

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



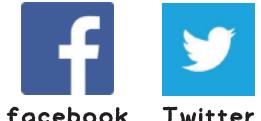
TABIEMON

たびえもん
通信
第74号

2018年5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/>

GW直前、韓国の文大統領と北朝鮮の金委員長による南北首脳会談が、軍事境界線の板門店にて行われました。軍門店はソウル市内からわずか50キロと近く、一般の人も日帰りツアーで簡単に訪れることができます。私が訪れたのは学生時代のこと、何があった際の命の保証は無い、という旨の誓約書にサインし、今回の会談の舞台になつた平和の家や境界線上に建つ青い会議場などを訪れました。當時は東西冷戦の終結から、それほど経っていない頃で、今のうちだらうと思つていたのですが、約20年後

以降、世界の各地で国境越えを経験しました。EU域内のようにパスポートが無いところ、イスラエル

のように入国審査が非常に厳しいところ。係官に賄賂を要求されるようなど

将来自由に人々が往来できるようになります。他に似た場所はありませんでした。

色んな意見があるでしょうが、近い将来、自由に人々が往来できるように

(ふねしゆー)と願っています。

その切り口は新しいな…としばらく私も人権について考えを巡らせていました。ところへ、南北首脳会談のビッグニュースが入りました。続いて北朝鮮関係のTV特番が増えましたが、中でも拉致被害者の方の言葉が刺さりました。「自分は運良く帰国出来た。これからは自分の夢を追いかけ、自分の人生を全うしていきたい」：そうか。夢を追いかけるのは私たちが持っている権利。そして、理想や夢に挑戦する自分の姿

●ちょっと一息●
なぞなぞコーナー

Q. とある国の王宮。ガムを食べながら観光していたら
罰金刑！ シンガポールではありません。 正解は裏面だよ！ ⇒



たびえもん
旅の思い出
一越えられない



たびえもん
日常を旅して
自由に生きる
とは？の巻



A. パッキンガム宮殿（罰金ガム）
イギリスのロンドンにあります。
衛兵の交代式が有名で、
夏期のみ内部が一般公開されます。

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

◎5月のおすすめ旅行

英語ホームステイ／語学留学

現地の暮らしを体験しながら英語を学ぶ。

イギリス、アメリカ、カナダなど
好きな国・都市を選べて、1人でも、
親子ペアでも、お申込みできます。



ご予算…15～25万円（1名様／渡航費除く）

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！

◎5月のレシピ

ミックスナッツをぎっしり、生地にアーモンドプードルを加えたさくさくビスコッティです。

『ナッツぎっしりビスコッティ』

《材料》

A 卵 1個、きび砂糖 60g、オリーブオイル 50ml
A ミックスナッツ 50g、A製菓用チョコ 30g
B アーモンドプードル 100g、B薄力粉 100g
Bベーキングパウダー 小さじ1/2

《下準備》

- 1) Aのナッツは160°Cのオーブンで6分ほど素焼きし、粗熱を取ってから粗めに刻む。チョコレートも刻んでおく。
- 2) Bは合わせてふるっておく。

《作り方》

- 1) 卵を割りほぐし、きび砂糖を入れて白っぽくなるまでよく混ぜる。オリーブオイルも加えよく混ぜる。
- 2) 生地を幅12cm、横25cmくらいの長方形に整えて冷蔵庫で30分程度寝かせる。
- 3) クッキングシートを敷いた天板の上に載せ、180°Cに予熱したオーブンで15分焼く。
- 4) オーブンから取り出し、粗熱を取ってから1.5cm厚さに切る。
- 5) 切った生地をそっと横に倒して天板に並べ、150°Cで10~15分程度焼く。
- 6) ひっくり返して、切り口のもう片面も150°Cで10~15分程度焼いて出来上がり。

《ポイント》

チョコレートは焼き菓子用ではなく、普通の製菓用チョコを刻んで使っています。焼くと溶けますが、冷めるのを待って切ればベタベタくつきません。