

Brali

旅人（バックパッカー）が書き、旅人が読む、旅人のための旅ライフフリーペーパーマガジン



テーマ「自分探し 改め 自分発見」／旅先の変な日本語／Brali Biz／エッセイ「旅トキドキ」／一本の糸で世界をつなぐチャリの旅／一人旅卒業後、ミャンマー留学／自炊派の手料理／エッセイたびたべ／アジア漂流日記／最も楽に安くアンナブルナBCに行く方法／巻末ショートエッセイ／Brali Photo 他

Vol. 11

Photo(C)marrontino

旅人からの伝言

特集 ネパール

記事が集まりませんでしたので、今回は勝手ながらお休みいたします。次号以降に記事が集まりましたら特集を再開させていただき掲載させていただきます。



Khaosan Tokyo Guest House

<http://www.khaosan-tokyo.com/ja/>

日本で海外の気分を楽しめる！

カオサン東京ゲストハウスは、東京、京都、福岡、別府に計8つの店舗を展開しています。
国際交流をしたい！安く快適に泊まりたい！楽しくにぎやかに滞在したい方！
観光、就職活動、一人旅等、あらゆるお客様に満足していただける宿泊施設です。



TOKYO

NINJA

1泊/2200円～

ORIGINAL

1泊/2000円～

SAMURAI

1泊/2500円～

ANNEX & SMILE

1泊/2000円～

KABUKI

1泊/3000円～

KYOTO

1泊/2000円～

BEPPU

1泊/2000円～

FUKUOKA

1泊/2400円～

THIS IS YOUR BACKPACKER

旅人の数だけ違った
スタイルがあっという。
これはあなたのバックパッカーライフです。

LIFE.

バックパッカーで旅をするって特別なことですか？あなたは旅バカですか？
もしアナタがクローゼットの中にあるバックパックに想いを馳せるなら「旅バカ」です。
苦楽を共にしてきた数々の相棒を捨てられずにいるなら、間違いなく「旅バカ」です。

残念なことにそれは **不治の病** です。一度目は衝撃の印度
2度目はうまくやれるナマステ 3度目はもう病気です！

バックパッカーの大好物, 最北端, 最南端, 最西端, 最東端, 赤道, 南北回帰線,
洞窟, 離島, そして僻地, 辺境, 秘境, 越境…

越境！ バックパッカーの妖しい与太話に散りばめられた真実、
そして名もなき旅人たちが残し受け継いできた、

「金の北米、女の南米、
数々のバックパッカー名言&格言。
耐えてアフリカ、歴史のアジア、何もないのがヨーロッパ、
問題外のオセアニア」放浪 流浪 徘徊 ジプシー ノマド ボヘミアン etc...

行った国の数はそんなに大切なのか？ 世界一周って何ですか？ あのガイドブックの裏話。

J-Backpacker styleの系譜。

それは『何でも見てやろう』から始まった。結論のでないあの愛しきバックパッカー論の数々。
「日本人宿/ガイドブック/節約ピンボー旅/夜のパトロール」カニ族全盛期から時は刻まれ、
いまやバックパッカー3.0 爺ちゃんも両親も旅人の3世代目バックパッカー出現！
スマホ, Wi-Fi, LCC, ナチュラルボーン…デジタルネイティブで、ソーシャル・ヒッピーな

こちら側の世界へようこそ。 **旅は変わっちゃったのかい？**
デジモンバックパッカーが闊歩する時代の到来。

バックパッカー新聞、
旅の環境や手法が変わっても、やっぱり旅は人
との出逢いだ、やっぱり人が断然オモシロイ。
創刊です。 わたしたちは、そんなバックパッカー現役OB/OG、
そしてこれからバックパックを担いで旅に
出る仲間のペースキャンプとなりたい。

Coming soon. 『バックパッカー新聞』 Published By Japan Backpackers Link 発行人 編集長 向井通浩

<http://www.mag2.com/m/0001521550.html>

Instituto Cultural Oaxaca

メキシコスペイン語語学学校



多種多様な民族とアメリカナイズされた近代文化の融合した国、メキシコ。その中でも最も繊細な先住民文化に包まれた街、オアハカを皆様は御存知でしょうか。

サポテコ族とミステコ族によって繁栄を築いてきたオアハカは長い間、アメリカと南米を結ぶ中間都市として多くの旅人の憩いの場として栄えてきました。自然に溢れた雄大な風景、繊細な織物、その他街に溢れる伝統工芸品は悠久の時を経ても変わらぬ魅力を持って皆様を迎えてくれることでしょう。加えてメキシコの中でも抜群に治安が良いとされるこの土地で、伝統文化に触れながら、スペイン語を勉強してみませんか？



豊かな生態系を育む山々に囲まれたオアハカ中央盆地に広がり、1年を通して温暖で住みやすい亜熱帯気候に属したオアハカ市の中心部、ユネスコ世界歴史遺産指定区域内に立地した当校Instituto Cultural Oaxacaには、今まで多くの旅行者が訪れスペイン語を学ばれてきました。私立の語学学校ながら、創立四半世紀以上に渡り外国人向けスペイン語学校として運営してきた私たちは、その安定した教育活動の実績が認められ、毎年アメリカ合衆国やオーストラリアの多くの学校やシティカレッジから単位認定留学生やスペイン語研修グループ等の受け入れをさせて頂いております。

皆様は中南米の玄関口となるメキシコのオアハカにて、その後のご旅行をサポートするスペイン語を身につけて頂く事が出来ます。またスペイン語学習の面だけでなく、当校の位置するオアハカ中心部は、モンテアルバンやイエルベエルアグア等有名観光地へのアクセスも抜群で、カフェテリアや美味しいレストラン、かわいい民芸品を扱う店が多く、何より人々がとても親切なことでも有名です。

7月に行われる各民族による踊りの祭典「ゲラゲッツァ」や、10月最後から11月にかけて伝統的に祝われる死者の日、街中の大根で彫刻を作り展示される大根の夜が開催されるクリスマス等、1年を通してイベントが盛りだくさんの街でもありその居心地の良さから、短期滞在のつもりが思わず長期滞在してしまったという方も多くいらっしゃいます。

毎週沢山の場所で開かれる青空市でオアハカ料理を頼張り、覚えたスペイン語で人々と会話しカフェテリアでゆっくりと過ごす。日本では決して味わう事の出来ないのんびりとした空間が忙しい日常を忘れさせてくれることでしょう。

授業は1クラス1～10人までの少人数で構成されており、各クラスを受け持つ講師は全員が外国人スペイン語教育における学士号以上の資格をもつメキシコ人ネイティブです。

午前9時から一日の授業が始まり3時間の文法授業、その後12時から1時まで1時間の会話

授業が行われます。この会話授業は教室の外で行うことが多く、カフェテリアや当校の庭等、リラックスしながら会話力を伸ばして頂けます。午後にはオアハカの学生と1対1で行う1時間の文化交流(Intercambio)があり、30分日本語又は英語、30分スペイン語をお互い教え合ったりしながら現地でのご友人を作って頂けます。その後4時から文化研修クラスが始まり、好きなクラスを2週間毎に取る事が出来ます。

