

# アフリカDAY inあしやを開催しました。 We held an Africa Day in Ashiya

## 国内事業委員 丸山 巖

2月2日(土)、潮芦屋交流センターでアフリカDAYを開催しました。当日は天気にも恵まれて次々にお客様が増え、椅子を追加しての大盛況となりました。

第1部の講演ではJICA関西の木村出所長に「アフリカの未来、日本の未来」と題して日本とアフリカの関りを詳しくお話しいただきました。私たちの身の周りのほとんどの衣服や多くの食料は輸入に頼っていて世界と日本は密接につながっていること、アフリカはこれから目覚ましく発展すること、日本とアフリカの交流は相互発展に根差すものでなくてはならないことなどを、データ等も交えながらわかりやすくご講演いただきました。

休憩中にはアフリカ雑貨の販売等もあり、アフリカカレーは売り切れるほどの人気でした。高島市長も駆けつけてくださり、ご自身の海外経験も交えて国際交流への思いをお話しいただきました。

アフリカといえばダンスと音楽。第2部は西アフリカ・ギニア共和国の伝統的な音楽とダンスのグループ「トゥバブー カン」によるライブを開催。民族楽器のリズムと共に登場したメンバーが会場中を巻き込み、聴衆の皆様と一体となって大盛り上がり。

帰り際には、楽しかったよ！と皆様からお声掛けいただき、スタッフも大いに楽しんだ一日でした。

芦屋市国際交流協会では今後も楽しんでいただけるイベントを企画してまいります。ぜひご参加ください。

## Iwao Maruyama, Domestic Programs Committee

On Saturday February 2, we held an Africa Day in the Shio-Ashiya Exchange Center. We were blessed with good weather and we had guests arriving steadily throughout the event. We happily added more chairs to meet the needs of this busy festival.

In the first part of the event, Mr. Izuru Kimura, Director of the JICA Kansai, carefully explained the relationship between Japan and Africa in a talk entitled, "Future of Africa and Future of Japan". Japan heavily depends on the import of most of its clothing and a lot of its food stuffs, so Japan is intimately connected with the world. Africa will develop at a remarkable pace and exchange between Japan and Africa should be on a reciprocal basis towards the mutual development of both. Mr. Kimura clearly explained these issues using various data. During a recess, African merchandise was sold. Popular African curry sold out quickly after a rush on orders. The Mayor of Ashiya city, Mr. Takashima, also attended and spoke of his hopes of international exchange based on his experiences overseas.

When it comes to Africa, we often think of dance and music. In the second part of the event, Toubabou Kan, a traditional music and dance group from the Republic of Guinea in West Africa, staged a live show. The rhythms of the performance got the whole audience involved and everyone had a great time.

At the end of the event, some guests thanked us and told us how much they had enjoyed the event, we also wholeheartedly enjoyed it too. From now on, ACA plans to hold more of these various events. Please come and take part next time.



JICA関西センター所長 木村出氏



「トゥバブー カン」によるライブ

# 潮芦屋イヴニングコンサート～春風にのせて～ Shio-Ashiya Evening Concert - "Blowing in the Spring Wind"

## 国内事業委員長 田中 隆子

寒い冬をようやく越し、3月23日(日)は「Tea for Twoの仲間達」によるコンサート「春風にのせて」のテーマにぴったりの春らしい暖かい日になりました。会場には西宮で音楽教室をされているTea for Twoのファンの方々が多く来られていました。出演者女性3人～山本容子さん(ピアノ)、森本優子さん(フルート、アコーディオン)、橋本今日子さん(ヴォーカル)～はピンクとブルーのドレスで、ステージを華やかに彩られました。

第1部は、「桜」「春の小川」「朧月夜」等を独創的な編曲で演奏、新鮮味があり、楽しく面白く聴くことができました。

第2部では、「リベルタンゴ」「パリの空の下で」「ムーンリバー」「薔薇色の人生」等を披露し、そして最後は「O mio babbino caro(私のお父さん)」と、NHKドラマ「坂の上の雲」の主題歌「Stand Alone(スタンドアローン)」で締めくくられました。この2曲はいろいろなステージでよく歌われ、大勢の人から愛されている曲だけに、演奏者も力が入り、感動が伝わってきました。

アンコールに応じておなじみの「ケセラセラ」を歌い、楽しい雰囲気の中、約2時間近いコンサートが終演しました。

山本容子さん、森本優子さん、橋本今日子さん、とお名前にも共通点が多く、3人の息がぴったり合った演奏会でした。

## Takako Tanaka, Chairperson, Domestic Programs Committee

On Sunday March 23, after having finally we got through a long and cold winter, on a warm and fine spring day we enjoyed an aptly named concert, "Blowing in the Spring Wind" by the "Tea for Two" Trio. They are from the "Tea for Two" music school in Nishinomiya. Many Tea for Two fans came to the venue to listen to the concert. The Trio, made up of 3 female musicians, Ms. Yoko Yamamoto on piano, Ms. Yuko Morimoto on flute and accordion, and Ms. Kyoko Hashimoto on vocals, were clad in their pink and blue stage dresses. The stage looked very glamorous.

In the first part, they performed "Sakura" (Cherry Blossoms), "Haru no Ogawa" (The Stream in Springtime), "Oboro Zukiyo" (Hazy Moonlit Night) and many more songs. They made their own original fresh and creative arrangements of the songs. We thoroughly enjoyed their music.

