜が柔らかくなると、醤油を加え、煮汁が半量になるまで煮詰める。
- ⑤ 別のフライパンにサラダ油大さじ6を熱し、①を透き通るまで炒め、④を入れて混ぜ、9等分する。
- ⑥ 竹の葉を15分間水につけ、ざるにあげて水気をきる。
- ⑦ ⑥の上に⑤のをせ、三角に包み、たこ糸できっちりとしぼる。
- ⑧ しばられたちまきを湯気の立った蒸し器で(中火)40分間ほど蒸す。

文:ペイペイ

単語コーナー

英語: moon ムーン	日本語: 月	中国語: 月亮 ユエ・リアン
フランス語: lune リュヌ	マレー語: bulan ブラン	マオリ語: marama マラム

《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10:00~11:00(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)

★漢服文化祭★

10月7日(土)、ニセコ町民センター、14:00~16:00



Niseko Town International Newsletter

Vol. 131 September 2023
Published by the Niseko Town CIRs
(Coordinators for International Relations)

The Story of Mid-Autumn (Mooncake) Festival

By: Ho Lee Shing (Lily)



Have you had a mooncake before? It is a round Chinese cake, usually consisting of pastry with a thick, sweet centre that is traditionally eaten during Mid-Autumn or as most Malaysians know it: Mooncake Festival. Celebrated on 15th August of the Lunar calendar, people of Chinese descent get together with family, offer food and prayers to the God, have mooncakes and play with fireworks. While the celebrations are merry and fun, there is actually a rather sad love story about the origins of this festival.

Once upon a time, there were 10 suns in the sky that made Earth into a scorching hell where crops withered and entire populations were endangered. One day, a heroic archer called Hou Yi shot down 9 suns and saved the lives of many people. To reward him, the Gods gifted him with an elixir of immortality. After drinking the elixir, one would ascend to the heavens and become a God. Not wanting to part with his wife, Chang Er, Hou Yi did not drink the elixir and handed it into her care.

Unfortunately, Hou Yi's wicked disciple, Feng Meng, wanted the elixir for himself and decided to steal it. He waited for a day when Hou Yi had went away to hunt, broke into the house and threatened Chang Er to give him to elixir. Aware that she would not be a match against Feng Meng, Chang Er gulped down the elixir and started floating towards the skies, ultimately reaching the moon.

In the evening, Hou Yi returned to an empty home and was heartbroken to learn what had transpired in the afternoon. As he looked up into the skies and shouted for Chang Er, he noticed that the moon was exceptionally bright, and the swaying figure on it bore a striking resemblance to Chang Er. To convey how much he missed her, he prepared her favourite fruits and mooncake and offered it to the moon every year. Many people came to know about it and started doing the same--leading to the Mid-Autumn or Mooncake Festival that we know of now.

Wanna Try Pork Chimaki?

Chimaki, which is called zongzi in Chinese, is a traditional food for the Dragon Boat Festival and deeply loved by Chinese people. But the taste is different according to the places. Which means that in China, people who live in the north prefer sweet fillings like dates and red bean paste, while those who live in the south prefer salty ones, such as pork, ham and salted duck egg yolk. Today I would like to introduce the recipe from pork zongzi!



Ingredients <For roughly 3 people>

Glutinous rice	3 cups
Carrot	2 medium
Oil	8 tsp
Soy sauce	8 tsp
Block pork	400 g
Shiitake mushroom	8
Bamboo leaves	9 pieces
Salt	To taste

Instructions:

- ① Wash and soak the glutinous rice for at least 8 hours.
- ② Cut the pork, shiitake mushroom and carrots into 1cm blocks.
- ③ Heat 2 spoons of oil in a frying pan and cook the pork.
- ④ Once the pork's color changes, add the vegetables into the pan and cook until they're soft.
- ⑤ Pour the soy sauce into the pan, cook with medium heat until there is only half of the sauce left.
- ⑥ Heat the leftover in another frying pan, cook the glutinous rice until it is cooked through. Add the pork and vegetables into the rice, and divide it into 9.
- ⑦ Soak the bamboo leaves for 15 minutes. Wrap the pork, vegetables and rice in a bamboo leaf, then tie it into pyramidal shapes. Wrap it with a string and tie tightly.
- ⑧ Steam over with medium heat for 40 minutes.

By: PeiPei

This Month's Word

Japanese: 月 tsuki	Māori: marama	Chinese: 月亮 yuè liàng
French: lune	Malay: bulan	English: moon

《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★

★English Conversation Club★

Every 2nd & 4th Saturday 10:00– 11:00 am (Online)

★Japanese Language Classes★

Various levels available, inquire for more info

★CIR Radio Program★

76.2 FM Radio Niseko, Saturdays 11:00– 11:50 am

★The Hanfu Festival★

7th October (Sat), Niseko Chomin Center, 14:00– 16:00 pm