

カーニバル祭りでワイワイ Carnival Festivities

 Anna

ベルギーでは、2月にカーニバル祭りを迎えます。カーニバル祭りというと、ヴェネツィアのカーニバルやリオのカーニバルがよく知られていますが、実はベルギーでもカーニバル祭りを積極的にお祝いしますよ。カーニバル祭りでは、町ごとに派手な仮装や衣装を着たベルギー人が盛大なパレードをします。

ベルギーで最も有名なカーニバルは、バンシュのカーニバルです。バンシュとは、ベルギーのワロニア地区にある町です。記録によると、14世紀から毎年カーニバル祭りを開催しているといえます。その上、この祭りは2003年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。

このバンシュのカーニバル祭りの呼び物は、主役の「ジル」です。「ジル」とは、ピエロのことです。カーニバルが3日間連続で、最終日にコスチュームを着て、木靴をはいて、大きなダチョウの羽飾りと仮面をつけたジルたちが街を行進します。ジルは太鼓の音に合わせて踊り、棒で悪霊を追いかけます。そして、広場に到着するまでオレンジを観客に投げかけます。オレンジを手にした人には幸がもたらされるという言い伝えがあります。なお、「ジル」になれる人はバンシュ出身の男性だけです。

そして、パレードだけではなく、カーニバルにはいろいろな行事が行われます。多くの町では、町の中が遊園地になり、一般町民でも面白いや変な衣装を着てアトラクションを楽しめます。夜になると、冬の終わりを象徴するため「冬人」も燃やします。「冬人」とはかかしのようなものです。パレードの方がその人形を広場の真ん中まで運んで、火をつけます。「冬人」が完全に消えたまで周りの人が踊ったり、歌ったりします。そして、その後も夜明けまで踊ったり、飲んだりします。



(English)



February in Belgium is usually cold and rainy. Luckily, we have something to look forward to, the Carnival Festivities. You may know the Rio Carnival or the Venice Carnival, but carnival in Belgium is also an important traditional event. Carnival festivities around the world have many similarities, but also regional differences. The most famous carnival in Belgium is the Carnival of Binche, a town located in the Southern part of Belgium, Wallonia. There are records of this carnival dating back to the 14th century and it has been registered as UNESCO Intangible Cultural Heritage since 2003. The carnival festivities are spread over 3 days, but the peak of the show is the parade of the "Gilles". They march through the town wearing clown-like costumes, wooden shoes, large ostrich feathers and masks. The Gilles dance to the beat of drums and drive away evil spirits with their sticks. They also throw oranges at the audience until they reach the town square. It is said that those who catch an orange will be blessed with good fortune. Only men from Binche can become "Gilles" and it is an honor to wear the costume.

Next to the parade, there are also other activities to enjoy during the 3 days of carnival. Some towns transform into an amusement park with the townspeople going on rides dressed in funny costumes. There is also a ritual in the evening where the "winter man" is put on fire to symbolize the end of the cold winter season. People dance and chant around him until he is entirely burned down. Apart from these more traditional events, it is also a 3 day long party. At night there is music and drinks, to enjoy until the break of dawn.

今月の単語：面白い

Word of the Month : omoshiroi

英語 Funny ファニー	ドイツ語 Lustig ルスティヒ	フランス語 Drôle ドロール	韓国語 재미있다 (jaemiitda) チェミッタ	インドネシア語 Lucu ルチュ	中国語 有趣 (yǒuqù) ヨウチュー
---------------------	-------------------------	------------------------	----------------------------------	------------------------	----------------------------

大団円の日には湯圓を

Sesame and Peanut Sweet Dumplings

Peipei



旧正月の十五夜にあたる「元宵節（げんしょうせつ）」は、中国の伝統的な祝日で、家族が集い、団らんを楽しむ日とされています。この日に欠かせないのが、湯圓（タンユエン）と呼ばれる伝統的なスイーツです。

「湯圓」という名前は、「一家団欒」を意味する「団円（トゥアンユエン）」と発音が近く、また丸い形が家族の和やかさや円満を象徴することから、「家庭円満」を願う縁起の良い食べ物として親しまれてきました。

