



# ニセコ町 国際交流新聞

第140号 令和6年06月  
作成:ニセコ町 国際交流員

## 足を持つてる家

中国には「高樓、万丈にして平地に起つ」という諺があります。それは、「どんな高い建物も初めは地面から築き上げるものだ」という意味です。しかし、鳳凰(ほうおう)という町の「吊脚楼」(ちようきやくろう)は例外です。



鳳凰は数百年の歴史を有する古い町で、中国湖南(こなん)省の西部、棚田が続く山奥に位置します。その名を誇るかのように、家の飾り瓦には、「鳳凰」という中国で尊ばれた伝説上の瑞鳥をかたどった物が多く見られます。また、山の斜面に沿うように建ち並ぶ「吊脚楼」も観光スポットとして、有名です。

「吊脚楼」とは、崖地に腰を掛けるように建てられ、せり出した部分を柱で支える木造建築です。鳳凰へ訪れると、それは至るところで目にします。川の畔に建てられた吊脚楼は長い「足」によって持ち上げられ、まるで河床の上に浮かんでいるように見えます。この「足」の正体は大きな木の杭で、川岸に築かれた壁の土台とともに、建物をバランスよく支え上げます。そして、住居の前半を支える足は長く、山に依る後半を支える足は短いのが特徴です。

この高床式住居を建てるのはかなり手間がかかりますが、なぜ湖南省でこのような独特な建築様式が発展してきたのでしょうか。一説によると、家を建てられる平地が少ない鳳凰で、にぎやかな通りの上にさらにスペースを確保するためだといえます。また、吊脚楼は風通しがよく、爽やかで、湿気を防げるためだとも言われています。

ここ数年、経済や観光の発展につれ、歴史ある吊脚楼にも変化がありました。通りに面する多くの家が、元々倉庫として使っていた一階をコンビニやレストランにするなど、需要によってその形が変わりつつあります。

文:ライ・ペイルウ(ペイペイ)

## 北米先住民のバノック

バノックは最も代表的な北米先住民の料理で、お祝いや集まりなどでは必ず出されます。その由来には色々な説があり、最も有力な説は二つあります:

- 1) 先住民が古くからトウモロコシの粉と樹液などを使って作る料理
- 2) スコットランドのバノックが植民者と共に北米に伝わり、植民地時代を代表する料理



民族によって作り方が大きく異なりますが、石板やスキレットで焼く方法、油で揚げる方法と石ストーブで焼く方法の三種類がメジャーです。今回は一番簡単で、キャンプなどの際にもできるレシピをご紹介します!

### 材料

小麦粉	460 グラム
ベーキングパウダー	15 グラム
油	45 ml
水	250 ml

### 作り方

1. 小麦粉、ベーキングパウダーと油をボールに入れ、よくかき混ぜてから水を入れてこねる。
2. 生地をボール状にし、10分間寝かせる。
3. ボール状の生地を熱したスキレットに平たく押しつぶし、15分間や黄金色になるまで焼く。
4. 熱いうちに食べやすい大きさに切り分け、ジャムやベリーなどを添えて完成!



他のバノックの作り方が気になる方はこちらをスキャン!

文:リン・チン・ジョウ(ジョアンナ)

## 単語コーナー:家 いえ

英語: House ハウス	中国語: 房子 ファンズ
マオリ語: whare ファレ	マレー語: rumah ルーマ

### 《お問い合わせ》

ニセコFRIENDS事務局(役場企画環境課)  
担当:宮 維舞己【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)

### ★ニュージーランド料理教室★

6月15日(土) 14:00~17:00 ニセコ町民センター

### ★パティックワークショップ★

6月26日(水) 13:30~16:30 ニセコ町民センター



# Niseko Town Vol. 140 June 2024 Published by the Niseko Town CIRs (Coordinators for International Relations) International Newsletter

## Houses on Stilts

In China, there is an old saying goes, "No grounds, no buildings.", which means that any building has to be built on the ground. However, the "Diaojiaolou", an unique house that located in the Fenghuang Town, Hunan Province, is a little different.



Fenghuang Town is an ancient town with several hundred years of history. The town is named after the Chinese mythological bird, phoenix. The roof ridge tiles of the houses in the area are all in the shape of phoenix, following the name of the town. Fenghuang is also famous for its unique architectural style called "Diaojiaolou", which means "house on stilts" in English.

"Diaojiaolou" is a wooden structural building that is built perched on a cliff and seems floating above the river. The secret behind its floating mechanism is its long "legs", which are actually thick wooden columns. These buildings are built on hillsides, with the front stilts deeply driven into the riverbank. The most important part when building the Diaojiaolou is to make sure that the "front legs" must be longer than the "hind legs". Only in this way, could the buildings be supported by its stilts steadily and safely.

Compare to other types of architectures, "Diaojiaolou" is difficult to build. Then, why did the people of Fenghuang decide to build their houses this way? The reason was the lack of flat land. People worked their way out of the environment and figured a way to utilize hillside lands. These buildings also provide good ventilation, which is suitable for the humid climax of the region.

First floor of the building was used as storage before. With the economics and tourism growing in the past years, many have been converted into convenient stores, cafes, or restaurants now.

By: PeiPei

## North American Bannock

Bannock is the most symbolic North-American Native cuisine. It is being served during family gatherings, celebrations and festivals. There are many theories about the origin of this dish. The two main ones are:

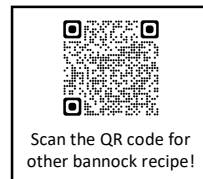
- 1) A type of food made with maize flour and tree sap, which was produced by indigenous people prior to contact with European
- 2) Selkirk Settlers introduced the Scottish bannock to tribes



People from different tribes and regions cook their bannock with various methods. Nowadays, bannock is most often deep-fried, pan-fried and oven-baked. I am going to introduce the easiest method, which you can even make it when you are out in the wild!

### Ingredients:

- 3 cups | 460 g flour
- 3 tsp | 15 g baking powder
- 3 tbsp | 45 ml oil
- 1 cup | 250 ml cold water



Scan the QR code for other bannock recipe!

### Cooking instructions:

1. Put the flour, baking powder and oil into a bowl and stir until mixed well. Add the cold water and knead well.
2. Roll into a ball and cover for 10 minutes.
3. Press ball onto a hot long-handled cast iron fry pan over an open fire. Cook for 15 minutes or until golden brown.
4. Score into slices while still warm and serve with your favourite jam or wild berries. Enjoy!

By: Lin Ching Jou (Joanna)

### This Month's Word: House

Japanese:  
家(いえ)  
ie

Chinese:  
房子  
fangzi

Maori:  
whare

Malay:  
rumah

《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)

#### ★CIR Radio Program★

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

#### ★New Zealand Cooking Class★

June 15th (Sat) 2 - 5pm Niseko Chomin Centre

#### ★Batik Workshop★

June 26th (Wed) 1:30 - 4:30pm Niseko Chomin Centre