



▲ロゴスダンススクール



▲ジミニークリケット



▲唐清龍とその仲間たち



▲浜風コーラス

## 第9回 潮芦屋ワールドフェスタ



▲アイン文化教室



▲FUNFUN HULA



▲お茶席



▲会場の様子

## 2024年 新年のご挨拶

## My New Year Greeting

認定NPO法人芦屋市国際交流協会 会長  
 戸田 敬二

あけましておめでとうございます。  
 皆様お健やかに新年をお迎えになられた事とお慶び申し上げます。  
 昨年は60周年記念事業として25年続いている「作って食べよう世界の料理」をACAの初めての市販本として3月に発売いたしました。皆様のご支援もあり、半年で目標の販売部数を達成いたしました。「レシピ本編集委員会」の皆様はじめ多くの方々の1年にわたるご協力に感謝いたします。  
 夏には4年ぶりにモンテペロ市との学生親善使節交流事業を復活いたしました。多くの皆様のご協力により成功裏に終わる事ができました。また学生親善使節のみならずホストファミリーにも多くのご応募を頂きました。芦屋市民の皆様が学生親善使節事業の復活を待望しておられた結果だと思えます。  
 今年4月から潮芦屋交流センターの指定管理が新たな5年を迎えます。新年度からコスモ・カフェ(英語版と日本語版)を開催いたします。多言語相談窓口は市内関係団体等と共同して新たな切り口でチャレンジをいたします。  
 会員各位の従前に変わらぬご支援とご協力をお願いして新年のご挨拶といたします。

Keiji Toda, Chairperson,  
 The Certificated NPO Ashiya Cosmopolitan Association

Happy New Year dear all! I am so delighted to assume you welcomed the very best meaningful happy new year 2024.  
 In March last year, we launched a commercial book entitled "Let's Cook and Eat World Foods", which has continued for twenty-five years till now, for the first time as sixty-year commemorative event. Thanks to your support and help, we could successfully achieve the projected sales number in a half year. I sincerely appreciate staffers of the "Recipe issuing committee", many helpers, and collaborators for their dedication and cooperation for as long as one year.  
 In summer, we re-started the Student Ambassadors Program with Montebello city, California. We could successfully execute this valuable event. We received many applications from not only the host of Student Exchange but also families of the Student Ambassadors. This must be the result that Ashiya citizens earnestly wished for the resurgence of the Student Ambassador program.  
 In April this year, the designated administration for the Shio-Ashiya Exchange Center meets the fifth-year account. We will open "Cosmo Cafe" in Japanese and English languages. We challenge and manage a new facet of the contact in multilingual responses in cooperation with concerned parties in Ashiya city.  
 In closing, I salute you for your usual assistance and cooperation as my new year greetings.



## 第9回潮芦屋ワールドフェスタを終えて We completed the ninth Shio-Ashiya World Festa

国内事業委員 由良 京子

Kyoko Yura, Domestic Affairs Committee

10月29日(日)午後1時30分から4時過ぎ、潮芦屋交流センターにて4年ぶりのワールドフェスタを実施することができました。  
 今回「世界の料理」は、極力負担の少ない方法で行うことに決定し、開催時間、出店ブース等々を検討した結果、今までより2時間遅い1時30分からのスタートになりました。  
 昼食時を過ぎた時間帯なので、軽いメニューに決定し、韓国のチヂミ、スペインのレモンチキン、フィリピンのルンピア、ブラジルのオレンジ&レモンケーキの4か国4品を調理、販売しました。ほかにコーヒーとローゲンマイヤーさんのパンを販売。また食器類を中心に雑貨のバザーも行いました。  
 ACAだけでなく、昨年3月に開催した「ミャンマーの日」でお世話になったミャンマーの方達も参加、ミャンマー料理のモヒンガー、サムサ&チャイと民芸品を販売していただきました。モヒンガーは魚のスープを使った汁麺です。また、「日本スリランカ友の会」さんは紅茶やジンジャークッキー、「Colorful」さんは手作りクッキーを販売されました。  
 フェスタ当日、調理室は大忙しでした。途中でIHコンロの不具合が生じ電源が落ちてしまい、揚げ物の具材がバクハツしてしまうというハプニングもありましたが、何とか時間内に仕上げて完成。販売チームにバトンタッチしました。  
 出品した料理が完売したと聞き、なんとも言えぬ達成感を味わいました。  
 事務局スタッフをはじめ、調理の手助けをしていただいた様々な方々、ご来場の多数の皆様にご心から感謝します。「世界の料理」の創始者である故橋谷静子様もきつとよく頑張ったね!と労いのエールを送って下さっていると期待しつつ...

We could hold the World Festa from 1:30 p.m. to over 4:00 p.m. on October 29, Sunday for the first time in 4 years. We decided to manage "World Foods" with the minimum labor. And then we planned and thought over the opening hours, booth, and so forth. Consequently, we started at 1:30 p.m. 2 hours later than usual timing. This was over lunch time so we chose light meals, that is, Korean Chijimi or pancake, Spanish lemon chicken, Philippines Lumpia or spring roll, Brazilian orange and lemon cake. We cooked and sold these four foods. In addition, we sold coffee and bread supplied by RoggenMeyer. We also ran a bazaar to sell sundries, mainly, dinnerware.  
 Except for ACA members, Myanmar fellows, who contributed "Myanmar Days" in the last March, kindly joined in. They sold Mohinga, Samosa and Chai, and folk arts. Mohinga is a traditional Myanmar soup noodles with fish-based broth. "Japan Sri Lanka Friendship Association" sold black tea and ginger cookie. "Colorful" sold handmade cookie.  
 On the Festa day, our kitchen looked quite busy and messy. An IH burner cut out and powered off. Unexpectedly, fried foods blew up in a pan. We somehow managed to cook in the limited time and handed finished foods to the sales team.  
 We felt a sense of indescribable satisfaction when we heard all sell out. We heartily thank Secretariat staff, cooking helpers, and many visitors. We wish late Ms. Hashitani, founder of the World Foods, yell of her appreciation for our work behind-the-scene.



調理室の様子



「日本スリランカ友の会」さん



料理の販売