



ニセコ町 国際交流新聞

第148号 令和7年02月
作成:ニセコ町 国際交流員

シャンドルールの日

ベルギー、フランス、そしてスイスでは、2月2日にクレープを焼いて家族や友達と一緒に集まる「Chandeleur(シャンドルール)」という伝統行事が存在します。今回はその行事の由来や風習について説明したいと思います。

この祭りは、もともと古代の民間行事で、日本なら立春(りっしゅん)、春の訪れを告げる、季節の変わり目を祝う行事でした。



古代ローマ時代、2月のこの時期に羊の神様「パン神」を祭る伝統がありました。信者はたいまつやろうそくを持って一晩中街を練り歩いたとされており。その後、この風習はキリスト教の行事として引き継がれ、クリスマスから40日あとの2月2日に行うこととなり、フランス語で「ろうそく」を意味するchandelle(シャンドール)という言葉から来たシャンドルールという名前の伝統行事になりました。

では、何故ろうそくからクレープの日になったのでしょうか。そもそも、ヨーロッパの祝いや行事にたくさんお菓子が登場しますね。ただ、クレープと立春の関係は？



諸説ありますが、その一つは、クレープの形が太陽に似ていて、寒さと短い日の終わり、暖かさや光が戻ってくるを表しているそうです。さらに、片手でフライパン持ってクレープをうまくひっくり返せたら、その年は幸運に恵まれるという言い伝えもあります。これは、日本の節分に似ていませんか。今年は恵方巻を食べてから、デザートとしてクレープも焼いてみませんか。

ところで、各国のクレープはどういうものか国際交流員に聞いてみました。

ベルギーなら家庭で作るクレープは柔らかく、日本のクレープよりちょっと太い気がします。トッピングは一般的に砂糖かチョコレートだけです。インドネシアではクレープがカリカリで、甘いトッピングと、しょっぱいトッピングがあるそうです。中国のクレープは日本のクレープに近い、薄い柔らかい生地で、トッピングはだいたい果物がアイスクリームだそうです。ドイツはチョコレートかバナナ味が多く、甘い生クリームで食べられることもあるらしいです。そして、カナダでは多くの種類のクレープがあるそうです。同じ食べ物でも様々な食べ方があるのは我々の世界の魅力ですね。

文:アンナ パレー

台湾の朝食クレープ

中国北部には「葱油餅(ツォンヨーピン)」という葱と小麦粉を使ったB級グルメがあります。それが1950年代あたり、台湾に伝わ、元々小麦粉をあまり使わない土地柄なので、台湾の人々にとって作るのが難しかったです。そこで簡単レシピが考案され、出来上がったのが「粉漿蛋餅(フェンジャンダンピン)」というクレープのような料理です。お好みで色々な具材を入れて食べますが、台湾中部に位置する竹山(チューサン)という町では甘辛のあんをかけて食べるダンピンもあります。



材料

- | | |
|---------|---------|
| 1. 中力粉* | 大匙3 |
| 2. 片栗粉* | 大匙1 |
| 3. 小葱* | お好み |
| 4. 塩* | 1つまみ |
| 5. 冷水* | 大匙4と1/3 |
| 6. たまご | 1つ |



作り方

1. 小葱を小間切れにします。
2. *マークの材料を全部大きいボウルに入れて、よく混ぜます。
3. 油の敷いたフライパンを熱したら(2)を入れて、広げ、固まったらひっくり返して少し焼いたら取り出します。
4. たまごを溶いて、フライパンに入れ、広げ、固まる前に(3)を乗せて、たまごがくっついたら、ひっくり返して、巻き、食べやすい大きさに切ります。
5. お好みのソースで召し上がってください！とろっとする甘醤油(醬油膏)や甘辛ソース(甜辣醬)が◎！

お好みにベーコンやスイートコーンなどの具材を入れるのもおいしいですよ！

文:ジョアンナ・リン

単語コーナー:ろうそく

英語: Candle キャンドル	フランス語: Chandelle シャンドール	中国語: 蜡烛 ラーチュウ
ドイツ語: Kertz ケルツ	オランダ語: Kaars カース	インドネシア語: Lilin リリン

《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

★お菓子教室:バレンタイン「フォンダンショコラ」★
2月11日(火) 14:00~15:00 町民センター 生活研修室

★絵本ワールド★申し込み不要！
2月15日(土) 13:00~16:00 町民センター

★ニセコ英会話サークル★
毎月第2・4土曜日10:00~11:00 (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. 148 February 2025

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

Candles or Crepes?