学校には私日本人スタッフが、平日朝9時から夕方6時まで学内オフィスに駐在、初日は日本語にてオアハカのオリエンテーションを行うなどスペイン語初心者の方へのサポートも万全を期して皆様をお待ちしております。



経験豊かで質の高い講師陣と様々な文化研修、また季節ごとの特別コース等、体系的にスペイン語やオアハカの文化を学んで頂けるようになっており、特に人気の文化研修クラスは伝統織物、サルサダンス、木工細工アレブリーヘ、オアハカ料理、陶芸の5種類を地元のマエストラが丁寧に指導致します。

クリスマスの時期には、メキシコの伝統的なくす玉であるピニャータを、死者の日シーズンには、街中で行われるパレードに合わせて仮面を、それぞれご自身オリジナルのものをお作り頂け、当校主催のパレードにその仮面を被り生徒の皆様で街を練り歩きます。特に死者の日には毎年多くの日本人の方が訪れ仮面作りに参加されます。このように当校では形の伴った思い出作りをスペイン語学習と共にして頂くことが可能です。

また当校は1週間単位で受講できる授業システムを採用しておりますので、1週間から半年までお好きな期間滞在していただけます。バックパッカーの皆様はご自身に必要な分のスペイン語力を身につけ、その後の旅行に支障が出ない期間を、語学留学で来られる方はホームステイや寮など宿泊施設も充実している当校で長期滞在をして頂け、それぞれの目的にあったご滞在方法をご提案致します。

金曜日は文化交流と文化研修クラスが開講されないので、午前中に授業が終わり次第旅行に出かける方も多く、海や他の都市へ、学校近くの1等バスステーションからご友人と旅立つ姿を多く見かけます。



このオアハカの素晴らしさを一人でも多くの方に体験して頂きたく、皆様をInstituto Cultural Oaxacaにてお待ちしております。下記アドレス八木宛、又は当校日本語版ホームページにてお気軽にご連絡下さい。スタッフ一同皆様のご来校を心よりお待ちしております。

八木洋介

Instituto Cultural Oaxaca

Subdirector

Info.jp@icomexico.com

<http://www.icomexico.com/jp/index.php>

CONTENTS

- テーマ「自分探し 改め 自分発見」
- プライドなんて要らない。とにかく見たいんだ！
- 旅先の変な日本語
- エッセイ「旅トキドキ・・・」
- Brali Biz 「旅」×「ビジネス」本山 尚義
- 一本の糸で世界をつなぐチャリの旅
- 連載ミャンマーレポート「一人旅卒業後、ミャンマー留学」
- 最も楽に安くアンナプルナBCに行く方法
- 自炊派の手料理「鶏肉のビール照り焼き」
- エッセイたびたべ
- アジア漂流日記
- 巻末ショートエッセイ
- 人と人との交差点
- ワイン
- 旅とツンデレ
- Brali Photo（誌上写真展）
- 作者・情報提供者一覧
- 編集後記
- 次号予告
- 記事募集

プライドなんて要らない。とにかく見たいんだ！

旅の本当の意味は、俗な言葉だが「自分を発見する」ことにある

山下洋輔

テーマ 「自分探し 改め 自分発見」

旅の目的はけっして「自分探しなんかじゃない。」と思って旅してたのに
うっかり自分を再発見してしまったこと、ありますよね。

プライドなんて要らない。とにかく見たいんだ！

私は「人と群れるのが大嫌いで一人をこよなく好むタイプ」でかつ「相当ビビりで危険なところは避けるタイプ」です。

その一方で「好奇心は非常に強く、目的地の前日は未だ寝れない子供みたいな」人間です。
そんな人間がある問題にぶち当たったときのお話です。

私は基本一人旅です。誰かと旅しないので相当慎重に動きます。そのため夜間に一人で町を徘徊することなどまず有り得ません。頼れるのは自分だけと言うスタイルなので「危ない」と言われる国へは極力訪問しません。

ただ、私の好奇心は非常に強く、是が非でも行きたい国・町があると体がウズウズします。

そんな私はどうしてもコーカサス地方に行きたかったのです。

2009年6月の段階でグルジアの外務省HPは「真っ赤」の渡航禁止。数ヶ月前のロシアとの戦争が影響しています。

「行ったら危ないだろうな」と半ば諦めていたのですが、中東を旅している際にコーカサスを旅した方に会ったのです。そして「今旅できるよ」という言葉を聞いたのです。

それでもまだ不安が残りますが、グルジアに近いトルコのトラブゾンにて情報収集。やはり「大丈夫だ」とのこと。そこで首都トビリシに行くことにしたのです。

ここまではよくある話で、私は特にグルジアの「ゴリ」と言う町に行きたかったのです。このゴリと言う町はまさに戦争で被害を受けた町です。さて行けるのでしょうか。

トビリシでは不安もあり、情報収集を兼ね日本人宿として有名な「ネリ・ダリの家」に泊まりました。そこには日本人が数名泊まっており、早速旅の話をします。

本当のことを言えば、日本人宿で人と絡むのは苦手です。旅先ではあまり日本人と動きませんし、群れたりしません。ただ、今回は別です。旅できるのか良く分からないグルジアなので情

報が必要です。

臨機応変ですね。

と、丁度宿に、ほぼ同じルートで旅をしようと考えている方にお会いしました。40歳代の男性で、1ヶ月ほどで東欧を周っているそうです。ゴリにも向かうということです。そこで私は恥を承知で

「付いていってもいいですか？」

と頼んだのです。

こんなことは旅していて初めてです。ただ、どうしてもコーカサスを周りたかったし、何よりゴリに行ってみたい。でも治安的に非常に心配だし、情報も少ない。

そんな理由で彼に付いて行く事を決意したのです。大丈夫とは聞いてはいたのですが、「本当に安全かどうか分からず不安でしょうがないので誰かと一緒に行く」という選択ですね。

ゴリへはトビリシ市内のマルシュルートカ（乗り合いバン）乗り場から数時間です。市内は数ヶ月前に戦争があったとは思えないほど整然としており、人々は普通に歩いています。空爆があったと聞いていましたが、壊れている建物などありません。地元の人に「戦争は？」

と聞くと

「もう終わった、普通に生活している」

とのこと。ものすごく緊張していた私は肩の力が抜けまくったのは言うまでもありません。

世界唯一のスターリン像も見学できましたし、スターリン博物館も入館できました。丘の上からゴリの町も眺めれましたよ。

ただ、ここに至るまでの自分の思考が面白かったのです。

日本人と群れるのが大嫌いで、相当ビビリな人間が「とてつもなく行きたい場所」を目指すときには手段を選ばず、今回みたいに「付いて行く」と言う選択肢を取ったのです。自分がどうしても訪問したい地に行くためにプライドが邪魔するわけにはいかないのです。

