



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89号

2019年8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/>

今年梅雨が長く、東京は7月も末になって、ようやく暑くなってきましたが、ヨーロッパでは、フランスやドイツが40度を越える記録的な猛暑に見舞われています。さらにインドでは50度超の気温を記録したとか。

僕はかつて自転車で世界一周をしてみたとき、酷暑と極寒だけは、なるべく避けるルートをとりました。アラブカは夏に訪れ、エジプトやインドは冬に訪れました。安宿には当然エアコンは無く、季節によっては「ベッドに水をかけて寝た」なんて、本音が嘘か分からないような話も聞きました。

一番暑い時期は避けつつ、それでも暑かったのは、イランとパキスタンの国境に広がる砂漠地帯。蒸し風呂のような室内、安全面でもよくないと分かりつつ、思わず部屋の扉を開け放って、それでも寝つけませんでした。

イランでは街角に冷水器があったり、パキスタンの安宿では凍らせたペットボトルを渡してくれたり、何がしかの助けはあるものです。

コップ一杯の水の有難さ。暑い夏が来ると、思い出すのです。

(ごっちゃん)

(ごっちゃん)



たびえもん  
旅の思い出  
暑い夏の巻



たびえもん  
日常を旅して  
本当の親切は  
何げなくの巻

昔、ブルガリアを日本人女子二人でぶらぶらしていた時の事です。パスの窓から見える雰囲気あまりに可愛い村があり、何も考えずに途中下車しました。ホテルはおるかレストランや商店すらあるのか怪しい小さな村。紆余曲折あって、村人のお宅に泊めてもらえる事になりました。

朝起きると家の奥さんが手招き。行ってみるとテーブルの上にスポンジケーキが山と盛り立てあり「どうぞ」。一瞬迷いました。素泊まりの条件だったはず。後から朝食代を追加で払えと言われるんじゃないか？

奥さんはコーヒーを並べ注いだカップをトントンとテーブルに置き、目で促してきます。「ええい、騙されたら、勉強代と思えばいいや」と肚をくくって席につき、一口頬張ればまあ美味しい事美味しい事。後でお金を請求される事は無く、私が疑い深かったです。

この一件以来、相手に最適な親切を的確なタイミングでホンと差し出せる余裕ある人になりたい！という理想が私の中に出て、それ以来、そのようなふるまいが出来ているかどうか時々自問しております。

なぜなぜコーナー

Q. ヨーロッパの田舎町。たくさん風船が、空にぶかぶか浮かんでいるんだって。ロマンチックだね。

正解は裏面だよ！

## 8月のおすすめ旅行

お買い物や遺跡めぐりと、ビーチリゾートを楽しむ贅沢な周遊です。

## モルディブ&ヨーロッパ夢旅行



ヨーロッパで世界遺産やショッピングを楽しみたい。同時に、モルディブのラグジュアリーリゾートでのんびりしたい。そんな贅沢な組み合わせができるツアーを探しているのだけど、見つからない…。

どちらも諦めきれないあなたに、たびえもんが自信を持ってご案内するスペシャルプランです。

ヨーロッパではなくて、もっとエキゾチックに、中東やアフリカの国を組み合わせることだってできちゃいます。

ご予算…40~70万円（2名参加の1人あたり）

## 8月のレシピ シンプルシフォンケーキ

《材料》直径17cmシフォン型 1個分

薄力粉…60g、グラニュー糖…30g

卵黄…4個分、牛乳…大さじ2、

オリーブ油…大さじ2、

●卵白…4個分

●グラニュー糖…30g

●塩…ひとつまみ



《作り方》

- 1) 卵白は冷凍庫に入れて周囲を少し凍らせる。
- 2) 卵黄にグラニュー糖30gを入れて泡だて器で白っぽくなるまですり混ぜる。さらに牛乳とオリーブ油を加えてすり混ぜる。
- 3) 予めふるっておいた薄力粉を2)に加えて泡だて器でよく混ぜる。
- 4) メレンゲを作る。卵白のボウルを冷凍庫から出し、下を氷水にあてミキサーを低速にして卵白をほぐす。
- 5) ある程度ほぐれたら塩とグラニュー糖10g程度を加えて高速で泡立てる。白っぽくふわふわしてきたらグラニュー糖の残り20gを加えて高速で一気に固く泡立てる。
- 6) 角が立つくらい固く泡立ったメレンゲをひとつづつ3)に加えて泡だて器でしっかり混ぜ合わせる。
- 7) オープンを180°Cに予熱する。
- 8) ゴムベラに持ち替えて残りのメレンゲも加え、ボウルの底から救い上げるように混ぜる。
- 9) 型に流し入れ、菜箸でぐるぐる5周ほど生地を混ぜて中に溜まった空気を抜く。
- 10) オープンに入れ、160°Cに下げて約30分焼く。
- 11) 焼いたら15センチの高さから型を落とし、空気を抜く。
- 12) 型をひっくり返し、ある程度高さのある瓶のキャップ部などに型中央の丸穴を差し、逆さの状態にして自然に冷ます。
- 13) 冷めたら型から外し、出来上がり。

《ポイント》

家にある材料だけですぐに作れるシンプルなシフォンケーキ。香料やトッピングをあえて加えず、卵の風味だけを楽しみます。



なぜなぜの答え

A. フュッセン (風船)  
ドイツ、ロマンチック街道の終着点。  
空に浮かぶ風船じゃなくて、美しい古城  
ノイシュバンシュタイン城で有名なね。

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