

植田 周治

2019年11月9日に芦屋市国際交流協会主催で行われた、日本語教室の学習者と講師による奈良へのバス旅行につき感想を述べたいと思います。

1.集合場所、1日のタイムスケジュール:

無理なく、かと言って緩慢でもなく良かったです。トイレ休憩など十分に配慮されており助かりました。

2.法隆寺、東大寺の選定:

両寺とも世界的に名の知られた寺ですから、大変良かったです。また、野生のシカに直接触れる機会もあり、外国の人に印象深かったと思います。

3.バイキングレストランでの食事:

品数、味、ゆったりとしたスペース等、最高の食事でした。皆さんの評判とても良かったです。

4.バス内での防災クイズなど:

色々準備して頂いていたおかげで、子供たちの話とか様々な出身国の話が聴けて面白く楽しかったです。外国の人との交流は、個人個人で対一というよりも生活単位である家族を含めたほうがより効果的で深くなると思います。今後も国際交流協会主催の各種イベントや旅行があると思いますが、外国の人と時間と空間を共有できるそうしたチャンスは是非有意義に活用できればと願っています。

一言でいえば、今回の奈良への旅は素晴らしかったです。芦屋市国際交流協会の皆様のご尽力深く感謝いたします。

Sharwan Singh

I was very excited for the bus trip to Nara very fun & very interesting bus trip Ashiya to Nara all passenger. Introduced and lot of talking opportunity to know each other and deepening much understanding.

The temple of the Horyuji was founded in 607 by Prince Shotoku who is credited with the early promotion of Buddhism in Japan built in 7 century. Horyuji is one of the country's oldest temple and contains the world's oldest surrounding wooden structures. It was designated world heritage site in 1993. There were some statues whose names originated from India.

After visiting Horyuji temple we went to very big restaurant where so many people inside eating and there were a lot of tasty and delicious foods.

Then we went to the Todaiji temple. There were beautiful deer all around the temple. We noticed that there is a great Asoka Pillar outside the main temple precincts. Emperor Ashoka is an emperor of India in the 3rd century BC and a great patron of Buddhism in his times.

We also met another Indian tourist group and I could receive a lot of information for Todaiji temple and Horyuji temple.



ひみついっぱい!ならりょう

朝日ヶ丘小学校 3年生 段 嘉妮

わたしは、2019年11月9日(土)にお父さん、お母さんをふくむ三人で国さい交流センターのバスりょうこうに行きました。このりょうこうで行った場所は、法りゅう寺、東大寺、なら公園の三ヶ所です。

まず法りゅう寺についてです。法りゅう寺は、日本さい初の世界文化いさんです。そして、その法りゅう寺の南大門は、ほかのお寺とはちょっとしたちがいがありました。そのちがいは、南大門のやねがすこし反っていることです。ふつうならまっすぐなのだそうです。ではさっそく中に入ってみます。南大門と中門をぬげると、西いんがらんにつきました。すると、左に五重のとう、右には金どうが見えます。五重のとうをさい初に見たときは、「うわー高い。五十メートルはあるな。」と思ったけれど、ガイドさんの話を聞いてびっくり!本当は三十八メートルしかないらしい。このとうは五重なので、三十八わる五は七あまり三で一重がだい体七メートルあります。金どうは、法りゅう寺で一ばんさい初に建立されたと考えられるそうです。ここでは、薬しよまざ像(東の間) やしゃか三ぞん像などの仏像を思うぞんぶん見ることができます。

もっとおくに進んでいくと、大こうどうがありました。法りゅう寺の中でさい大の建物です。どう中には、薬し三ぞん像がおかれていました。

西いんがらんを出ると、こんどは大宝ぞういんにつきました。その中には、ゆめたがえかん音像や玉虫のず子などの国宝がたく山おいてありました。さすがにわたしもたく山あったので全部は見れませんでした。

大宝ぞういんを出て長いみちを歩いていくと、東いんがらんにつきました。ここでは、春と秋だけに特べつこうかいされるという、くせかん音像が見られました。この仏像は、まだ金ばくもたく山のこつていて、すごくきれいでした。そしてやっと法りゅう寺の見学が終わり、わたしもつかれぎ味です。

でも、ちょうどお昼ごはんだったのでわたしにとってはすごくいいタイミングでした。そのお昼ごはんを食べた場所は、「さん直バイキングレストランかぐ山」です。バイキングだったので、ひびきさに自分が好きな物をたく山食べられました。さん直の食ざいをつかったりょう理はとくにおいしかったです。

つぎは東大寺についてです。入口の前には、おせんこうがたく山おいてあった場所がありました。そしてわたしがこのおせんこうのことで一番おもしろいと思ったことは、そのおせんこうのけむりを一回あびると長生きする、二回あびると頭がよくなる、三回あびるともともどもどるといいうつたえがあることです。

そしてわたしが一番いんしょうにのこつた物は、東大寺の大仏です。その大仏はとても大きかったです。わたしのよそうでは、大仏の手に五人い上はのれるのではないかと思います。ナナメから見ると、大仏が一番大きく見えました。また、この東大寺には、たく山のおみやげうり場などがあって、かんこう客にとっては、うれしいかんこう地だと思いました。