結果、ゴリの町を訪問でき大満足ですし、トラブル無くコーカサスを旅できました。

こんな「人と移動する」のが嫌いな人間でも、「見たいもの」を前にすれば手段を選ばず行動するんだなあ、という発見でした。

※もちろんものすごく危険な地に「物珍しさ」で行くことはお勧めしませんし、私は絶対やりません。たとえば今で言うイラクの中心やアフガンの中心です。旅はできるけれど多少のリスクがあるときにどうするか？ と言うのが今回のお話です。私は決して「無茶なこと」をする旅人ではありません。

大谷 浩則

猪突猛進のトイレットパッカー。現在世界2周目！フィリピン留学からスタート。
旅のPodcast配信しています！

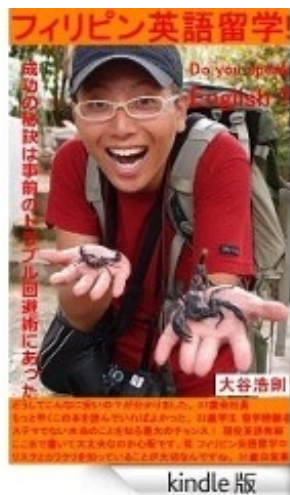
Podcast:ウィーリーのバックパッカーラジオ 世界一周アワー

<http://tabitabi-podcast.com/sekai1/>

Blog:ウィーリー 海外放浪×地球一周×フィリピン留学 ～実況！旅人アワー～

<http://ameblo.jp/hero23/>

Twitter:[@taniwheellie](https://twitter.com/taniwheellie)



日本語



旅先の

海外の旅先で見かける、どう見ても変な日本語。看板やメニュー、商品やチラシに至るまで。笑わせてくれる「変な日本語」をTwitterで集めて見ました。



	タコ石焼 / 돌판낙지 SPICY OCTOPUS IN HOT PLATE
B9	辣椒醬炒五花腩 豚肉ゴチユジヤン焼き / 삼겹살고추 FRIED SLICED PORK BELLY W/ PE
B10	燉安康魚 アソコの煮物 / 아국찜 STEWED ANGLES
B11	燉牛肋骨 カルビ煮込み / 갈비찜 FAMOUS RIBS STEW