In Belgium, France, and also a part of Switzerland, we gather together with our friends and families on the 2nd of February to celebrate a tradition called "Candlemas." On that day we will bake and eat tons of crepes. But what is the origin of this tradition?

Nowadays viewed as part of Christian traditions, it commemorates the presentation of infant Jesus to the Temple.

However, the origins of this feast can be found way before Christianity made its way to Europe.

Already during the Bronze Age, pagan feasts were held around that period, celebrating the return of light as the days became longer again and Spring was at the corner.

During the Roman Era, there was a tradition to worship the god "Pan" at this time in February for fertility and prosperity. Believers would march through the town all night long with torches and candles.

Later, this custom was carried over as a Christian feast, celebrated 40 days after Christmas, and became the traditional "Chandeleur" or Candlemas, which comes from the French word "chandelle," meaning "candle."

So, how did crepes become the main part of this feast? Well, there are several origin stories. One of these is that the form of a crepe resembles the sun, symbolising the return of the longer days and warm weather after a dark and cold winter.

There is also a superstition that if you are able to turn a crepe in the pan, using only one hand to hold the handle, you will be lucky for the upcoming year. In this sense, we could compare it to the Setsubun tradition in Japan happening around the same time.

By the way, I asked my fellow CIRs how crepes are like around the world. In Belgium, homemade crepes are soft and a little thicker than Japanese crepes. They are generally topped with only sugar or chocolate. In Indonesia, crepes are crispy and come with both sweet and savoury toppings. Crepes in China are similar to Japanese crepes, with a thin, soft batter and usually topped with fruit or ice cream. In Germany, they are often chocolate- or banana-flavored, and sometimes eaten with sweet fresh cream. And in Canada, I was told that there are crepes of all kinds.

I believe it is one of the charms of our world that the same food can be eaten in various ways.

By: Anna Baré



Taiwanese Breakfast Crepe

During around 1950s, a local delicacy called scallion pancake was brought to Taiwan. It is a dish made with flour and scallion. However, flour was not a common ingredient for Taiwanese. As an alternative, an easy recipe similar to crepe was invented.

This crepe dish goes well with a good variety of ingredients. In a town located in Central Taiwan, Zhushan, people also enjoy it with a sweet and spicy sauce.



Ingredients

1. 3 tbsp all purpose flour*
2. 1 tbsp potato starch*
3. 1 pinch of salt*
4. scallion as much as you wish*
5. 4 and 1/3 tbsp cold water*
6. 1 egg

Instructions

1. Thinly sliced the scallions.
2. Put all * ingredients into a big bowl, mix well.
3. Heat up a greased pan, pour in the batter and stretch as far as you can. Flip when the bottom is set. Take the crepe out when the other side is also set.
4. Pour in a beaten egg, stretch it as much as possible. Put the crepe back in before the egg set. Flip when egg stick to the crepe. Roll the crepe and cut it to an easy to eat size.
5. Enjoy with sauce of your choice! Sweet thicken soy sauce or sweet and spicy sauce are recommended!

Many also enjoy adding in additional ingredients such as bacon and corn to the crepe.

By: Joanna Lin

This Month's Word: Candle

Japanese:
ろうそく
Rousoku

Indonesian:
Lilin

Chinese:
蜡烛
là zhú

French:
Chandelle

German:
Kertz

Dutch:
Kaars

《Contact》 Niseko Friends Secretariat, Niseko Town Hall

Lai Pei Ru (Peipei) If absent: Lin Ching Jou (Joanna)

TEL: 0136-44-2121 Email: kokusai@town.niseko.lg.jp

★CIR Events★

★Valentine Special Baking Class:

Fondant au Chocolat ★

Feb 11th Tuesday 2-3 pm @Chomin Center Kitchen

★Picture Book World★ No registration needed!

Feb 15th Saturday 1-4 pm @Chomin Center

★English Conversation Club★

Every 2nd & 4th Saturday 10-11 am (Online)

★CIR Radio Program ★

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