



ニセコ町 国際交流新聞

第136号 令和6年2月
作成:ニセコ町 国際交流員

マレーシアの収穫祭: 「カアマトン」と「ガワイ」

毎年5月30日と31日はボルネオ島にあるマレーシアのサバ州はとて賑やかになります。なぜかという、この2日間は「ペスタ・カアマトン」と呼ばれている大事な収穫祭が行われるからです！

サバ州では、マレー系、中国系、インド系のほか、カダザン・ドゥスン族、ムル族、バジャウ族など、30を超える先住民族が暮らしています。そして、収穫祭はサバ州の最大人口のカダザン・ドゥスン族による米の精霊に感謝を捧げる大切な伝統行事です。

カダザンの神話によると、大昔、人々が深刻な干ばつと飢饉に襲われた間、キノリンガン神が、娘であるフミノドゥンを犠牲にしました。すると、その年の作物が豊かに実り、人々が救われました。そして、彼女が米の精霊という形で生き続けていると言われていいます。

また、収穫祭の2日間は祝日となり、豊作に感謝を捧げる儀式が執り行われたり、伝統料理や民芸品の展示・販売やカラオケコンテストなどが催されたりします。そのほか、各部族の伝統家屋が再現されて、そこでそれぞれの民族舞踊や伝統音楽が披露されます。

また、5月1日に州内の各地域で「ミス収穫祭」が開催されます。そして、各地で勝ち抜いてきたミス収穫祭が30日～31日に収穫祭の会場で集まり、「収穫の女王」が選ばれます。女王に選ばれるには、容姿だけではなく、カダザン・ドゥスン語が話せるかどうかやフミノドゥンのような精神を持っているかどうかという点も審査されます。



サバ州で開催される「ミス収穫祭」の様子

サバ州の隣のサラワク州にも、毎年5月31日と6月1日に「ガワイ」と呼ばれている収穫祭が開催されています。サラワク州の人口の大半を占めているダヤク族が事前準備として、森で狩猟したり、ロングハウス(1棟に多数の家族が居住する長大な家屋)を修理したり、家の飾りつけを行います。そして、お祭りの初日の夜には、魔除けの儀式を執り行われたり、ロングハウスでみんなでご飯を食べたり、踊ったり、詩を朗読したりします。翌日、ロングハウスを誰でも遊びに来るように開放されます。

収穫祭はマレーシアの先住民族の伝統文化や習慣に触れられるお祭りになるため、5月か6月に東マレーシアにお越しになれる際は、是非参加してみてください！

文:ホー・リーシン(リリー)

不思議！牛乳のサクサク揚げ物？

牛乳というと、「液体」や「飲む」というような言葉を連想するのが普通です。しかし、牛乳を天ぷらのように油で揚げたら、その形や色、味がどうなるでしょうか。

牛乳を揚げて作ったものは、中国で「牛乳揚げ」といいます。それは中国の広東省で誕生したお菓子です。衣はサクサクして香ばしく、中身はトロトロでほんのすこし甘く、寒い日に大人気です！



材料<2人分>

牛乳	500ml
コーンスターチ	60g
グラニュー糖	40g
レモンの皮	1/2個分
シナモンスティック	2本
たまご	1個
パン粉	適量
サラダ油	適量
きな粉	適量

作り方

- ① 牛乳、レモンの皮とシナモンスティックを鍋に入れて、混ぜながら弱火で5分ほど煮て、レモンとシナモンスティックを取る。
 - ② 砂糖、コーンスターチをよく混ぜあわせて鍋に入れて、泡立て器で混ぜながら、弱火でとろとろになるまで混ぜる。
 - ③ パットに流し入れ、3時間ほど冷蔵庫で冷やす(生地)。
 - ④ 生地を型から外し、サイコロ型に切り分ける。
 - ⑤ パン粉をたっぷり全体に絡ませて、溶き卵をつける。
 - ⑥ 170℃に熱した油に静かに落とし、途中丁寧裏返ししながらきつね色になるまで揚げる。
 - ⑦ きな粉をつけて出来上がり。
- * 熱いうちに食べるのがおすすめです。