「アソコの煮物」……。けっこうです。

提供：当Braliの「自炊派手料理」を連載いただいてる谷津 達観(やつ たっかん)さんから。

マジで死ぬかと思った話（後編）

マジで死ぬかと思った話（後編）

鈴木モト

男性 静岡県出身。高校時代、陸上でインターハイ出場。ベストタイム10秒84（100M）
美容師免許、管理美容師免許取得。

MIXIコミュニティー、「鈴木が書く世界一周旅行記が好きだ」2800人突破。

http://mixi.jp/view_community.pl?id=3502328

現在、一眼レフカメラ片手に世界を放浪中。

ブログ「地球の迷い方。～世界放浪編～」

<http://ameblo.jp/roundtheworld200130/>

タイのバンコクや、プーケットでは、
よく見かけた光景。

タイではカメラを向けると、陽気に踊りだしてくれたりしたが、
ここはそう言った雰囲気では無い。

だが……、

少し位、遠目に写真をとっても構わないだろうか？

俺がポケットから、デジカメを出し、電源をつけた瞬間……、

「ファッキン○×◇▲＊!!!!!!!!!!!!!!」

女の罵声が聞こえた。

何かと思って顔を上げると、
近くにいた黒人女性が、俺に向かって空き缶を投げつけてきた。

この時……、女の罵声は、俺に向けられていたものだと初めて理解できた。

俺が……

ポケットからカメラを出したからか？

みると、周りの黒人の女たちは、皆、怒り狂った表情になり、
口々に「ファック!!」と口ずさみながら、

一斉に走り出した。俺に向かって。

「うわ!!!!」

カメラを出しただけで、何だこの仕打ちは？
陽気でフレンドリーなタイ人達と、全く違うじゃないか？

俺は次の瞬間、くるりとターンし、
一目散に走り出した。

このゴツイ黒人女の集団に捕まったら、俺は間違いなくボコボコにされる……。

すると……

5 m ほどしか幅のない狭い道に、3 人の黒人女が立ちふさがり、
俺の行く手を阻んでいた。

後ろを振り返ると、すごい形相で、
数十人が追っかけて来ている。

しかも、その後ろにはさらに20人程の黒人女性達が
何だ何だと言った感じで、遠巻きにこちらを見ている。

一体何人いるんだ？

もし捕まったら……俺は五体満足でいられるのかな？
捕まった時の事を考えると、背筋が凍る。

とりあえず・・

来た道に戻るしかない。狭い道に3人の黒人女性がいるけど、

この道を無理やり通り抜けるしか、方法はない。

「ガチャーン！！！」

俺の足元で、空き瓶の割れる音が聞こえた。
おそらく彼女たちが、俺に向かって投げた瓶が割れたのだろう。

俺はスピードを上げ、3人に突進して行った。

俺から見て、右の方がいくらかスペースが空いている気がする。
突破するならそこしかない。

俺はそこのわずかなスペースに、
猛スピードで突進し出すと……

急に車の影から、カバの様な大柄の黒人の女が
俺に飛びかかってきた。

俺が驚き、急に止まると、女は止まれきれなかったらしく、
俺の目の前で、スリップして尻餅をついた。

何だ……、これ……？ これ……、小学校の時によくやった
鬼ごっこじゃないですか？

ただ違うのは……

俺以外が全員鬼という事と、
もし捕まったら、金銭を巻き上げられ、
リアルにリンチされてしまうという事だろうか？

後ろを一瞬振り返ると……

手にした空き缶や瓶を、俺に投げつけながら、
何十人という、ゴリラの様なたくましい黒人の女達が、
暗闇の中、俺に向かって猛ダッシュしてきている。

まるでゾンビの様だ！

俺はそのままスピードを上げ、
正面で待ち構えている３人の黒人女に突進してゆく。

右側が少しだけスペースが開いていたので、そこに向かって突進し、左に行くと見せかけて
フェイントをかけ、右に交わす。

一人は振り切れたが、
次に襲いかかってきた、青いボディコンに身を包んだゴリラの様な女が、
すでに目の前にいた。

その女が、両手で俺を抱きしめにかかったので、
俺はかがんで、かわした。

彼女の爪が俺の首筋を、ピッと引っ搔いた。 間一髪か。

最後の１人は、そのままスピードでかわし、
振り切った。

よし、逃げ切った！と思い、後ろを振り返ると……、

悔しそうな顔を浮かべた、黒人の女達の表情が目に入った。

相手は約３０人。よく逃げ切れたもんだ。奇跡に近い。

もう大丈夫だろうか……。

までよ……、

考えてみれば……

俺はすでに逃げ切った気でいるが……

あれだけ人数が居たら、バイクや車を持ってる奴が、何人かいるかもしれない。

そいつらが追いかけて来たら……。

俺は、スピードを緩めず、下ってきた石畳の道をひたすら上り、
自分が泊まっている宿を通り過ぎ、大通りにでた。

とにかく、追っかけて来ているかもしれない彼女達を、まかなければ……。

大通りにでて、人通りのある所まで出ると、
俺は、ひたすら早足で、目立たぬように歩いた。

もし、このまま宿に帰ったら、俺の居場所もわかってしまうし、
一緒に旅をしている、みつまにも被害がおよぶかもしれない。

俺は、とにかく、ひたすら歩き続けた。

しかし……

しかし恐ろしかった。追いかけてられて、心臓が止まるかと思った。

何なんだ？ カメラを出しただけで、何で30人もの黒人から、
追いかけれなくちゃいけないんだ。

きっと、彼女達は過去、何度か、観光客に因縁をつけ、
お金や金品を巻き上げているのだろう。

彼女達は、観光客が大金を持ち歩いている事を
知っているのだろう。いいカモだと思っているのだろう。

そして、おそらくこれまでに何人か、
ボコボコにしているのだろう……。

嗚呼……、ホント日本の常識や価値観や甘い考えは、ここでは通用しない。
日本の感覚で旅したら、すぐにやられてしまう。

そして俺は、
あと少しで、あまりの恐怖のあまり、オシッコをちびっていた気がする。
オシッコをちびらなかった自分を褒めてあげたい。

俺は、それから1時間程、街中を歩き続け、
誰からも尾行されていない事を何度も確認し、

さらには、宿の前に誰もいない事を確認すると、ビクビクしながら宿に戻った。

宿に戻ると、タイ人のオカマちゃんが、太い声で迎えてくれた。

少なくともこのオカマは、カメラをむけても、追いかけて来る事は無いだろう。
オカマな彼女が.....もとい、
オカマな彼が、とてもしおらしく、可愛らしく見えてしまった.....。

そして俺は、部屋にしっかりと鍵をかけ、
モップを枕元に置いて、
もし、部屋に誰かが入ってきても、モップを武器に、
ジャッキー・チェンの様に戦えるイメージトレーニングを入念にしてから、
ベットに入った。

ギリシャのアテネのオモニア広場.....。

今では、ギリシャも治安が悪くなり、
オモニア広場周辺の裏路地は、夜は出歩けない状況らしいが、

俺が旅した当時、そう言った噂も耳に入ってこず、
イスタンブールの日本人宿の情報ノートにも、
オモニア広場の安宿の情報以外、特に何も書いてなかった。

そして、今回のこの日記が、
これからギリシャに行こうとしてる人の目に留まり、
少しでも安全な旅が出来れば、俺はこの事を書いた意味が出てくる。

この日記を読んで、こいつ馬鹿だなーと思いながらも、
少しでも用心してくれば、それはそれで書いて良かったなと、思います。

アテネに行く人、マジで用心してして下さい。 マジで用心棒して下さい。

そう言えば……、アフリカを旅した人が言っていた。

「アフリカだと、人をボコボコにしそうに見える奴は、本当にボコボコにしてくるから気をつけて」

最初この言葉を聞いた時、

何てひどい差別的な事を言うんだと、不快に思ってしまったが、
あながち、間違いじゃないかもと、思わずにはいられなかった。

そして、俺は次の日、逃げるようにアネテを後にして、
サントリーニ島に向かいましたとき。

チャンチャン。

では、今日のお話はここまで。読んでくれてThank U。また次号で。
ではまた、S e e y o u n e x t ! ! B y e ! !

P.S あと3ヶ月したらアフリカに行きます。マジ超こわいです。

BY鈴木モト



Brali Biz

「旅」×「ビジネス」

旅を旅だけで終わらせない。そんな
考えの人も少なくはないはず。

旅を何かに活かしたい。

仕事をしながら旅をし続けたい。旅
に関わる仕事をしたい。旅人を相手
にする仕事をしたい。

実践している人たちがいます。

実践者達へストレートにインタビュ
ーを試み、「旅」×「ビジネス」を
検証し連載するコーナーです。



旅を旅だけで終わらせない。そんな考えの人も少なくはないはず。

旅を何かに活かしたい。

仕事をしながら旅をし続けたい。旅に関わる仕事をしたい。旅人を相手にする仕事をしたい。

実践している人たちがいます。

実践者達へストレートにインタビューを試み、「旅」×「ビジネス」を検証し連載するコーナーです。

プロフィール

本山 尚義

世界30ヶ国（アジア、西ヨーロッパ、北アメリカ、中近東）を味修行。

様々な国のスパイスやハーブ料理を日本人テイストにアレンジし世界各地のお酒と共に提供。

フランス料理7年、その他イタリア料理、地中海料理、インド料理、アジア料理の修業をする。

◆資格

ソムリエ、ビアコーディネーター、焼酎アドバイザー、利き酒師、認定バーテンダー、フードコーディネーター、ハーブアドバイザー等



プロローグ

神戸で世界中のおいしい料理とお酒を日本人向けにアレンジして提供している「世界のごちそう パレルモ」を経営される本山 尚義さんにインタビューしました。

2010年5月から2012年4月まで「世界のごちそうアースマラソン」なる世界194ヶ国の料理を2週間毎に4ヶ国ごとのコースで2年間提供し続けるという前人未到な、と言うか「ありえないイベント」長期フェアを敢行。その結果は？

【経営と旅について】

Q:経営と旅のつながりってどう思われますか？

「経営と旅」というカテゴリーで僕が持っている概念というのが、世界で料理を学ぶ意味で旅するのがついてくるじゃないですか。旅っていうものが、世界の料理に付随するものであって、切り離せないものでもあるんですよね。

【独立までの経緯・料理との出会い】

Q:独立はいつから考えられたんですか？

料理は家で小さい頃からやらされてたんですよね。僕は一番下やったんで「お前なんか作れ」みたいに言われて。嫌いじゃなかったんで「おーええで」って。小学校で料理クラブとかあったら入ったり。

大学で下宿し始めて自分で料理とかして、在学中に『料理』と出会ったんです。

1年生の夏、住み込みでペンションのアルバイトに行ったんです。ベットメイクとかキッチンとか決められるんですけど、最初に「お前ちょっと鍋振ってみい」とやらされた時「けっこうできるやん」とか言われて。「1週間で全部のメニュー教えるから後お前全部やれ」と。それで朝昼夜の各バリエーションを何パターンかを教えてもらって、「仕込み、仕入れ、メニューの構成全部やれ」って。けっこう自分でやってるっていう感覚が楽しい。で2ヶ月やらせてもらって、下宿帰って覚えた料理を披露したいじゃないですか。友達に作ってみたら「お前ほんま上手いなー」って言われるわけですよ。