In the second part, they played "Libertango", "Sous Le Ciel De Paris", "Moon River", "La Vie en rose" and many more. At the end, they performed "O mio babbino caro" and "Stand Alone", the theme music of the NHK TV Drama, "Cloud on the slope". As these two songs are loved by many people and are often performed in public, the Trio put a lot of effort into the performance. The audience sensed their enthusiasm and were impressed by the sincerity and emotion conveyed in the songs.

In response to requests for an encore, they sang the popular song, "Que sera, sera" to mark the end of the almost 2-hour long entertaining concert. The 3 members of the Trio, Ms. Yoko Yamamoto, Ms. Yuko Morimoto, and Ms. Kyoko Hashimoto, with their similar names, performed a concert in perfect harmony.



# 作って食べました！世界の料理 We made and enjoyed food from around the world!

## インド編

2月3日(月)、「第196回 作って食べよう世界の料理インド編」を開催しました。講師は在大阪・神戸インド総領事館総領事夫人のアランクリサ・チャンドルさん。きれいな民族衣装を着て来られました。今回は申込者も多く、抽選に当選して参加された25名の中には、初参加という方も多かったです。

メニューは、前菜：カマンドークラ、主菜：ハイデラバディ・チキン・ダム、ビリヤニ、副菜：ライタ(ヨーグルトサラダ)、デザート：スージー・ハルワ(セモリナ・プリン)、マサラ チャイの5品。メインのビリヤニはお祝い事でよく食べられるそうです。

「インド人は忙しいからニンニクの皮もむかずに入れますが、今日はむいたものを入れます。」と冗談交りに説明するアランさん。インドの人が手を使って食事をするというのはよく聞きますが、作る時にも調理器具に頼らず手をよく使うとのこと。

そんなお話も楽しく、スパイスをふんだんに使った異文化の香り高いお料理にも大満足でした。アランさんは参加者が家でもインド料理を作れるようにとスパイスのお土産まで用意して下さいました。

## ウクライナ編

「第197回ウクライナ編」は3月24日(月)に開催しました。講師はウクライナ出身のクロクワ ヴィクトリアさん、プショチョンコ ラリサさんの姉妹。同じくウクライナ出身の春井リュボーヴさんが通訳をして下さいました。メニューは、ボルシチ、ロールキャベツ、ヴィネグレットサラダ、スィルニキ(カッテージチーズパンケーキ)の4品。3人のウクライナの方は、こまめに参加者の調理台を回り、野菜の切り方などアドバイスをして下さいました。

定番のボルシチは野菜たっぷりで彩り鮮やか。スベアリブからの出汁のうまみがきいていました。ウクライナで伝統的に食べられている黒パンを添えていただきました。ほかの料理もあっさりしていて癖がなく、とても美味しく大満足でした。

## タイ編

4月14日(月)、竹内パナッターさんを講師に「第198回 タイ編」を開催しました。メニューは、チューチーブラー(魚のカレーソースかけ)、ヤムヘルラム(キノコの辛口サラダ)、カノムゲンファウマアン(さつまいものココナッツミルク煮)の3品。チューチーブラーの魚はサーモンを使用。ヤムヘルラムは4種のキノコに豚ひき肉、野菜、唐辛子、ニンニク、パクチーなどを使ったサラダで、辛さが癖になるおいしさでした。サツマイモのココナッツミルク煮は、辛い物を食べたあとの口を、ほっとさせる甘さでした。

## Indian Cuisine

On February 3, the 196th "Let's Cook and Eat World Foods": Indian Cuisine was held. The instructor was Ms. Alankritha Chandru, the wife of the Consul General of India in Osaka-Kobe. She was dressed in beautiful traditional costume. There were many applicants this time and among the 25 who were selected by lottery, many were attending for the first time.

The menu was an Appetizer - Khaman Dhokla; Main dish - Hyderabad Chicken Dum Biryani; Side dish - Raita (Yogurt salad); Dessert - Sooji Halwa (Semolina Pudding), and Masala Chai. The main dish, Biryani, is often eaten on celebratory occasions we were told. She explained jokingly, "Indians are so busy that they add garlic without peeling it, but today we are going to peel the garlic before adding it." We often hear that Indians eat with their hands but they also often use their hands instead of cooking utensils when cooking.

The participants enjoyed hearing stories about Indian cuisine and were very happy to use many fragrant spices in the dishes, which gave them aromas of a different culture. We appreciate that Alankritha san even prepared spices as souvenirs for the participants so that they could cook Indian dishes at home.



## Ukrainian Cuisine

The 197th "Let's Cook and Eat World Foods": Ukrainian Cuisine was held on March 24. The instructors were sisters from Ukraine, Ms. Krokva Viktoriia and Ms. Pshechenko Larysa. Ms. Harui Lyubov, also from Ukraine, interpreted for us. The menu was: Borscht, Cabbage Rolls, Vinaigrette Salad and Surniki (cottage cheese pancake). The three Ukrainians kindly went around each cooking table and gave advice on how to cut the vegetables.

Borscht, which is a staple dish, was full of vegetables and was brightly colored. The umami flavor from the spareribs in the broth was very good. It was served with black bread which is traditionally eaten in Ukraine. We also really enjoyed the other light and tasty dishes.



## Thai Cuisine

On April 14, the 198th "Let's Cook and Eat World Foods": Thai Cuisine was held. The instructor was Ms. Panudda Takeuchi. The menu was: Fish with curry sauce, Spicy Mushrooms Salad and Sweet Potatoes simmered in coconut milk. The fish with curry sauce was made using salmon. The salad made with four kinds of mushrooms, ground pork, vegetables, chili peppers, garlic, and cilantro had an addictively delicious spiciness. The sweet potatoes simmered in coconut milk had a soothing sweetness that provided relief after the spicy dishes.

