

たびえもんは旅のチカラでみんなの夢をかなえる会社です！  
Web: <http://tabiiku.org/> Tel: 03-6914-8575



# TABIEMON

たびえもん  
通信  
第70号

2018年1月1日発行

たびえもん

検索



最新の旅行事情や旅のコツ、  
美味しいレシピもご紹介します。  
公式サイトやメルマガのほか、  
本音満載のブログもぜひご覧ください。

社長ブログ「旅ときどき育児」<http://funeshu.blog59.fc2.com/>

副社長ブログ「たびえもん【ごっちゃん】ブログ」<http://gotchin.tabiiku.org/>

年末年始はイギリスへ。ロンドンや  
コッソウオルズなど主要な観光名所も  
巡りましたが、今回主に滞在したのは  
南西部の都市エクセターです。  
お客様から時々お問い合わせいただき  
く短期留学やホームステイ。これを体  
験してみようという目的で1週間滞在  
しました。資格を持った英語の先生宅  
に泊まるホームステイ。奥さんと、す  
ぐに成りしている息子さんたち家族が  
温かく迎えてくれました。  
滞在中、午前の3時間は英語のレッ  
スン、午後は自由行動もしくは市内  
観光や郊外でのハイキングなどのエク  
スペリションというスケジュール。  
正直子供たちにとっては遊び程度  
のレッスン、1週間程度で喋れるよう  
になるわけもありませんが、イギリス  
人の家族と対話を共にする生活は、通  
常の観光旅行では味わえない、貴重な  
「旅育」体験となりました。  
最終日、先生の運転するオープン  
バスに乗せてもらつた子供たち。「どん  
な話をしていたの？」と尋ねても生返  
事でしたが、「言葉が大して通じなくて  
も腹せす」、「コミュニケーションでき  
たよ」などといふ返答でした。

私はショックでした。なぜかとい  
う印象的だったのは、夕食をご両親、  
息子さん2人の家族全員参加で、2時  
間位かけて作つていらした事です。  
最初は「6人も居候がいるから大変  
だろう。何か手伝おう」と思つたので  
すが、見ていると調理がつらそうな様  
子はないんです。むしろ家族全員でそ  
の日の出来事をわいわい話しながら団  
らんの時間も兼ねていて「作る過程そ  
のもの」を楽しんでいる様子。  
私はショックでした。なぜかとい  
う発想は全くなかつたんですよ。  
最近は特に「1分でも短縮したい」  
できれば作りたくない」と時短命の傾  
向が強まっていたので、この幸せそう  
な雰囲気をみて「そもそも料理って、  
美味しいものを楽しむ仕事なんだ  
よね」と人生を楽しむポイントを教え  
てもらつたのでした。

●ちょっと一息●  
なぞなぞコーナー

Q. 南米の山岳地方で市場に並んでいるパン。ジャムが入って  
いるのかと思って聞いたら餡子だって。  
正解は裏面だよ！⇒



⇒なぞなぞの答え

A. アンデス（館です）  
南米大陸の西側に連なる大山脈。  
ペルー、ボリビア、チリなど7か国に  
またがり、独自の文化を残します。

旅行のお問い合わせはお気軽に！

Web: <http://tabiiku.org/>  
Tel: 03-6914-8575

株式会社たびえもん  
東京都知事登録旅行業第3-6523号  
全国旅行業協会正会員

## ◎ 1月のおすすめ旅行

### インカ帝国とアンデスの神秘

いつかは訪れたいた憧れの  
南米大陸、天空都市マチュ  
ピチューと、ウユニ塩湖の  
圧倒的な景観に感動する旅



ご予算…お1人35~70万円（2名様の場合）

たびえもんはあなただけの旅をご提案します。  
合言葉は「夢をかなえる自由な旅づくり」。型どおりのパッ  
ケージツアーではなく、お客様1人1人のご希望に沿った、  
アレンジ自由の旅づくりを得意としています。  
こだわりハネムーン、冒險1人旅、子供と一緒に旅など、お  
気軽にお尋ね下さい！

## ◎ 1月のレシピ 『バーチ・ディ・ダーマ』



コロンとした形がカワイイ  
イタリアのクッキー。  
チョコレートが挟んである  
のでバレンタインギフト  
にもおすすめです。

### 《材料》

薄力粉 50 g  
コーンスター (ココア粉) 5 g  
アーモンドプードル 50 g  
バター 50 g  
砂糖 35 g  
チョコレート (ホワイトチョコレート) 適量

### 《下準備》

- 1) 粉類を良く混ぜてふるっておく
- 2) バターは常温に戻して柔らかくしておく

### 《作り方》

- 1) バターを良く練りクリーム状にする
- 2) 粉類を一度に加え、手で良く混ぜ合わせる。
- 3) 生地をちぎって直径1.5センチ位の球形にまるめ、  
(1つおよそ4 g) 保存容器に並べ入れて冷蔵庫で  
1晩冷やし固める。
- 4) オーブンを180°Cに温め、生地を天板に間に空けて  
並べ、庫内に入れる。入れたら温度を150°Cに下げ、  
約12分焼く。
- 5) 焼きあがったクッキーを冷まし、湯煎したチョコレート  
を2枚で挟めば出来上がり！

### 《ポイント》

生地をギンギンに冷やすのがキモです！  
できるだけま～るく焼けるように念を送りましょう。