興味があるので、他のレストラン行ってもキッチンを覗き込んだりしてたら友達が「ほんま好きやねんなー。そんな道考えたことあるんか？」って言われて。全然なかったですよ、そういう職業に就くっていうのは。ただ好きっていう。

でもすぐコックのアルバイト探して「明日面接行くわ」って行ったんです。よく見たら（募集が）正社員だったんですよ。「お前正社員ちゃうんか？」って言われたけど「とりあえずやってみるか」と。アルバイトなんですけど、ほとんどフルタイムでその店（フランス料理店の）で働き、結局大学を3年で中退することになりました。



Q:いつこれで食っていこうかなと思われました？いつ店を持とうと思われましたか？

毎日やり始めて料理は奥が深いじゃないですか。面白いっていうか、この職業いいなって思ったのは、お客さんが笑顔で帰って行くその瞬間、人を幸せにできる職業なんだなって。大学やめる時、これで食っていこうと決心して。その時に30前半に店を出そうと。

Q:実際出されたのは？

33歳の時ですかね。人生設計通り。

目標を決めるっていうのはほんと大事ですよ。逆算してお金いくら貯めなあかんとか、すぐ明確にわかるじゃないですか。お店するためにはお金いくら要るとか調べるようになりますし、それに伴うやらなあかん事とか、事前に調べるようになるので。



【旅の話】

Q:30ヶ国ほど行かれたとのことですが、主にどちらの方面に行かれたか？

全部で3年ほどかけて、東南アジアと西ヨーロッパと北アフリカを周ってトルコあたりまで。あと北米はニューヨークだけ。調理師なんで辞めてから行くんですけど、帰ってくるとすぐ見つかるんですよね。ツテがあるので。

Q:一番どこが長かったですか？

そうですね、インド。ネパール。

元々フランス料理をしていたんです。店のお客さんのヨガの先生に「フレンチもいいけど、ちょっと他も見たい方がいいぞ」って言われ、インドのアシュラムっていう道場（精神的修行をする場所）へ付いて行ったんですよ。行ったらけっこう覚醒してしまって、なんじゃこれはって。ヨーロッパだと素材が全部違うわけですが、なんでスパイスだけでこんなにバリエーションあるんだろって、まず驚いて。その時は一週間で帰ってきたんですが、ホテルの料理長を辞めてまたインドへ3ヶ月。インドの料理を見たいっていうのはあったんですけど、旅に目覚めたっていうのがあった。それが27歳の頃ですね。

Q:料理と旅に目覚められてからどうされましたか？

自分は、フランス料理って凄いもんやと思ってやってたんですよ。美味しいものをどんどん足して詰めていく作業をするんですよ。白ワインでも4分の1に詰めてまた生クリームを入れて2分の1に詰めて最後バターを入れて、モンテっていうんですけど。「これは旨いやろ」というのにちょっと飽きてきたというか、当たり前のことをして旨いのは当たり前やろと。で、インド料理ってなんか粗雑な素材を使っても、なんでこれでこんなに旨いねんって。こういうことやってるのは他の国でもあるかもしれないって。それからガッと世界が広がったというか。自分が見てた料理っていうのは、ほんの一角しか見てなかったんちゃうかって。

帰国して東京に行ったんです。その当時、高山なおみさんっていう料理研究家の人
が「CooCoo（クークー）」っていう無国籍料理の店をしていてサブタイトルが諸国空想料理。その方も色々海外に行かれて、思い出しながら自分で作ってるっていう。ちょっと現地で教わったりもしてるらしいんですけど、ただ向こうの料理を再現するんじゃなく、自分なりにアレンジしていわゆる空想料理を出す。僕も、凄いと思った向こうのエッセンスを伝えられる料理を出したいなと思って。再現するのももちろん面白いんですけど、自分のフィルターを通して出すことにものすごく惹かれて。

Q:どこか他の国にも行ってみようとなりましたか？

東京に住んでる時、凄く好きで通ったネパール料理屋さんがあったんですけど、「実は私達店を畳んでネパールに行くんだけど、あんたが教えて欲しかったらネパール料理のメニュー全部教えてあげるよ」って1ヶ月かけて全部のメニューを教えてもらって。それでもっと学びたいって言ったら、友達の家を紹介してくれた。パタンって街に半年くらい居て、そこからダージリンに行ったりチベット行ったりとかしてましたね。

そこで海外に住むっていう感覚が、非日常が日常になるっていう瞬間が面白いな—と思ってね。例えばその土地での2ルピーの価値を知る瞬間ってあるじゃないですか。「日本であれば安い」という感覚がなくなる時。現地の感覚なんだな—って。1円のことでもむっちゃ怒ってる自分がい

てね。

現地の食べ物でなんでこれが根付いているのかっていうのが凄い面白くて。人の価値観を見ていたりとか、日本ではこうだけど、これを大事にするんだとか、そういうのを見ているのが楽しい。



【いまのお店について】

Q:このお店はどれくらい前から？

いま9周年になるんですよ。その前、神戸の北区（鈴蘭台）で5年やってたんです。

（鈴蘭台とは：神戸の一番の中心地である三宮から電車で途中乗り継ぎ最短でも25分程度で乗車運賃は最安値で490円かかり、大阪に出るよりも時間も運賃もかかる地域）

Q:この場所を何故選んだのか？僕だったらここを選ばないんですけど。

（現在のお店の場所：阪神間にある快速が停車しないJR摂津本山駅から徒歩10分程度の閑静な住宅街に立地。店の前の車も歩行者もまばら）

僕ホントに人に言わずと「なんでそこでするねん」って所選んでしまうんですよ。なんかそこを選んでしまうんですよ。妙に惹かれてしまったんです。自分の中で、わざわざ来てもらえる店にしたい。どんな所でも見つけてもらえれば来てくれるっていう気持ちがあるんですよ。自信というのとはちょっと違うかもしれないんですけど、そういう店でありたい。わざわざ「パレルモ行こうや」って。

Q:立ち上げで苦労されたりとか？

立ち上げはほんと何回でもしんどいんですけど、修行中に2回くらい経験してたんで、そんなに自分でやってしんどかったわって言う程でもなかったですね。立ち上げてしんどいっていう頭があったんで「こんなもんやろって」。

Q:では、今まで特段苦労はなかったですか？

立ち上げた後いつも苦勞するんですよね。世界の料理っていうのは、カテゴリー的に昔なら無国籍という言い方してたんですけど、無国籍っていうのが、かなりいい加減な感じでしてた店が多かった。無国籍イコールあんま美味くないみたいな感じ。和食って想像できたりイタリアン、フレンチって想像できるじゃないですか。僕がやってる料理って想像できないんですよ。例えば「世界のごちそう」行こうっていても「なんなんそれ？」って「どんな料理なん？」。来て「何料理がメインなん？」っていう言い方されるんです。凄い伝わりにくい。世界の料理っていうのは今まで誰もしてなかったっていうのもそこだと思うんです。

