



ニセコ町 国際交流新聞

第149号 令和7年03月
作成:ニセコ町 国際交流員

サッカーが宗教になったら

ドイツは文化が豊かな国だとは言えませんが、サッカー文化なら果たして同じでしょうか。

2024年度のシーズンは、3千万人の観客がドイツでサッカーの試合を見に行きました。その人数はドイツの人口の3割以上です。あまりお金に余裕がなくても、毎週チケットを買い、自分の応援しているチームの試合を見に行きます。

また、どんなにサッカースタジアムが遠く、悪天候や渋滞といった障害が立ちふさがろうとも、必ず見に行きます。サッカーは自分の最優先、まるで宗教のようになりました。そのようなファンはドイツにとても多いです。しかしなぜファンはそこまで情熱を持っているのでしょうか。



バレーボール部をはじめ、野球部、サッカー部など、日本の学校では幅広い部活が提供されています。放課後、友達と一緒に好きなスポーツをやり、上手ではなくても良いから、誰でも参加できる部活動は、日本では当たり前です。

しかし、もしドイツの学生がスポーツをやりたいなら、部活がありませんので、学校外のクラブに入らなければなりません。すると、練習が毎週少なくとも3回、週末には試合があります。この試合に勝つことが、毎週の目標です。試合に出場できるのはチームで最も優秀な選手たちであるのももちろんのこと、練習を何回か怠ったら首になることもあり、とても厳しい環境です。つまり、ドイツではスポーツにおいて楽しみより、結果の方が重要だと考えられています。

特に地元の小さなサッカークラブに所属している子どもたちは将来有名になり大きなクラブに入ることを目指し日々練習に励んでいます。また、単に練習を重ねるのではなく、自分のモチベーションをさらに上げるため、各選手には必ず応援しているクラブがあります。

このようにドイツ人は小さい頃からサッカーに対して競争意識が強いだけに、大人になってもそのような考え方が変わりません。いずれ、応援しているクラブに入る夢が叶わなくても、そのクラブに対しての熱い思いはいつまでも消えません。

文:フアビアン

単語コーナー: サッカー

英語: Football/Soccer フットボール・サッカー	ドイツ語: Fußball フースバル	中国語: 足球 zúqiú
オランダ語: Voetbal ヴアウトバル	フランス語: Football フットボール	インドネシア語: Sepak bola セパクボラ

《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

大叔母のクラフティレシピ

今月ご紹介するレシピは、大叔母のクラフティです。クラフティはフランスで発生したフルーツケーキですが、大叔母のレシピは普通のクラフティと少し違います。



実は乳製品を一切使用しないようレシピをアレンジしました。

ちなみに、4月5日のワールドカフェにこちらのクラフティも提供するので、ぜひ味わいに来てください！

材料:(6人分、タルト型29cm)

➤ 生地

卵	4個
薄力粉	大匙8
砂糖	大匙8
ベーキングパウダー	1パック
米油/サラダ油	大匙8
塩	一つまみ

➤ 果物

リンゴ(酸っぱい)	大きさによって1~3個
種なしチェリー	1瓶
レーズン	一握り

* 果物は好みで変更可能です。しかし水分が多く含まれている果物を避けたほうがいいです。

作り方:

1. 薄力粉と砂糖、油と一緒に混ぜて、卵をひとつづつ加えて混ぜる。
2. タルト型にバターを塗るか、クッキングシートを敷いておく。
3. 果物をタルト型に入れてから、生地を入れる。
4. 180度に予熱したオーブンで約20~30分焼く。

文:アンナ バレー

★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)

★ワールドカフェ★

4月5日(土) 12:30~14:30 町民センター

★異文化講座「言語」★

4月25日(金) 15:30~17:30 ニセコ高校



Niseko Town International Newsletter

Vol. 149 March 2025
Published by the Niseko Town CIRs
(Coordinators for International Relations)

When football becomes religion

Germany is not a country known for its rich culture, but does this also apply to its football culture?

In the 2024 season, over 30 million Germans attended a football game. That is more than one third of Germany's entire population. People buy tickets even when money is tight, or they drive over three hours every weekend to the stadium, regardless of traffic jams or bad weather. When almost nothing is more important than football, then it becomes like a religion. Such fans are not uncommon in Germany. But what drives them to develop such passion for football?



In Japan, there is a wide variety of school circles, ranging from volleyball to baseball to football. Everybody can participate while having fun with friends in a school circle, playing sports regardless of

their skill level. In Japan, these are normal after school activities. In Germany, that is different. There, if kids want to play sports, they must join a club. This means they will have training at least three times a week and a match on the weekend.



Winning that match is the top priority every week. Needless to say, only the best players get a chance to participate in the match, and if you skip training a few times, the chances are high that you will be kicked out of the club. It is a very competitive environment, where success is valued more than fun.

Nevertheless, it is every kid's dream at the local football field to become famous one day and join a well-known club. In order to push one's motivation even further, every kid has a favorite football club they root for.

Time passes, and despite growing up and dreams not coming true, the passion for their favorite club still lives on.

By: Fabian Peitz

This Month's Word: Football/Soccer

Japanese:
サッカー
Sakkaa

Indonesian:
Sepak bola

Chinese:
足球
zúqiú

French:
Football

German:
Fußball

Dutch:
Voetbal

《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

My Great-Aunt's Clafoutis Recipe

For this month's recipe, I would like to introduce my great-aunt's clafoutis recipe. A clafoutis is a fruits cake that originated from France, but my great-aunt made a slight variation to the traditional recipe.



Since my mother is lactose intolerant, she made her a version without any dairy products. And it still tastes as good as the original one!

By the way, I will be making this clafoutis for the World Cafe on April 5th, so be sure to come and grab a bite!

Ingredients: (6 persons, 29cm Pie Mold)

➤ Cake Dough

Eggs	4
All-Purpose Flour	8 tablespoons
Sugar	8 tablespoons
Baking Powder	1 pack
Rice Bran Oil/ Salad Oil	8 tablespoons
Salt	1 pinch

➤ Fruits

Green Apples	depending on the size 1~3
Unpitted Cherries	1 pot
Raisins	a handful

* You can change the fruits according to the season or your preferences, but avoid fruits that are too juicy, as it may be difficult to bake.

Preparation:

1. Mix the flour with the sugar and the oil and add one egg at a time.
2. Grease the mold or put a baking sheet.
3. Cut the fruits into small pieces and spread them in the mold. Add the cake dough on top of it.
4. Bake in a preheated oven at 180 degrees Celsius for 20~30 minutes.

By: Anna Baré

★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

★World Café★

Apr 5th Saturday 12:30- 14:30 pm @Chomin Centre