さいごはなら公園についてです。ならと聞いてまっ先におもいつくのはしかだと思ひます。なら公園は、しかとふれあいたい人にはぜつたいにおすすりです。それで、うんがよければつのがりつばなオスで出会えるかもしれないという話を聞いたので、ワクワクしながらなら公園にきたのですが、ざんねんながら今回は見れませんでした。そのかわりに、子どもが親のミルクをのんでるこうけいが見られました。わたしは、五〜六回ほどならに行ったことがあるのですが、このこうけいは見たことがなかったの、しょうげきてきてした。

わたしは、このならりょうこうでいままでしらなかつたならのひみつがたく山しれました。たとえば、法りゅう寺の南大門のひみつなども知れました。このりょうこうをしたので、ならをもつたのしみだと思ひました。今度ならに行ったときは、行ったことのない場所にも行ってみたいです。ACAのみなさん、ありがとうございました。



150回目を迎えた”作って食べよう世界の料理” "Let's cook and eat World Foods" celebrates the 150th round

芦屋市立潮芦屋交流センター 館長 橋谷 静子

23年前の平成8年にスタートした世界の料理教室は令和元年11月のルーマニア料理で150回目となりました。

スタートした時には芦屋市民センターのキッチン借りて年に4〜5回行ってました。阪神間在住の外国の主婦や神戸大学の留学生などでお料理上手な方がおられるとの情報が入ると、交渉に走り実現にこぎ着けたものです。

思い返せば、時間をかけて作ったゼラチンテリーヌが古い冷蔵庫では十分に冷えておらず、カットしようとするとまな板の上で流れ出て講師の先生が大慌てされたこともあり。これも今では懐かしい思い出となっています。(これを機会に、食中毒の心配もあるからと芦屋市に嘆願して新しい冷蔵庫に買い換えていただきました。)

それから15年経ち、2011年に市立潮芦屋交流センターが建設されるにあたり、センターの中に調理室が設備されることになりました。しかしセンター内の見取り図案を見せてもらうとキッチンのみで試食室が予定されていませんでした。長年借りていた市民センターでは出来上がった料理を汚れた鍋などが積んだままになっている調理台のまわりに丸椅子を置いて試食するという有様だったので、「何とかこの際、調理室に隣接した試食室を作っていただけませんか? 普段はその部屋を小会議室として使えるようにすればいいのではないかと」と市側に提案したところ、「それでは理想とする試食室の写真や見取り図を提出するように」とのこと。当時の企画委員長だった五十嵐さんを誘って宝塚市や神戸市など、すでに整備されていたところを訪れ、写真を撮り、見取り図を作製し要望書に添付して芦屋市に提出しました。幸いこの提案が受け入れられて現在の試食室が完成しました。今ではこの試食室で参加者の皆様が和気あいあいとおしゃべりをしながら自分達の作ったお料理を楽しんでおられる姿を見るにつけ、当時のことを思い出します。

「市民の為に、もっと頻りに料理教室を開いてほしい」との市の要請もあり、それまでの年4〜5回を10回にして、国内事業委員会の料理担当委員が一丸となって事務局の助けを借りながら講師探し、交渉、レシピ作り、買出しと、がんばって無事23年間欠かすことなく150回続けることが出来ました。今後も芦屋市国際交流協会の事業の1つとして、食文化を通して市民の皆様幅広く世界の国々に関心を持っていただけるよう努力してまいりたいと思ひます。

Shizuko Hashitani, Director, Ashiya Municipal Shio-Ashiya Exchange Center

World Foods Class, which had started in the Heisei 8 era, amazingly 23 years ago, has reached the 150th round marked by the Romanian class on November in the Reiwa era.

At its onset, we did four to five times in a rental kitchen of the Ashiya civic Center. When we heard of a news in which there was a foreigner who is good at cooking, house wife in the Osaka and Kobe areas or student learning in the Kobe University, we soon called on the person to ask the participation as an instructor toward the actualization.

In my memory, there was an instructor's upset when he tried to cut a gelatin-coated terrine, it melt off onto a cooking table since it did not fully cooled down in a refrigerator. This is my nostalgic one. Taking this opportunity, we asked the Ashiya Municipal Government to replace the refrigerator for fear of food poisoning.

Fifteen years past since then, a kitchen was to be built in the Ashiya Municipal Shio-Ashiya Exchange Center at its construction project in 2011. When we glanced at a layout, we noticed an only kitchen and no tasting room to be built. In the civic Center, we tasted finished dish placed on a kitchen table sitting on surrounding stools. Dirty pans were also placed on the table. On this occasion we proposed an additional tasting room next to the kitchen to the Ashiya Municipal Government. We emphasized that the room could be used as a small meeting room at other times.

To our request, they asked us to present a layout and photos on an ideal tasting room. I invited the then Planning Committee Ms. Igarashi and visited some refined facilities of the Takarazuka and the Kobe Municipal Governments to take photos as a reference, drew our layouts, and presented a set of proposal together with necessary materials. By good luck, this was adopted and became a reality of the present tasting room. I remember these days when I see all participants chat happily and enjoy savoring their cooked dish.

To cope with a request from the Municipal Government "increase cooking classes more often for citizens", we increased the rounds from four to five to ten times a year. Responsible committee for cooking in the Domestic Affairs Committee with the help of the ACA Secretariat recruited and negotiated with a suitable instructor, wrote and finalized a recipe, and purchased foodstuffs. Accordingly, we could continue this event till 150th round without a break for 23 years. From now on as a business of Ashiya Cosmopolitan Association, we will keep exerting an effort to make Ashiya citizens widely interested in world countries through food culture.