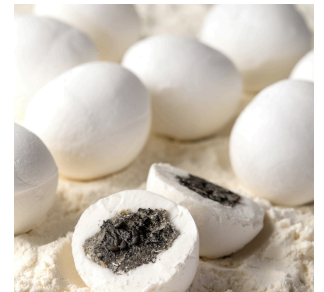
餡を包んだ白玉団子を甘いシロップに浮かべていただく湯圓は、日本のぜんざいにも少し似た味わいがあります。ご家庭でも、この湯圓作りに挑戦してみたいはいかがでしょうか。

The Chinese Lantern Festival is a traditional Chinese holiday centred on family gatherings. It falls on the fifteenth night of the Lunar New Year. On this day, almost every Chinese family enjoys a traditional sweet called tangyuan: soft glutinous rice balls filled with sweet paste and served in a hot syrup.

Tangyuan is closely associated with the idea of family reunion. Its name sounds similar to “tuanyuan”, a Mandarin word meaning reunion, and its round shape symbolises harmony and togetherness. For this reason, tangyuan has long been enjoyed as a food that expresses wishes for family unity and happiness.

材料 Ingredients (20個)

白玉粉	200g	glutinous rice flour
すりごま	120g	sesame seeds
砂糖	40g	sugar
すりピーナツ	40g	dried peanuts
無塩バター	80g	unsalted butter
水	140~150ml	water



作り方 Steps

1. 餡を作る：ボウルにすりごま、ピーナツ、砂糖を入れて混ぜ、溶かしたバターを加えてひとまとめにする。
2. 餡を20等分して丸め、ラップをして冷凍庫で約15分冷やす。
3. 生地を作る：別のボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながら箸で混ぜ、耳たぶのやわらかさになるまでこねる。
4. 生地を20等分して丸め、1つを左手の手のひらに載せる。右手の親指で生地の中央に軽く押して、餡が入るくらいのくぼみを作る。（口はしっかり閉じてくださいね！）
5. くぼみに餡をのせ、右手の親指で押し込むようにして包み、口をしっかりと閉じる。
6. 手のひらで転がし、丸く形を整える。残りも同様に包む。
7. 沸騰した湯でゆで、お団子が浮かんできたら出来上がり。（入れた直後は鍋底にくっつかないよう、箸で軽く動かすのをおすすめ）

1. Filling: Mix the ground sesame seeds, peanuts, and sugar in a bowl. Add the melted butter and mix until it comes together.
2. Divide the filling into 20 pieces, roll into balls, wrap, and put in the freezer for about 15 minutes.
3. Dough: Place the glutinous rice flour in a bowl and gradually add water while mixing, then knead until the dough is soft and slightly elastic, about the firmness of an earlobe.
4. Divide into 20 pieces and roll into balls. Take one ball and gently press the centre with your thumb to make a small hollow.
5. Place a filling ball inside, then carefully wrap the dough around it, pinching to seal well.
6. Roll gently between your palms to make a smooth ball.
7. Cook the dumplings in boiling water. Stir gently at first so they don't stick to the bottom of the pot. When the dumplings float, they are done.

国際交流員の活動 CIR Events

- ★インターナショナル・ラジオ
International Radio
FM76.2 Radio Niseko
土曜日(Sat) 11-11:50AM
- ★日本語サロン Japanese Salon
毎月第1と3水曜日 午後4-5:30
1st and 3rd (Wed) 4-5:30 PM
中央倉庫群 Central Warehouses
- ★オンライン英会話サークル (Zoom)
Online English Conversation Club
毎月第2と4土曜日 午前10-11 AM
2nd and 4th (Sat) 10-11 AM
- ★ワールド祭り・第12回絵本ワールド
World Fest・12th Picture Book World
2月7日(土/Sat) 12-4 PM
町民センター Chomin Center
- ★ぬいぐるみ制作ワークショップ
Plush Animal Craft Workshop
2月15日(日/Sun) 1-4 PM
要予約 Reservation required
町民センター Chomin Centre

お問い合わせ Contact



ニセコFRIENDS
Niseko Friends Office
ニセコ町役場企画環境課経営企画係
CIR: Peiru Lai / Joanna Lin

☎ 0136-56-8837
✉ kokusai@town.niseko.lg.jp
🌐 @nisekofriends