【最初の出店の苦勞話】

今はタイ料理があってベトナム料理があって、お客さんもわかりますけど、最初に出店したのが14年前ですよね。特に神戸の北区っていう場所なので、ほんとにあの手この手を使ってました。例えば、わかりやすくするためとりあえずインドフェアとかしたり、ビラ配りもかなり頻繁にやり、街頭だったり会社に持って行ったり、区役所の部署に配ったり。夜中3時4時に仕事終わってからポスティング。思いつくことは全部やりましたね。あとタウン誌とか。広めていく手段というのが紙媒体しかなかったんです。

やっぱり初めの3ヶ月はなんとか来てくれるんですけど、その後パツタリなんですよ。とりあえず一回食べて、リピートするまでに間空くじゃないですか。様子見て「入ってなさそうやなあ」ってなるとまた遠のくんですよね。お客さんてけっこう見てるもんで。

そんな頃、区役所配りに行って朝10時くらいに戻って来た時に電話が鳴って、区役所の人に「今日ランチ予約したいんやけど」って言われた時、ほんとに涙が出た。よかったーって。

店ってどこもそうやと思うんですけどね。「なんでこんなにお客さん来へんの」っていう時があるんですよね。それが3日くらい続くとおかしくなりますよ。居酒屋でもなくレストラン形態でやってると、店に来た人が「美味しかったよ」っていうのを聞いて来るっていう感じなんで。口コミが届くまで2年かかるんですよね。こっち（パレルモ）でも同じでしたから。3年目入るくらいにポツポツと来始めて。丸2年くらいアカンのが、3年かかるくらいに浮上するんですよね。よく軌道に乗るっていうじゃないですか。軌道に乗るのに2年かかる。もしかしたら何にしても当てはまるのかなって？

Q:今上手く行ってるっていうのは何故ですかね？

このイベント（世界のごちそうアースマラソン）自体はかなり大赤字だったんですよ。

原価の割に安くしてたっていうのがあって。コンスタントに来て貰いたいのと、自分が本当にやりたい、メッセージを伝えたいって事だったんですね。お客さんに色んな国があることを知ってもらったり色んな国の価値観っていうのを学ぶというか、口にした時に色んなことを認めるきっかけになっていくんじゃないかと。僕はこれを証明したかったっていうか、メッセージとして発信したかったんですね。なので絶対赤字が出ても最後までやるって決めてたんですよ。ほんとに

牛肉ばっかりのところ（アースマラソンのコースで牛肉料理が多い国）とかマグロとかこんなところ、出れば出るほど赤字なんです。やっぱり美味しいと思ってもらわないとその国に申し訳ないって思うじゃないですか。「なんやここの国」って思って欲しくない。だからアレンジしてる所もあるんです。どうしてもこの国はこの素材を使いたいのがあって、無茶苦茶ロットが多いけどこれだけ出して後は余りみたいな事もありますね。だから普通の飲食店の人は絶対考えないと思います。

これ終わる時に、お客さんから「お疲れさん、しばらくゆっくりしたら」って言われたんですけど、頭の中では「この赤字をどうしようか」って。終わったらお客さんがピタッと来なくなるのわかってるじゃないですか。その後自分がモチベーション維持できるんだろうかっていう不安とかね。ほんとと頭おかしくなりそうで。4月10日に終わったんですけど2月3月なんか本当にそれとの戦いですよ。でもとにかく終わらさなアカンし。いい加減なもの出したくないし。でもなんとかやり終えて、14日に朝日新聞がバンッと出してくれたんですよ。それでなんとか皮一枚で繋がったと思ったんですよ。その後ちょっとお客さん来てくれだして、その後テレビがポンポンポンッと繋がって「これでなんとかいけるやろう」って思った瞬間、お客さん半分になったんですよ。売上が。キツイですよ。大赤字ですよ。精神的にかなりやばくて。それが去年の6月くらいです。

朝日新聞がきっかけで新聞も5紙出たんですよ。店をというよりも、僕を取り上げてくれて、テレビにしてもドキュメンタリーみたいな感じで全部で9本くらい。後から聞くと、それでお客さんは控えてたみたいで1ヶ月半くらいしんどかったですね。7月位からはワット。それで今は何とか。かなり（奥さんの）取り調べが厳しくなって毎日「売上なんぼやった？」って。でも、やってる時はなんにも文句言わなかったんで、嫁さんの協力のお陰。お店の営業が終わってから全部メニュー試作して試食して写真撮ってたんで、帰るの3時とか朝の時とかあったりやったんですよ。家帰って風呂入ってもう30分寝て店来たりとか。

よくお客さんに「もう一回これ（イベントのアースマラソン）やらへんの？」って言われるんですけどね。（本人は）お金どんだけなくなるかなーって感じ。

【今後】

Q:今後の旅について、今後の営業について

一番下の子が小学校入るんですけど、僕がやってきた旅を子供たちに見せてあげたいなって。例えば、僕がやってたのは市場に行って向こうの素材名を向こうの名前で覚えるんですよ。これをタイだったら「アライナ？（これ何ですか？）」って聞きながら向こうの発音を書いていく。市場の人にも興味持ってもらえるじゃないですか。そうなった時に家に泊めてもらえた事が何回あったんですよ。家の料理も教えてもらえるじゃないですか。うまくいけば、シェフも買いに来てるのでシェフも紹介してくれる。こういうふうにして覚えたんやでっていうことを子供たち

に教えたいなって。これからは、自分がやってきた事を人に対して発信したい。ビジネスにつながるかもしれないし、お店に興味持ってもらえるかもしれないし。

あと、去年小学校で講演会をやらせてもらったんですけど、世界の料理から学べる食育であったり、異文化交流です。僕は料理を通じて異文化の人たちと交流してきたわけです。そういうのって日本でやるにはどうしたらいいんだろう？っていうことも裏返しで考えられるので。主催者をお願いされたんですけど、世界の料理から見える差別であったり人権の話だったり。例えばブラジルのフェイジョアーダってが何で生まれたかいうと、黒人奴隷の人たちが、その主人が残した残り物を使って料理を仕上げてたんですよ。それが今、ブラジルの国民食になってるっていうストーリーを聞いた時に、「黒人奴隷って、どっから連れて来られたんだろう？」「なんでこういう物しか与えられなかったんやろう」とかを考えたり。アメリカにガンボって言うオクラを使った料理があるんですけど、オクラは黒人奴隷と一緒に運ばれてきたんですよ。そのオクラがアメリカに定着してるっていうのをみて、どういう歴史があってここに来たかを知る事によって、自分の国の歴史であったり、それっていい事かな悪い事かなっていう事も子供たちに世界の料理を通じてお話させてもらえる。

