

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72号

2018年3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/>

たびえもん
旅の思い出
学ぶの巻
たびえもん
海外を訪れるたびに、もっと知つて
いたら楽しめるだろうと思つことの1
つに、その国の歴史があります。
特に古い時代の遺跡や街並みなどを
歩くとき、土地の歴史を知つてあるか
どうかで、理解の度合いも違つてきます。
ですが、古い時代の本を開くのは大変
です。分厚い世界史の本を開くのは大変
ですが、ガイドブックに載つてある簡単
な年表や解説を読むだけでも、見え
る景色が変わつてきます。

ただ時として、外国の歴史を学ぶよ
りもむしろ、日本の歴史を知つておか
なきやと思われることがあります。
「サムライは今もいるのかい？」どう
していなくなってしまったんだ？シ
ヨーロッパの子孫は、今どんな社会的位
についているんだ？」

織田信長の子孫はフィギュアスケートになつたけど、徳川家はどうなつたんだつけ？幕府を倒した薩摩はイ
ギリスに支援されていたのでは…

今年は明治維新150年だそうでした
(ふねしゅ)



たびえもん
旅の思い出
学ぶの巻
たびえもん
この瞬間が大事の巻



たびえもん
日常を旅しての
この瞬間が大事の巻

おかげさまで、この春次女がめでたく卒園し、小学生になります。それに合わせてアルバイトに掲載する写真の提出などの用事もあり、過去の写真を見返す機会がありました。デジカメで撮ったまま、保存はしていますが現像する事も見返す事もほぼない膨大なデータ一枚ずつ見ていくと、本人はもちろん、周りに写りこんでいる他の兄姉達も幼く、私も心なしか若い。時間の流れを感じました。

区切りがあると、どうしてもそこにスポーツが当たりがちですが、本當は毎日よどみなく時間は過ぎ、この瞬間はもう一度とやつてしまません。次女はいきなり小学生になるわけではなく、小学校に慣れきつて、毎朝たらたら成長しているし、大人も…成長していると想つたい(笑)。

毎日を真剣に誠実に過ごすというの、簡単なようついで難しいです。明日も自分は安心安全に生きている保証はないにも無いのにね。(ごっちゃん)

●ちょっと一息●
なぞなぞコーナー

Q. 東アジアのその街を訪れると、みんな自転車で猛スピードで疾走しているんだって。
正解は裏面だよ！⇒



⇒なぞなぞの答え

A. 桂林 (競輪)
中国広西チワン族自治区の都市。
カルスト地形が織りなす山水画のような美しい景観が人気です。

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

◎3月のおすすめ旅行

中国4000年の歴史～中原の旅

中原を制するものは天下を制す。中国4000年の歴史を彩る古都を訪ね、英雄たちの足跡に思いを馳せる。



中国4000年の歴史～中原の旅

ご予算…お1人15～40万円（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、冒険1人旅、子供と一緒に旅など、お気軽にお尋ね下さい！

◎3月のレシピ 『レモンシロップ』

国産レモンは2～3月が旬です。ノーワックスの国産レモンをネットでまとめ買いして、時間のある時にがんばって仕込んでおくと、ホットレモンやレモネード、お菓子作りにも使える万能シロップができます。

《材料》

国産レモン：適量

氷砂糖：表面の皮と果肉の総量×1.2倍の重量

ホワイトリカーカー（消毒用）：適量

《下準備》

1) 保存用の瓶やホーロー容器はホワイトリカーカーをまぶして消毒しておく。

《作り方》

1) レモンはよく洗い、水気をふいてから表面の黄色い皮をうすく剥いて千切りにする。

2) 白いスポンジのような皮を丁寧にとりのそき、果肉を厚さ5mm程度の輪切りにする。

3) 皮と果肉を合わせ、保存容器の中に氷砂糖とレモンを交互に重ねるように詰めていく。

4) 詰めてから1～2日は時々容器をゆすってなじませる。氷砂糖があらかた溶けたら冷暗所に保存する。

《ポイント》

皮の白い部分には苦味があり、ここをキレイに取り除くと雑味やえぐみの少ないスッキリした味わいになります。