文:ペイペイ

単語コーナー:牛乳 (ぎゅうにゅう)

英語:
milk (ミルク)

中国語:
牛奶 (ニューナイ)

マオリ語:
miraka (ミラカ)

マレー語:
susu (スス)

《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)

★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. 136 February 2024

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

Kaamatan and Gawai:

Malaysia's Harvest Festivals

Every year on 30th and 31st May, Sabah, a Malaysian state located on the northern portion of Borneo is brimming with festive music, dance and laughter. Over this 2-day state-wide holiday, Pesta Kaamatan, or harvest festival is celebrated in full swing.

The population in Sabah consists not only of Malays, Chinese and Indians, but also over 30 indigenous groups such as Kadazan-Dusun, Murud and Bajau. The Kadazan-Dusun community makes up 30% of the population and Kaamatan is an important celebration for them to honor the Rice Spirit and give thanks for a bountiful harvest.

According to Kadazan folklore, this festival gives thanks to Kinoingan (a deity) who sacrificed his daughter, Huminodun, when mankind was suffering from severe drought and famine. Harvest became bountiful ever since her sacrifice and it is believed that her spirit still lives on in every grain of rice.

Therefore, Kaamatan is celebrated quite grandly, with ceremonies, craft exhibits, traditional Kadazan food stalls, and karaoke contests. There are also traditional dance and music performances at the recreated houses of different indigenous groups.

Moreover, Unduk Ngadau, a beauty pageant contest is held to commemorate the spirit of Huminodun. On 1st May, contests are held at each district and the winners will proceed to represent their districts at the final round on 30th - 31st May. Beyond physical beauty, the Unduk Ngadau Queen is selected based their ability to speak the Kadazan dialect, and their embodiment of Huminodun's spirit.



*Sabah's Harvest Festival
Beauty Pageant*

Harvest festival is also celebrated in the neighbouring state of Sarawak. Called Gawai, it is celebrated on 31st May and 1st June by the indigenous Dayak community. Preparations for the celebration involve hunting, repairing and and decorating their longhouses. On the first night, a ceremony to ward off evil is carried out and everyone gets together to enjoy a feast, dance and read poetry. The following day, the longhouses are open to visitors and guests.

These harvest festival celebration are a good opportunity to experience the culture of the Malaysian indigenous communities, so be sure to check them out if you are in East Malaysia around then!

By: Ho Lee Shing (Lily)

Crispy Fried Milk

Milk is liquid and drinkable, right? But have you ever tried to FRY the milk and eat it before?

It probably sounds crazy, but it's a pretty yummy Cantonese dessert, which originated from the Sunde District of Guangdong, China.



The fried milk is golden and crisp on the outside, and white and soft on the inside. It is especially popular in winter.

Ingredients <For roughly 2 people>

Milk	500 ml
Cornstarch	60 g
Granulated sugar	40 g
Lemon peel	1/2
Cinnamon stick	2
Egg	1
Bread crumbs	to taste
Oil	to taste
Soybean flour	to taste

Instructions:

- ① Pour the milk into the pot, add the lemon peel and cinnamon sticks. Simmer over low heat for 5 minutes while stirring, then take out the lemon peel and cinnamon sticks.
 - ② Stir the sugar and cornstarch evenly and pour it into the pot. Keep heating it over low heat and use a whisk to stir until it becomes jelly-like.
 - ③ Pour the batter into a container and refrigerate for 3 hours.
 - ④ After 3 hours, take the batter out of the container, and cut it into cubes.
 - ⑤ Coat the cubes with bread crumbs and egg wash.
 - ⑥ Heat the oil to 170 degrees, put the milk cubes in and fry over low heat until it turns golden brown.
 - ⑦ Sprinkle with soybean flour.
- * Be sure to enjoy it while hot!

By: PeiPei

This Month's Word: Milk

Japanese:
牛乳(gyuunyuu)

Chinese:
牛奶 (niúnǎi)

Māori:
miraka

Malay:
susu

《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 10-11 am (Online)

★CIR Radio Program★

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