向こうの画像とか料理であっても、子供たちはすごい興味持ちますよね。名前でもトムヤムクンとか初めて聞くわけですよ。そんなのをちょっとクイズにしたりとか。

Q:お店の方はどうでしょうか？

今回は3年がかりで、世界のワインとチーズのアースマラソンを昨年9月からしています。40地点まであるんですけど、今は第8地点。オーストラリアからニュージーランドを渡って南米行って、カリフォルニア行って今ヨーロッパ周って。チーズは作ってる所が少ないので、今手に入っても、次の地点であるかどうかわからないんですよ。急になくなったりするんですよ。ワインは日持ちするんですが。

前回赤字になった教訓を活かして今回は売り切れ御免ってことで！

【店舗情報】

palermo(パレルモ)

〒658-0016兵庫県神戸市東灘区本山中町3-3-21ペガサス本山1F

<http://palermo.jp/>



くりのなんとなくひとこと

幼少の頃から好きだった料理がいつの間にか仕事となり、独立する計画を立てて計画通りにお店を持って活躍する。そんな中で旅に覚醒したことにより、一層料理人としての幅が大きく広がったようですね。そして料理だけでなく、ビジネスとしてもそうだし、さらには社会問題と教育にも広がりを見せてます。立ち上げの時に苦勞される方は多いですが、それがないので最初は拍子抜けしてしまいました。しかし、その後の苦勞をお聞きしてある意味ホッとしました。やはり乗り越えてないと教えがないですからね。本山さんのお話を聞いて感じたキーワードは「信念」と「忍耐」。見た目からはそんな重たい感じの雰囲気を全く感じさせない方で、物腰の柔らかい太陽みたいな方なんです、その笑顔の裏にはこんなキーワードが隠されてるんです。

本山さんの料理には間違いなくたくさんの「旅」が入ってます。

「日本語が聞こえるウズベキスタンの田舎町」

(儀:田澤儀高、功:加藤功甫)

儀：カザフスタンのサバイバル砂漠ロードを命からがら乗り越え、ウズベキスタンに入り首都のタシケントまでATMが無く、国境から1800キロあまりを金がおろせない状態であったにも関わらず、ウズベクの人々の優しさに助けられタシケントまでなんとか辿り着き、そして次に向かうは中央アジア最後の目的地、ウズベク東部、フェルガナ盆地の田舎町リシタン。

功：さらっと言ったけど、けっこうやばいトラブルをかなりすれすれのところで乗り越えてきたよな(笑)

儀：いろいろありすぎて、話し出すときりが無いのですが、とにかくいろんな人にお世話になりまくって生き延びてましたね、僕たち。ありがたいです。

功：とにかく、タシケントでは無事にお金もおろせたしー安心。

儀：次に目指すはリシタン。タシケントからの約300キロの道のりは、前みたいに広大な砂漠もないし、道も舗装されている。

功：タシケントを出るとすぐに田舎に突入。水っけのない乾燥した土地だけど、意外にも川が多く、その分畑も多い場所。

功：広大な綿花畑の綿を村総出で刈り入れる人々。道端に積み上げるおなじみの巨大スイカや巨大メロンの山。ときおり、きれいに磨かれ箱詰めされたリンゴやザクロもお目にかかれるようになってきました。道すがら、甘ーい果物たちを道端の露天商にちょくちょくごちそうしてもらいながら、刈り取った綿花の綿を運ぶ大きなポンコツトラックの後ろにぴったりくっついて風よけがわりにしてフェルガナ盆地目指して進んで行きました。

儀：なんというのどこさ。これまでのサバイバル生活が嘘のようだったよね。

功：うんうん。お金を持っていて、食べ物があって、道が舗装されていて、人が住んでいる場所があるというのはなんと幸せなことなのか、と思いました(笑)

儀：フェルガナ盆地に入る手前の峠はなかなかしんどかったけど。

功：カムチック峠ね(笑)

儀：何がきつって、斜度13%でぐいっと2400mまで登ってっちゃうあのひっくり返しような坂道！

功：田澤さん、標高1800m地点でノックアウトしてたな(笑)

儀：あれはしんどかった。。。平地だと空回りしてすっぽ抜けちゃうぐらい軽い一番低いシフトですらペダル踏み込めなかったんだから。たまに羊飼いが羊つれて通るくらいで、家なんか何もない山の中だし、途中でのたれ死ぬかと思ったよ。



功：でも、なんとか2日がかりで峠を越えられた！

儀：なんとかね……ほんとに僕、瀕死だったけど(笑)

功：そしてたどり着いた目的地のリシタン。

儀：ウズベキスタンを訪れた一番の理由がそのリシタンへ行くこと。

功：キルギスとの国境に面した小さな町リシタンには、NORIKO学級という日本語学校があります。

儀：NORIKO学級の子どもたちに糸を結んでもらい、横浜市内の協力校の小学校の子たちの作った似顔絵カードとビデオメッセージを届けるために訪れたわけです。

功：NORIKO学級は子どもたちが自由に入出入りして日本語を勉強できる場所として、日本人の故・大崎重勝さんによって設立されました。

儀：僕たちは日本にいるときから日本の支援センター、RJC（リシタンジャパンセンター）代表の寺尾さんやNORIKO学級のガニシエル校長と連絡を取ったりお会いしたりしていました。

功：みなさん、快く僕たちの訪問を受け入れてくれてありがたかった。旅に出る前に、来日した日本語ペラペラのガニシエル校長に一度お会いして、「10月にリシタンに来るんですね。果物のおいしい時期です。スイカやメロンをたくさん用意して待っていますよ」と、約束をしてもらいました。

儀：そして迎えた2011年の10月。ポルトガルを出発して半年が経とうとしていた頃、とうとうリシタンにあるNORIKO学級に到着しました。

功：到着すると、日の丸の旗を持った子どもたちが大歓迎で迎えてくれました。



儀：「二人とも、久しぶりですね。日本で前に会ったときよりもだいぶ変わってしまって誰だか分かりませんでしたよ」とガニシエル校長。たしかに、僕らは髪はボサボサ、ヒゲぼうぼうの汚い姿(笑)

功：そんな僕らに子どもたちは「こんにちは」「こんにちは」と、うれしそうに日本語で挨拶して来てくれました。

儀：みんな日本人がここにやって来るのが楽しみなのかもしれません。

功：それにこんな大荷物の自転車でやって来る日本人なんかそう滅多にいないはず。

儀：みんな好奇のまなざしで見つめてましたね（笑）

功：たしかに。あんな薄汚い日本人を見たのははじめてだったのでしょ（笑）

儀：リシタンは電気は通っているものの、しょっちゅう停電するし、水道が通っていないので貯水タンクに水を貯めたり、井戸水を汲んで使ったりする、ウズベキスタンではそう珍しくはない田舎町です。田舎町なので、街灯などもなく、夜になると真っ暗になり何にも見えなくなってしまう。

