



ニセコ町 国際交流新聞

第145号 令和6年11月
作成：ニセコ町国際交流員

中国の結婚式のあれこれ

文：ペイペイ

中国の結婚式は日本の形式に似ていて、結婚式場やレストランなどで行い、伝統的な儀式のあと食事が振る舞われます。もちろん各地方・各民族ならではの文化がありますが、今回はその中でも共通している文化をいくつか紹介します。

「迎えの儀式」：バラの花で飾り付けた車で新婦を迎える

まず初めに、朝の「迎えの儀式」から始まります。迎えの儀式は、新郎が付き人と一緒に、車で新婦を迎えに行き、自分の実家に連れていくというものです。車に着けられた装飾は様々ですが、基本はユリやバラのお花が飾ってあります。そして、高級車を予約するのが主流で、ベンツやロールスロイスを借りる人も多いです。また、迎える車は6台、8台、9台が一般的です。これは、6・8・9が中国で幸福を象徴する縁起のいい数字からです。

新郎は大変？新婦の親友が与える数々の愛の試練！

新郎には、新婦を簡単に連れ出されないように、新婦の家族や友人から試練を与えられます。例えば、新郎に愛の気持ちを表す歌を歌わせたり、足つぼシートの上で縄跳びをさせたり、新婦の好きなところを10コ言わせたりと、さまざまなやり方で邪魔をします。それらをすべてクリアしないと、新婦を連れていけません！また、実家から式場まで、新婦は土を踏んではいけないという習慣もあるため、新郎が新婦を「お姫様抱っこ」で抱き、「今後、ずっと大切にします」と言った誓いを見せなければなりません。

いよいよ結婚式開始！中国で必ず欠かせない儀式は？

結婚式本番では、指輪交換のほかに必ず行う三つの儀式があります。一つ目は、相手の両親にお茶を献上する「敬茶（ジンチャ）」です。二つ目は、新郎新婦が腕と腕を相手に向け組み、お酒を乾杯する「交杯酒（ジョベジョウ）」です。三つ目は、新郎新婦がゲストにお酒を注ぎながら感謝の気持ちを伝える「敬酒（ジンジョウ）」です。なお、中国ではこの「敬酒」が終わると、ゲストが自分の都合に合わせて自由解散というのが一般的です。

ゲスト側が気をつけること：服の色は白と黒がダメ

服装に関しては基本的に自由で、カジュアルな格好でも問題ありません。ただし、新婦と被りそうな赤・白・黒を避ける必要があります。ウェディングドレスは別ですが、白と黒は中国では、お葬式を連想させてしまうため、縁起が悪いとされています。

さて、中国の結婚式について、少しイメージが付きましたか。結婚式は一つの文化として、地域と時代によって違いが多少ありますが、「新郎新婦が永遠に幸せでいられますように」という気持ちはきっとどこでも一緒でしょう。



濃くレア フォンダンショコラ

ベルギーといえばチョコレートの国だと思う人が多いです。それは間違っていない。ベルギー人は毎年、一人あたりチョコレート8キロを食べているといわれています。そして、ベルギーでは、午後3時から4時ごろ、お茶やコーヒーを飲みながら、クッキーやチョコのおやつを食べる習慣があります。

日本では明治チョコレートをはじめ、おいしいチョコのお菓子がたくさんあります。私も好きですが、日本のチョコレートは、ココアの香りより砂糖の味のほうが強い気がします。

ベルギーのチョコレートをニセコ町の方にも食べてもらいたいので、「フォンダンショコラ」の作り方を紹介します。このフォンダンショコラはココアの香りを強く感じられ、中身はクリーミーでトロトロしているチョコレートケーキです。アフタヌーンティータイムにもピッタリと合い、甘すぎないので、食後のデザートとしておすすめします！

準備時間：15分

調理時間：12分～20分

材料 <6人分>

ダークチョコレート 200g
無塩バター 200g
薄力粉 100g
砂糖 100g
たまご 4個



作り方

下準備 * オープンを180℃に予熱しておく。

* 型にベーキングペーパーを敷いておく。

- 1) チョコレートとバターを弱火で溶かしながら、かき混ぜる。(焦げないように気をつけてください)
- 2) 火を止めて、砂糖と小麦粉を順番に入れる。(入れるごとにかき混ぜる)
- 3) たまごを一個割って、ボウルに入れて、かき混ぜる。残りのたまごも同じように入れる。
- 4) 生地をケーキ型に入れ、12分から20分かけてオーブンで焼く。(使う型とオーブンによって、焼く時間が異なる)
* 15分から17分がおすすめ。15分以上焼くなら、15分経過した時点で、一回生地の状態を確認してください。
- 5) 追加で、バニラアイスクリームやホイップクリームをつけて食べるのがおすすめ。

文：アンナ

単語コーナー

日本語： 結婚式	英語： wedding ceremony	ドイツ語： Hochzeitsfeier
中国語： hūnlǐ 婚礼	フランス語： Cérémonie de mariage	インドネシア語： upacara pernikahan

《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

★インターナショナルラジオ番組

土曜日11:00～11:50、ラジオニセコ76.2FM

★ニセコオンライン英会話サークル

毎月の第2・4土曜日、10:00～11:00

★短期日本語教室(9月17日～11月14日)

毎週の火・木曜日、15:00～16:30、町民センター

★中華料理教室・「冬至：餃子食べ比べ」

12月21日(土)の10:00～13:00、町民センター



Know More about Traditional Chinese Weddings

By: Peipei

Like many other countries, weddings in China are usually held at a wedding hall or a restaurant, with food served after the ceremony. But there are also some special customs, which make it different.

