



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93号

2019年12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/>

自転車で世界一周しようと考えてたとき、ゴールの日本から逆算し、僕はアラスカをスタート地点に選みました。冬に走るのは無謀なので、出発は5月の末。アンカレジから、北米最高峰のデナリを望み、進路を東にカナダのユーコン準州を目指す道のりです。6月のアラスカは、まだ春のはじまり。荒涼とした大地に少しづつ緑が芽生える季節。山道は険しいのですが、道は広く、景色は雄大で、町も信号もほとんどありません。1日ずっと走り続けること1500キロ、あるいは1800キロ。一方で夏至が近く、太陽がほとんど沈まない白夜が続きます。何時になっても暗くならないので、ついつい走りすぎてしまふ。ある日、キャンプ場に到着し、テントを設営して夕飯を済ませていたら、時刻は23時を過ぎようとしていました。そろそろ寝ようとして、僕は空が真っ赤であることに気づきました。それはまるで山火事のような、強烈な夕焼けでした。

(あ、夜になるんだ...) 当たり前のことが当たり前じゃない。地球の広さを実感した瞬間でした。(ふねしゅー)



たびえもん 旅の思い出 23時の 夕焼けの巻

旅していると時々、何の意識もないのに親切にしてくれる人がいます。バックの荷物が破れているのを「危ない」と指摘してくれたり、道を訪ねたら目的地まで歩いてくれたり、猛暑の中、坂道を登っていたら妊婦さんに追いつき、なぜか家に招き入れられて冷たい飲み物をこ馳走になったり。世界各地でもあった小さな親切ってどうやってお返ししたらいいのかわからず、この秋から外国人留学生に1晩家にステイしてもらおうボランティアを始めました。イタリヤやフランスの大学生と一緒に夕飯を作ったり、近所の小さな神社まで散歩したり、ごく普通の日本人の暮らしを知っていただく活動です。

つたない英語と日本語のやり取りで果たしてどこまで私たちの考え方や暮らしを理解してもらっているか満足していただいているか、手探りの段階ですが今のところ、楽しいです。

長男は「ついに旅館業を始めたのかと思った」そうですが、ボランティアだから！ そして学校のお勉強じゃない、英会話の本格実践の機会を作っているんだからね！ (ごっちゃん)



たびえもん 日常を旅して わずかな 恩返し

なぞなぞコーナー Q. ご存知のように世界中の海は1つにつながっています。でも1か所だけ、決して水が混ざらないところが… 正解は裏面だよ！

12月のおすすめ旅行

来年12月10日にアルゼンチン南端の街ウシュアアを出発！

一生一度の旅 南極クルーズ



南極に行くには特別な準備や条件が必要と思っている方も多いかもかもしれませんが、実は南米から1週間程度のクルーズで行けるんです！ 極地を生きる動物たち、巨大な氷山など見どころ沢山。この経験は、間違いなく一生の思い出になるでしょう。

ご予算...70~100万円 (2名参加の1人あたり)

12月のレシピ パリブレスト

自転車レースにちなんで作られた車輪形の大きなシューケーキ
クリスマスのデザートにどうぞ



<<材料>> 直径約18cm 1台

- アーモンドブラニネ ・アーモンドスライス...20g ・水...大さじ1/2
- カスタードクリーム ・牛乳...200ml ・卵黄...2個分
- グラニュー糖...50g ・薄力粉...20g ・無塩バター...10g
- シュー生地 ★水...45ml ★牛乳...45ml ★無塩バター...40g
- ★塩、砂糖...各1つまみ ・薄力粉...60g ・卵...2個
- ・生クリーム...100ml ・グラニュー糖...大さじ1/2 ・粉糖...適量

<<作り方>>

- アーモンドブラニネ
 - 1) アーモンドをシートを敷いた天板に広げ160度で5~6分、薄いきつね色になるまで焼く。
 - 2) 小鍋にグラニュー糖と水を入れ、火にかけてカラメルを作る。
 - 3) カラメルが少し色づいたら1)を入れ、手早く絡める。
 - 4) 茶色く色づいたらすぐシートに広げて冷ます。
 - 5) 冷えた4)を適当に割ってすり鉢に入れ、すりこ木で丁寧に細かい粒状になるまで砕く。
- カスタードクリーム
 - 1) 牛乳を小鍋に入れて沸騰直前で温める。
 - 2) ボウルに卵黄とグラニュー糖を入れて泡立て器で白っぽくなるまですり混ぜ、ふるった薄力粉も加えてすり混ぜる。
 - 3) 2)に1)を少しずつ加えて都度よく混ぜる。
 - 4) 3)を鍋に移して中火にかけ、木べらで絶えず混ぜる。
 - 5) とろみがつき、沸騰したら火からおろし、つやが出るまで練り混ぜ、アーモンドブラニネを加える。
 - 6) バットに5)を広げてラップをかぶせ、上に保冷剤を置いて急冷却する。粗熱がとれたら冷蔵庫で冷やす。
- シュー生地
 - 1) ★印の材料をすべて鍋に入れて火にかける。
 - 2) 1)のバターがすべて溶けて沸騰したら、ふるった薄力粉を一度に加え、弱火にして木べらで一まとまりになるまで練る。
 - 3) 2)を火からおろし、溶き卵を少しずつ加えて都度混ぜる。生地をすくって落とした時にへらに三角に広がる位の固さ。
 - 4) シートに直径12cmの円を書き、直径1cmの口金をつけた絞り袋に3)を入れ、円をなぞるように1周、その内側、外側に1周ずつ3本絞る。さらにその上に2本絞り、余った卵を刷毛で薄く塗り、アーモンドスライスを散らす。
 - 5) 別のシート上に余った生地を直径3cmに丸く絞る。
 - 6) 180度に予熱したオーブンで5)は20分くらい、4)は35分程度焼く。割れ目もこんがりきつね色になったら焼き上がり。
- 仕上げ
 - 1) 生クリームにグラニュー糖を加え角が立つまで固く泡立てる。
 - 2) 冷ましたシュー生地、丸型の方は底に菓箸で小さな穴を空け、そこから細い丸口金をつけた絞り袋でカスタードクリームを絞り入れる。
 - 3) リングシューは上下2枚に切り分け、下段に生クリームと丸いシューを並べる。
 - 4) 星型の口金を付けた絞り袋にカスタードクリームを詰め、3)の周囲に下から上にかけて縦にクリームを絞る。
 - 5) 上のリングシューをのせ、粉糖をかける。



なぞなぞの答え

A. マゼラン海峡 (混ざらん海峡)
南米大陸と南極大陸を分かつ海。
世界一周した冒険家の名を冠して、こう呼ばれています。行ってみたいですね~

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