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82号**
2019年1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【ごっちん】ブログ** http://gotchin.tabiiku.org/

たびえもん旅の思い出

## 色んな意味でアツい国の巻

明けましておめでとうございます。年末年始はインドネシアに行っていました。感想をものすごくざっくり言うと「アツい」国でした。

まずは気候。真冬の日本から行ったせいかもしれませんが、湿気と暑さに慣れるまで少し時間がかかりました。

次に料理。インドネシア料理は全体的に私が想像していたより辛味の強い味付けでした。知らずにうっかり激辛の味付けが売りの店に入り、家族全員ミネラルウォーターをがぶ飲みする事態に陥った事も…（苦笑）。

そして、若年層の人口が多いためか社会全体に勢いがあって快活でした。ぶっちゃけ南国の人間は通路や床に座り込んでダラダラしている印象があるのですが、そういう人はあまり見かけず、むしろ若い人がひたむきに働いている姿が目立ちました。

古都ジョグジャカルタの目抜き通りは、夜になるとインドネシア人の観光客で溢れかえり、小さい子の手をひいて国内旅行を楽しんでいる若い家族連れも沢山いました。治安はいいし、美ましいくらいの健全なエネルギーに満ちていましたよ！　（ごっちん）

たびえもんの日常を旅して

## 若いときの記憶力の巻

「今覚えたことは一生記憶に残っていくから、たくさん本を読んだり、勉強しておくといいよ」小学生の頃に先生に言われた言葉です。

実際、当時のことを全て覚えているわけはないのですが、ただ、若い頃のほうが、新しいことを覚えるのが得意だというのは確かかもしれません。

今回インドネシアを旅行したのですが、インドネシア語は隣国マレーシア語とほぼ同じ。そしてマレーシアは大学生の時に訪れたことがありました。

「トゥリマカシ（ありがとう）」
「スラマパギ（おはよう）」

20年間、ほぼ使う機会がなかったのに覚えているものです。地元の言葉が少しでも喋れると、楽しいですね。

「トウモロコシ！（トゥリマカシ）」

子供たちも覚えて時々使っていましたが、驚いたのは未っ子の次女が日本語との対訳を記したメモを作ろうとしていたこと。列車移動中の空いた時間に、親に聞きながら手書きで。

負けず嫌いの彼女。兄姉より先にインドネシア語を覚えてやろうと思ったのかな？　何年かたって、きっとまた役立つことがあるよ。（ふねしゅー）

**なぞなぞコーナー**　Q．東南アジアの都市。携帯電話を使おうと思っても、なぜか電波をキャッチできず、電波に逃げられちゃうんだって

正解は裏面だよ！

## 1月のおすすめ旅行

好みに合わせたアレンジが可能！

## 東南アジア よくばり大周遊

旅の初心者から上級者まで人気の高い不動の東南アジア！
見どころが多く、食べ物が美味しく、治安が良いのがその秘密。
何度でも行きたくなる魅力がありますね。

**ご予算…15～40万円（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、子供と一緒の旅など、お気軽にお尋ね下さい！

## １月のレシピ

コーヒーやチャイと相性抜群！

## マハムリ（ケニア風ドーナツ）

≪材料≫　24個分
薄力粉 450g、砂糖 50g、
塩 小さじ1/2、卵 1個
ココナッツミルク（小缶）165ml
カルダモン 5～6粒
●ドライイースト 6g
●ぬるま湯 50ml
粉砂糖（仕上げ用）適量

≪下準備≫
1）カルダモンは中の種を取り出してすり鉢に入れ、すりこ木で叩いてすりつぶす。
2）ぬるま湯にドライイーストを入れて５分おく。

≪作り方≫
1）ボウルに卵を割りほぐし、砂糖も加えてよく混ぜる。
2）1）にココナッツミルクを加え混ぜる。
3）2）にカルダモンと薄力粉、塩を入れ、塩にかからないようにドライイーストを入れる。
4）手で良く混ぜ合わせ、こねる。生地がべたつくようであれば、薄力粉を少し足す。
5）全体がひとまとまりのボールのようになり、弾力が出てきたらボウルにラップをかけて30分ほど休ませる。
6）生地が倍くらいの大きさに膨らんだら手の平で押しつぶしてガス抜きする。
7）台の上に薄力粉をまぶし（分量外）、ガス抜きした生地をのせて棒状にのばし、包丁で４等分する。
8）４等分した生地を丸くまとめ、手で押し広げ、直径15～20cmくらいに平たく円形に伸ばす。
9）スケッパー（なければ包丁）で放射状に６～８等分し、生地を三角形にする。
10）揚げ油（分量外）を熱し、きつね色に揚げる。
11）粉砂糖を全体に振りかけて出来上がり。

**なぞなぞの答え**

Ａ．デンパサール（電波去る）
インドネシアを代表するリゾート、バリ島の中心都市。ビーチエリアと内陸を結ぶ交通の要衝です。


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