Picking up the bride in cars decorated with flowers

In the morning, the groom, along with his attendants, will go to pick up the bride by car and take her to his parents' house. The picking-up cars will be decorated by pink balloons, red ribbons and flowers like lily and rose. In addition, the number of cars is usually 6, 8, or 9, because these numbers are believed to bring good luck and symbolize happiness in China.

Love trials given by the bride's family and friends!

Trials for the groom is another unique feature of Chinese weddings. The bride's family and friends will make the groom sing songs to express his love, do sit-ups for 100 times, say 10 things that he likes about the bride, etc. If the groom doesn't do so, he won't be able to take the bride! Also, there is another tradition where the bride is not allowed to walk on the ground until she arrives at the wedding hall. So the groom must do a "princess carry" and show his vows by saying "I will always cherish my bride from now on."

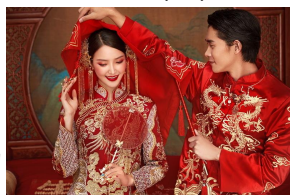
Finally the wedding! The traditional rites in China

There are three traditional rites in Chinese wedding formalities. Firstly, the new couple will serve tea to their parents. Secondly, they will do the "Cross-Cupped Wine", where the bride and groom respectively hold a cup of wine and cross their hands and each take a sip. Thirdly, they will propose a toast to the guests to express their thanks. Furthermore, in China, once these three rites are over, the guests can leave freely.

White and black are not good colors for clothing?

Dresscode is not required at Chinese weddings, so it is okay to show up in casual clothing. However, white and black are not welcome. Because they are associated with Chinese funerals. What's more, red, which will be worn by the bride, is improper, too.

How about the weddings in your country? Is there anything different from Chinese ones? I bet the answer is yes. However, no matter how many differences there are, the wish that "May the new couple be happy forever" is surely the same everywhere!



A Heartwarming Belgian Chocolate Fondant

When asked about the image of Belgium, people tend to immediately think about chocolate, don't they? Chocolate is truly loved by us Belgians, and it is said that the average yearly consumption of it per capita is around 8 kilo! Maybe it is because of the habit we have of drinking afternoon tea or coffee while eating some (chocolate) sweets around 3 or 4 o'clock.

The chocolate in Japan is very yummy, too. I like it a lot. But I have to say that it's a bit too sweet for me. So for this month's recipe, I would like to introduce a Belgian style chocolate fondant. The perfect mix of dark chocolate and sugar brings a creamy-like pastry. It is also a good choice as an after-meal dessert, so I really hope you can try it when you have some time!

Preparation time: 15min

Baking time: 12min-20min

Ingredients (for 6 people)

Dark chocolate 200g
Unsalted butter 200g
Cake flour 100g
Sugar 100g
Eggs 4



Instructions

- 1) Preheat the oven at 180 degrees celcius.
- 2) Put the chocolate and the butter in a pan, then melt them over low heat.
- 3) Add the sugar in and stir well.
- 4) Add the flour in and stir until there are no tiny lumps.
- 5) Break one egg and add it in, then stir well. Same with the other 3 eggs.
- 6) Put the mixture in a cake mold. Bake it for 12 to 20 minutes, depending on whether you like it fondant. (Depending on the mold and oven that you use, the baking time may vary. 15 to 17 minutes for a rectangle shaped mold is recommended.)
- 7) Enjoy it with some vanilla ice cream or whipped cream!

By: Anna

This Month's Word

Japanese: kekkonshiki けっこんしき	English: wedding ceremony	Germany: Hochzeitsfeier
Chinese: hūnlǐ 婚礼	French: Cérémonie de mariage	Indonesian: upacara pernikahan

《Contact》 Niseko Friends Secretariat, Niseko Town Hall
Lead: Lai Peiru (Peipei) If absent: Lin Ching Jou (Joanna)
TEL: 0136-44-2121 Email: kokusai@town.niseko.lg.jp

★ CIR Events ★

Reservations required for certain events

★ International Radio Program by CIRs

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

★ Online English Conversation Club

Every 2nd & 4th Saturday, 10:00– 11:00 am

★ Japanese Classes for Beginners

Sep.7th~Nov.14th, Tuesday and Thursday, 3:00– 4:30 pm

★ Chinese Cooking class(Dumpling party)

Dec.21st (Saturday) 10:00 am–13:00 pm