



# ニセコ町 国際交流新聞

第138号 令和6年04月  
作成:ニセコ町 国際交流員

## バンクーバーで花見

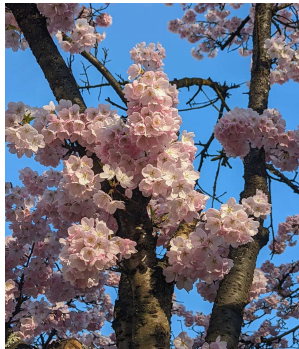


カナダは春夏秋冬とはっきりした季節の変化を楽しむことができる国の一つ。毎年春になると、桜が咲き誇り、街が薄桃色に染まる。「え？カナダに桜？」って思った？実はカナダ

各地に日本から届いた桜が植えられている。その中、バンクーバーでは毎年花見のイベントが開催されるほど、桜文化が根付いているよ。

1930年代初期、第一次世界大戦で戦った日系カナダ人を弔うべく、神戸と横浜からバンクーバーに500本の桜が寄付されたのがバンクーバーにおける桜の始まりだといわれている。この桜は有名観光地のスタンレーパークに植えられた。また、50年代になり、街路樹として植えられていたカエデとエルムなどの木が大きく育ちすぎて、根が道に生えたり、光をさえぎってしまったりと問題になった。そこで、当時の在カナダ総領事は日加友好の印として300本の桜をカナダに送った。その一部は現在の花見名所のキャンビー通りやエリザベス女王公園などに植えられている。

バンクーバーは冬の間、雨が毎日のように降り続け、四月あたりになってからやっと徐々に晴れの日が増えていく。そんな四月では、桜の花見や日本文化体験イベントなどが開催され、毎年ドンちゃん騒ぎ。春でバンクーバーを訪れる機会があったら、花見をしてみるのはどう？



注意:カナダでは特別許可のない公共の場での飲酒が法律で固く禁じられている。また、町中ではカモメ、カナダガンやコヨーテなどの野生動物が生息しており、食べ物に誘われて襲ってくる場合がある。ご注意ください！

文:リン・チン・ジョウ

### 単語コーナー:桜

英語:  
cherry blossom  
チェリーブLOSSAM

中国語:  
櫻花  
インホアー

マオリ語:  
putiputi tierē  
プティプティ ティエリ

マレー語:  
bunga ceri  
ブンガ チェリー

### 《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

## アンザック・ビスケット

オーストラリアとニュージーランドの伝統的なビスケットで、第一次世界大戦中に作られた。兵士の家族が、日持ちのする栄養価の高いビスケットとして考案したと言われ



ている。兵士たちがこのビスケットを食べた形跡はないが、戦費調達のため、国内のガラ、パレード、その他の公的イベントで販売された。第一次世界大戦の兵士を記念する4月25日のアンザック・デーには、多くのオーストラリア人がアンザック・ビスケットを食べる。

### 材料(16個)

- 小麦粉 150g
- オーツ 100g
- ココナッツファイン 80g
- 上白糖 165g
- 無塩バター 150g / 5oz
- ゴールデンシロップ\* 90g
- 重曹 小さじ1

\*ゴールデンシロップ - 主にオーストラリアやイギリスで製菓用に使われる...色の甘いシロップ。キャラメルのような風味がある。

代用品:はちみつ、メープルシロップ

### 作り方

- 1.オーブンを180°Cに予熱する。
- 2.トレイ2枚にオーブンペーパーを敷く。
- 3.ボウルに小麦粉、オーツ、ココナッツファイン、砂糖を入れて混ぜる。
- 4.バターとゴールデンシロップを鍋に入れて中火にかけて、バターが溶けるまでかき混ぜる。
- 5.重曹を加えて混ぜ合わせる。すぐに火から下ろす。
- 6.小麦粉にバターを加え、混ぜ合わせる。
- 7.小さじ1杯をボール状に丸め、平らにする。2.5cm間隔になるように、用意したトレイに並べる。
- 8.途中でトレイを入れ替えながら15分焼く。(モチモチのビスケットにしたい場合は12分焼く。)
- 9.トレイの上で5分間静置する。冷めると固くなるので、ワイヤーラックに移して冷ます！

文:ウィロパスピト・シャピラ

### ★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)

#### ★World Kitchenシリーズ★

マレーシア:4月6日14:00~16:30(土) 町民センター  
中国:4月20日14:00~17:00(土) 町民センター  
ニュージーランド:4月27日14:00~17:00(土) 町民センター

