



# ニセコ町 国際交流新聞

第139号 令和6年05月  
作成:ニセコ町 国際交流員

## ニュージーランドでのバスの乗車



ニュージーランドの最も一般的な公共交通機関はバスです。しかし、ニュージーランドのバスは日本とはかなり異なります。私の故郷であるクライストチャーチでは、ほとんどのバス停には名前がなく、代わりに各停留所の上部に番号が書かれています。また、バス停には、その停留所に到着するバスがどれかを示すサインがあります。しかし時刻については、モールやバスターミナルなどの主要な停留

所以外記載されていません。最近では、オンラインでその停留所にバスが到着する時間を確認することができます。

それでは早速バスに乗車しましょう。まずはじめに前の扉からバスに乗り、すぐに支払いをします。バスは行き先ごとに運行されるため、行き先のを運転手に伝える必要があります、それに応じて料金が請求されます。ICカードを利用して支払うと安くなりますが、現金でも支払うことができます。おつりがない場合は、運転手がお釣りをお渡しします。また、バスの切符を保管して、前回の乗車から2時間以内にバスに乗ると、その切符を運転手に渡すことで無料で乗車できます。

ニュージーランドのバスには次の停留所の情報が表示されず、アナウンスもありません。そのため、どこにいるかを注意深く確認しなければなりません。地理に詳しくない場合は、Googleマップを見るのも役立ちます。また、降りる場所がわからない場合は、運転手に尋ねることもできます。その場合、停留所が近づくと運転手が知らせてくれます。

最後に、停留所に到着すると、前からでも後ろからでも降りることができます。降りる際にバスの運転手に「ありがとうございます」と言うのは一般的です。後ろから降りる場合でも声をかける人がいます。



文:パーマー ブルック

## クエ・ケタヤップ



クエ・ケタヤップは鮮やかな緑色のクレープに甘く煮たココナッツフレークがたっぷり入っているマレーシアのスイーツです。このクレープは本来マレーシアで自生するパンダンという植物で色付けしますが、パンダンは日本では手に入りにくいので、着色料または抹茶パウダーで代用できます。

### 材料 (5人分)

- <クレープ>
- 薄力粉 2カップ
- ココナッツミルク 2.5カップ※
- 水 1/2カップ
- 卵 1個

### <中身>

- ココナッツフレーク 100g
- 黒糖 0.75カップ
- 水 砂糖を溶かせる量
- 塩 少々

- 着色料(緑) 小さじ1/4
- 油 大さじ2
- 塩 小さじ1/2

※ココナッツミルク1パックを2.5カップまで水で薄める

### 作り方

#### <中身>

- フライパンにココナッツフレーク、黒糖と水を入れます。黒糖が溶けるまで煮ます。
- 水分を飛ばしたら、ココナッツフレークをボウルに移し、冷まします。

#### <クレープ>

- ボウルに薄力粉、塩と着色料を入れて、混ぜます。
- 薄力粉の中央にくぼみを作り卵を入れます。
- ココナッツミルクと油を少しずつ加えながら、泡だて器で混ぜます。
- クレープ生地をこし器でこし、滑らかにします。
- フライパンにサラダ油を入れてキッチンペーパーで薄く広げて、中火で熱します。
- 弱火にして、生地をお玉半分~1杯ぐらい流しいれ、フライパンを傾けて生地を全体に広げます。
- 火がとおおり生地の色が変わったら取り出し、少し冷まします。

#### <包み方>

- クレープにココナッツフレークをのせて、春巻きのように巻いて、完成です！

参考:

文:ホリーシン(リリー)

<https://resepichenom.com/resepikuih-ketayap-yang-lembut/show>

## 単語コーナー:バス

英語: bus バス	中国語: 巴士 バシュ
マオリ語: pahi パヒ	マレー語: bas バス

## 《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★

### ★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 Vol. 139 May 2024 Published by the Niseko Town CIRs (Coordinators for International Relations) International Newsletter

## Riding the bus in New Zealand



In New Zealand the most common form of public transport is the bus. But buses in New Zealand are quite different to Japan. In my hometown, Christchurch, there are no names on most bus stops, only a number written at the top of each stop. The bus stop has a sign which tells you what buses arrive at that stop, and there are no times listed aside from the major stops such as malls, the bus station etc.

Nowadays if you go online you can check when the bus will arrive at the stop using the number written at the top.

When the bus comes, you get on at the front door and pay. The buses operate in zones. You need to tell the bus driver which zone you're going to and you will be charged depending on that. It's cheaper to pay using an IC card but you could also pay in cash if you want to, and the driver will give you change if you don't have the exact amount. You can also save your bus ticket and if you ride the bus within two hours of your previous ride, you can give the ticket to the driver and ride for free which is very convenient.

When you sit down you may notice there are no screens on the bus. Buses in NZ don't display any information about the bus stops coming up on the route and there are also no announcements, so you need to pay close attention to where you are so you don't miss your stop. It may be helpful to watch Google Maps while riding if you're not familiar with the area. Alternatively you could ask the bus driver where to get off and they will give you a yell when your stop is coming up.

Finally the bus pulls up to your stop. You can get off at the front or the back of the bus. It's very common to thank the driver for the ride, even if you are getting off at the back door, so you may hear people yelling from the back door to the driver as they get off the bus.



By: Brooke Palmer

## Kuih Ketayap

This delicious Malaysian snack consists of a rolled crepe flavoured with pandan juice and filled with grated coconut steeped in palm or brown sugar. Unfortunately, pandan is hard to come by in Japan, so you can use matcha powder or green food colouring instead.



### Ingredients (Makes 5 servings):

<Crepe>

All-purpose flour 2 cups

Coconut milk 2.5 cups\*

Water 0.5 cup

Egg 1

Green food colouring 1/4 tsp

Oil 2 tbsp

Salt 1/2 tsp

\*Use thin coconut milk, which can be made by diluting a 200ml carton of coconut milk with water until you get 2.5 cups of coconut milk.

### Cooking Instructions:

<For the coconut filling>

1. In a frying pan, add desiccated coconut, brown sugar and water. Heat until sugar dissolves.
2. Simmer coconut flakes until all the water has evaporated, stirring to avoid burning.
3. Transfer to a bowl and let it cool.

<For the crepe>

1. In a bowl, mix flour, food colouring and salt.
2. Make a well in the middle and break in the egg.
3. While whisking, gradually add in the coconut milk and oil.
4. Sieve the batter so that it is smooth.
5. Heat up the frying pan and spread a thin layer of oil on it.
6. Pour 0.5 to 1 scoop of batter into the center of the pan. Tilt/twirl the pan so the batter stretches and covers the whole pan.
7. Once it is cooked through and changes colour, remove from the heat and let it cool.

<Assembling>

1. Place some coconut filling on the crepe, and fold it like a spring roll.

Recipe reference:

<https://resepichenom.com/resepi/kuih-ketayap-yang-lembut/show>

By: Ho Lee Shing (Lily)

## This Month's Word: Bus

Japanese:

バス  
basu

Chinese:

巴士  
bāshì

Maori:

Pahi

Malay:

bas

《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