



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！

# TABIEMON

たびえもん  
通信  
第75号

2018年6月1日発行

最新の旅行事情や旅のコツ、  
美味しい料理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おすすめ！



たびえもん

検索

Web: <http://tabiiku.org>

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/>

今年のお正月、私がイギリスで迎えた事はすでにみなさまに存じかと思うのですが、その時、日本から小さい鏡餅を持参しました。

薄く切って、パンを焼く網をお借りして火であぶり、パンパンに膨らんだところに海苔と醤油を添えてホットドアミリーの皆さんに頂きました。

「モチ」は意外にも有名でした。

「正月に子どもやお年寄りがモチを食べて亡くなるんだうー。」

「どうして日本人はそんなデンジャラスフードを食べ続けるんだい？」

だから?

と複雑な表情で尋ねられました。言われてみれば確かに。

その時は雑談で終わつたのですが、最近その事を思い出した時にハタと思いつきました。「絶対に喉に詰まらないセイフティ餅を開発すれば、需要あるんじゃない?」

やはり、海外に出ると自分一人では思いつかない視点が得られますね。これを読んでいるお餅メーカーのみなさん! どうですか、私と組んで新商品を開発してみませんか? (ごっちゃん)

に教えているようです。

先日、子供たちの通う小学校の授業参観がありました。今年は3人いる子供たちが小6、小4、小1と全員小学生活のために、3つのクラスを忙しくハシゴして参観しました。

入学まもない1年生のクラスは、保護者も初々しく、教室の後ろがぎつり混雜。それが6年生になるとまばらで、タイミングによっては観ているのが自分1人だけということも…。でも正直言って、面白いのは高学年の授業かな。授業内容がそれだけ複雑です。

4年生の算数は割り算。クフスを半分に分けて少人数の授業でした。一番苦手が出やすい科目なので、より丁寧に教えているようです。

6年生は2泊3日で訪れた移動教室で学んだことを、班ごとに発表するという授業でした。数日前に長男から、インターネットで魚の写真を調べて印刷したいと言われたのですが、このためだつたのかと胸に落ちました。

最近は学級崩壊とか、教師の不祥事とか、嫌なニュースばかりが目につきますが、実際は公立小でもしっかり教えてくれているという印象です。良く遊ぼう! (ふねしゅー)

## なぞなぞコーナー

Q. 日本を離れてヨーロッパ旅行。ところが、とある国に着いて、ふと近くを見ると、上司の姿が!

正解は裏面だよ! ⇒



## なぞなぞの答え

A. ボスニア (ボス・ニア=近く)  
旧ユーゴの国ボスニア・ヘルツェゴビナ。  
世界遺産の古都モスタルは、クロアチアから日帰りで訪れるこどもできます。

旅行のお問い合わせはお気軽に!

**Tel: 03-6914-8575**

株式会社たびえもん

東京都練馬区練馬2丁目29-29

東京都知事登録旅行業第3-6523号

全国旅行業協会正会員

## ◆6月のおすすめ旅行

### 憧れのアドリア海ひとめぐり

アドリア海の真珠ドブロブニクや、緑が美しいプリトヴィツェ湖群公園。近年人気上昇中のクロアチアと、周辺国をめぐるアドリア海満喫プラン。



ご予算…20~50万円 (2名参加の1人あたり)

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!

## ◆6月のレシピ

### ナシゴレン

市販の調味料を使えば味付けは簡単です!

《材料》1人分  
 ●塩、こしょう、ガラムマサラ 各ひとつまみ  
 ●ナシゴレンペースト 小さじ1  
 ナンプラー 小さじ1、サラダ油(炒め用)大さじ1 1/2  
 ごはん 150g、にんにく(みじん切り) ひとつまみ  
 たまねぎ(みじん切り) 軽く一握り分  
 鶏ひき肉 40g、小葱(小口切り) 1/2本  
 卵 1個、えびせん 2枚、サンバルソース 適量

## 《作り方》

- 1) 中華鍋を中火で熱し、サラダ油を入れて鍋を回し油をなじませる。
- 2) 充分に油が熱くなったら、にんにく、たまねぎ、鶏ひき肉を入れ、中華お玉でざっと混ぜて油をなじませ、●の調味料を入れる。
- 3) さらによく混ぜ、色合いが均一になったらごはんを入れてしばらくほぐしながら炒め合わせる。
- 4) フライパンにサラダ油(分量外)を熱し、卵を割り入れて蓋をして焼く。黄身が生っぽいくらいで火を止める。
- 5) 3) に小葱を入れて混ぜる。
- 6) ごはんを片側に寄せて鍋肌を空け、そこへナンプラーをかけて一気に沸騰させ、ごはんを戻してよく混ぜ合わせる。
- 7) 6) をお皿に盛り、目玉焼き、えびせん、好みでサンバルソースを添えて出来上がり。

## 《ポイント》

付け合わせのえびせんは電子レンジ(600W)で1分チン!  
揚げ油不要ヘルシーエビせんです。