#### ★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. 138 April 2024 Published by the Niseko Town CIRs (Coordinators for International Relations) International Newsletter

## Sakura in Vancouver

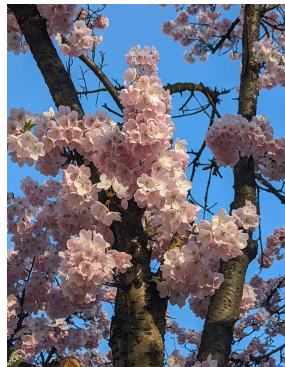


In Canada, we get four vivid seasons. The streets will turn into light pink colour each spring with the sakura bloomin. You suddenly got confused and can't link Canada with sakura, don't you?

In fact, Canada has received a lot of sakura from Japan and they are planted all around the country.

In the early 30s, Kobe and Yokohama sent 500 sakura trees to Vancouver to commemorate the Japanese Canadians who fought during WWI. These trees were planted in Stanley Park, one of the most popular tourist site. However, things didn't end here. During the 50s, many trees on city streets were large shred and long living trees, such as elm and maple. With time passing by, these trees grew too big and caused problems with roots and canopies. That was also when the consulate general of the time offered Canada with 300 sakura trees. Parts of them were planted along the most famous sakura spots now, Cambie Street and Queen Elizabeth Park.

Vancouver is known as Raincover. During winters, it rains almost every single day and only starting to show some sunshine from around April. With the good weather and blooming sakura, Cherry Blossom Festival and many other Japanese culture related events take place around this time of the year. If you are visiting the spring Vancouver, make sure to check them out!



**Note:**

Consuming alcohol in public area is highly prohibited by law. Wildlives such as seagull, Canada goose and coyote live in town and might try to rub your food.

By: Joanna Lin

## Anzac Biscuits



A classic Australian and New Zealand biscuit created back in WWI, named after the Australian and New Zealand Army Corp (ANZAC). It is believed soldiers' families created these biscuits to be a long-lasting, nutritional alternative to the hardtack biscuit. While there is no evidence the troops ever ate these biscuits, they were sold at fetes, galas, parades and other public events at home, to raise funds for the war effort. Many Australians eat ANZAC biscuits on April 25th, ANZAC Day which commemorates the soldiers of WWI.

**Ingredients (16 pieces):**

- 150 g plain flour (all purpose flour)
- 100 g rolled oats
- 80 g desiccated coconut , unsweetened
- 165 g white sugar , preferably caster / superfine
- 150g / 5oz unsalted butter
- 90 g golden syrup\*
- 1 tsp baking soda

\*Golden syrup - an amber coloured sweet syrup primarily used for baking purposes in Australia, New Zealand, and the UK. Has a caramel-like flavour. Substitutes: honey, maple syrup

**Cooking instructions:**

- Preheat oven to 180°C/350 °F (160°C fan forced)
- Line 2 baking trays with baking paper.
- Mix flour, oats, coconut and sugar in a bowl.
- Place butter and golden syrup in a saucepan over medium high heat and stir until butter has melted.
- Add baking soda and stir to combine  
\*It will fizz up, this is normal. Immediately remove from heat.
- Pour mixture into flour and mix until just combined.
- Roll level 1 tablespoon mixture into balls, flatten into patties. Place 2.5 cm/1" apart, on prepared trays.
- Bake for 15 minutes, swapping trays halfway during cooking, or until deep golden.  
\*Bake 12min for chewy biscuits
- Stand on trays for 5 minutes. Transfer to a wire rack to cool - they harden as they cool!

By: Syahira Wiropuspito

### This Month's Word: Cherry blossom

Japanese:  
桜(さくら)  
sakura

Chinese:  
櫻花  
yinghua

Maori:  
Putiputi tieri

Malay:  
bunga ceri

《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](mailto:kokusai@town.niseko.lg.jp)

## ★CIR Events★

### ★English Conversation Club★

Every 2<sup>nd</sup> & 4<sup>th</sup> Saturday 10-11 am (Online)

### ★World Kitchen Series★

Malaysia: April 06 (Sat) 14:00-16:30 Chomin Centre  
China: April 20 (Sat) 14:00-17:00 Chomin Centre  
New Zealand: April 27 (Sat) 14:00-17:00 Chomin Centre

### ★CIR Radio Program★

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