



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88号

2019年7月1日発行

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/>



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！

たびえもんの旅の思い出
海の巻
プラスチックと

先月、旅行業界の関係者だけが参加できるスリランカとモルディブの研修旅行に行つてきました。毎日ホテルを移動し、マネージャーに部屋や設備の案内をしてもらい、食事も一緒に過ごしました。さらにその合間に観光もして…となかなか忙しいスケジュールでした。

プラスチックごみが世界的に問題になっていますが、スリランカでもモルディブでも、紙製ストローがすでに当たり前でした。プラスストローを使っている店は「イケてない」と現地駐在の日本人スタッフが断言していたのが心に残っています。

モルディブのリゾートでは、海水を精製した飲料水がガラス瓶に詰められて各部屋に置いてありました。これはペットボトルを減らす取り組みの一環です。海洋学者を招聘して、海の状況を調査させたり、宿泊者に向けて環境保持啓発のための講義を開いているリゾートもあるそうです。自然を守る意識が想像以上に高く、プラスストローが未だに主流、街のそば辺にペットボトルが落ちている日本の現状がちょっとお恥ずかしく感じられた旅でした。（ごっちゃん）

たびえもんの旅の思い出
は母の巻
冒険の対義語

漫画『ワンピース』の作者が、主人公ルフィの父親は登場するのに、母親は出てこない理由として、次のようにコメントしています。

「母親は冒険の対義語だから」

昨今のジェンダーフリーの風潮からすると、顔をしかめる人もいるかもしれません、あえて意識するなら、父親よりも母親のほうが、子供の世話を焼きがち、子供を手元に置いて、過保護になりがちということがあります。

そして先日、妻が出張で不在の1週間、子供たちは半強制的に冒険の海に放り出されることになりました。

料理を作ってくれる母はいません。掃除をしてくれる母はいません。ヤツにアイロンをかけてくれる母はいません。父はいますが、偉そうに「今日の夕食当番、お前な」と指示してふんぞり返っているだけです。

結果、味の濃すぎる生姜焼きができる。学校に生乾きの体操着を持っていく羽になつたりしていましたが、代わりに得たものもあったようです。そう。自分たちだけでも、できるだけ自信。一回り成長した子供たちは。（ふねしゅー）

なぞなぞコーナー

Q. ちょっとでも間違ったことが大嫌い。正しいことは正しいと、真面目に主張してくる人々が住むアジアの島は？
正解は裏面だよ！

7月のおすすめ旅行

世界遺産観光も、リゾート滞在もできる魅力のつまったスリランカ

光り輝く島 スリランカ満喫

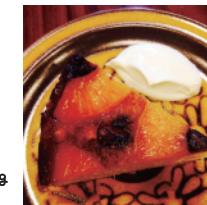


インド洋に浮かぶ小さな島国スリランカ。実は世界遺産の宝庫なのはご存知でしょうか？ 文化三角地帯と呼ばれるスリランカ中央部には、2000年の歴史を伝える遺跡や寺院の見どころが点在しています。

さらに世界遺産観光だけがスリランカの魅力ではありません。インド洋でのビーチリゾート、象やヒョウなど野生動物に出会えるサファリ観光、アーユルヴェーダの施術、建築家シェフラー・パワのホテルに宿泊など、多様な滞在スタイルを選べるのが、最大のおすすめポイントです。

ご予算…15～40万円（2名参加の1人あたり）

7月のレシピ アンナーシケーキ



《材料》直径18cm丸型1個分

薄力粉…125g、無塩バター…100g

ベーキングパウダー…小さじ1/2

●アーモンドプードル…20g ●粉砂糖 30g

きび砂糖 110g 卵（Lサイズ）…2個

パイナップル（缶詰）…4切れ、くるみ…適量、粉末黒砂糖…適量

◆ラム酒…20cc ◆水…20cc ◆砂糖…10g

《作り方》

- 1 型に薄くバターを塗り、薄力粉をまぶす（分量外）。
- 2 パイナップル3切れを半分に切り、型底に並べる。隙間に粉末黒砂糖をふり、その上にクルミを並べる。
- 3 薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。バターと卵は室温に戻しておく。
- 4 マジパンを作る。●の材料を小さいボウルに入れ、水（分量外）をよく少量入れてこね、粘土状にする。
- 5 マジパンとバターを別のボウルに入れ、泡たて器でよく混ぜ合わせる。きび砂糖を3回くらいに分け入れ、その都度よくすり混ぜる。
- 6 別の小さいボウルに卵を割り入れ、よくほぐしておく。それを5)に数回に入れてよく混ぜる。
- 7 卵とバターが分離してきたら、生地用の薄力粉を少量入れて混ぜ、常に生地を滑らかに保つ。
- 8 生地にふるった粉類を一度に入れ、ゴムべらに持ち替えてボウルの底から巻き込むように混ぜる。
- 9 型に流し入れ、165°Cに予熱したオーブンで約45分焼く。
- 10 ◆の材料でラムシロップを作る。鍋に水と砂糖を入れて火にかけ、砂糖を溶かす。沸騰したら火を止め、ラム酒を入れる。
- 11 ラップを50~60cm長さに切って台の上に置く。
- 12 焼けたケーキをラップの上にひっくり返し、型を外す。
- 13 ラムシロップを刷毛で塗る。全体に塗れたら、生地が熱い状態でラップできっちり包み上げ、自然に冷ます。

《ポイント》

スリランカの伝統的なアンナーシ（パイナップル）ケーキを米のアップサイドダウンケーキの要素を取り入れ改良しました。



A. スリランカ／セイロン（正論）島
インド洋に浮かぶ島国。
北海道より一回り小さい国土に、多くの世界遺産があるんです。

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