功：そんなところにNORIKO学級はあるのです。

儀：町を自転車で走っていると、子どもたちが「こんにちは！」と日本語で挨拶してきます。

功：そうそう、「アッサラームアライクム！（こんにちは）」って挨拶してくる子はいなかったね。

儀：最初来たとき、リシタンみたいな田舎町で、日本語で挨拶してくる子どもたちにびっくりしました。

功：NORIKO学級の子どもたちの日本語にはどうしても個人差がありますが、僕たちと日本語で普通に会話できる子はたくさんいます。ここに集まってみんなで日本語を勉強することが彼らの楽しみであり、みんな前向きに勉強にはげんでいます。

儀：物が少なく、遊ぶ物もろくにないし、ここにみんなで集まって一緒に勉強したり、おしゃべりしたりするのが彼らの楽しみなようです。

功：そのためかなんなのか、どの子も吸収が早い！

儀：理由はよくわかりませんが、リシタンの子たちは日本語に限らず言語の習得がめちゃくちゃ速いです。ロシア語はもちろん、すぐ隣のタジキスタンのタジク語や、英語、そして日本語など、3、4カ国語ぐらい話せるのは珍しくありません。

功：たったの4ヶ月勉強しただけで、僕たちと普通に英語でコミュニケーションできたりするのです。

儀：本当に驚かされました。東西南北からいろんな文化が交差するウズベキスタンの子たちは、言語習得の早いDNAを持っているのかもしれないね(笑)

功：そんな彼らと一緒に、一週間の滞在中、日本語を勉強したり、たくさんおしゃべりしたり、一緒にサッカーをしたり、とても楽しい素敵な時間を過ごすことができました。

儀：僕たちの旅の様子を紹介しているときは、みんな各国の写真を食い入るように見ていたし、日本の小学校からのビデオメッセージを見ていたときも興味津々でした。糸を結ぶときなんか、自分たちで用意した白いリボンに名前を書いて結ぶという、他の国ではなかったアイデアが！（笑）世界を結ぶ長い長い糸の中に彼らの名前が刻まれています。



功：物が少ないところに暮らす彼らだからこそ、僕たちが普段得ることのできない好奇心をくすぐるような刺激を与えることができて本当によかったです。

儀：子どもたちと昼の時間を過ごした後、夜は每晚ガニシエル校長の家でごちそう。奥さんと娘さん手作りのおいしい郷土料理をいただいてました。日本で約束した通り、ウズベクの名産の甘いスイカやメロンもたんまりいただいて、確実に滞在中に太りました（笑）食後は毎日のように、ガニシエル校長とボランティアに来てる他の日本人と一緒に、「大富豪」という日本人おなじみのトランプゲームで白熱していました（笑）

功：「私ね、これ日本人に教えてもらってからすごくはまっちゃって。日本人が来たらいつもやってるんですよ」とガニシエル校長（笑）

儀：まさか、ウズベキスタン人と一緒にウズベキスタンで「大富豪」をやるとは思っても見ませんでした。

功：そんな楽しい時間はすぐに過ぎ、あっという間にお別れの時。

儀：「二人とも、来てくれてありがとうございました。また一緒に大富豪しましょうね」とガニシエル校長。

功：「先生、ここにまた来ますか？ また日本語を教えてくださいね」と子どもたち。

儀：純粋な目でそう聞いてくる子たちに向かって、簡単な気持ちで「また来るね」とは言えないけど、NORIKO学級には必ず戻ってくるつもりはありました。「また、日本語教えにくるよ。そしてまた一緒にサッカーしよう」と言ってお別れ。

功：日本から遠く離れたウズベキスタンの片田舎で、こんなに一生懸命日本語を勉強している子どもたちがいるとは。

儀：リシタン、また帰って来なきゃいけないところが増えました。

Connection of the Children

<http://coccoccoc.web.fc2.com>

田澤儀高

横浜国立大学大学院音楽教育専攻一年。ピアノと自転車旅が大好き。小さい頃からチャリで遠出するのが趣味。将来は学校の先生になって音楽の素晴らしさを子どもに伝えたい。そしてユーラシア横断の旅で感じてきたことも。

加藤功甫

横浜国立大学大学院一年休学中。保健体育科専攻。出会いに感謝し、日々邁進中！つながるって楽しい！！自転車旅/ボルダリング/生花/写真/読書/料理...

加藤功甫 田澤儀高 共著

ユーラシア大陸横断自転車旅 2万キロの旅

20,000km Bicycle Trip Across The Eurasia Continent

加藤功甫／田澤儀高 共著

サバイバルな自転車の旅は
奇跡の連続!!

（旅道のとぎれや途中で食糧断絶！ そこに立ちあがった奇跡の旅！）
（旅道に断絶！ 300kmを10時間かけて走り抜けた奇跡の旅！）
（一息も休まずに走り抜けた奇跡の旅！）

11ヵ月 31ヵ国 20,194km の旅

ホルトガルから日本へー
トライアスロンを楽しむ
大学生2人が繰り広げる

十一ヶ月、31カ国、20000
キロのユーラシア大陸横断の旅
は奇跡の連続。
その中で実施してきた世界の
子どもを繋げるプロジェクト。
1本の糸で世界の子どもを繋
いだ結果は：



小説Braviに連載中の彼らが成し遂げた長い道のり。ぜひご覧ください。

一人旅後のミャンマー留学

一人旅後のミャンマー留学



■Writer&Photographer:yukkichalk

■Age:34

■Profile:ビール+鯖+笑い=Happyな東京人。

教師→バリスタ→看板描き→OL後、毎年訪問でハマリすぎたミャンマーに留学中。

昨年12月上旬、YUFL（ヤンゴン外国語大学）のミャンマー語コースがスタート。大使館から入学許可が届いたのが11月中旬。そのレターには学校のスタート日など書かれていない。12月中にミャンマーに入国することが条件の一つとなっていた。

最終的に日本人留学生は14名。韓国・中国・タイ・ラオス・ベトナム・インド・バングラディッシュ・フィンランドなど合計158名の留学生がYUFLに在籍している。

私が勉強している基礎クラスの授業は、ミャンマーアルファベットからスタート。もちろん授業はミャンマー語。単語などたまに英語で説明してくれるが、その英語を理解するのもなかなか困難だ。教え方がうまいのかは疑問だが、幼児レベルのミャンマー語しかわからない私たちにも根気よく教えてくれている。

現在は簡単な文章を話せたり、書けるくらいのレベルまでになってきている。最初の頃はカンニングし放題だったテストも、最近はチェックの目が厳しくなってきた。でも現状は、質問するとヒントをくれるし、カンニングもできる。生徒の名前と顔を覚えているので、代返はきかない。ただ、しょっちゅう出席確認を忘れている緩さもミャンマーっぽい（笑）。

年齢も国籍も様々な30人ほどの留学生が同じ教室にいるのは楽しい！！ランチタイムに一緒にスポーツしたり、夜は飲みに行ったり。勉強に対する姿勢や、今後のビジネスプランなど刺激を受けることも沢山ある。みんな個性豊か過ぎるため、寝不足のときはかなり疲れるが、言語や宗教を超えて外国で大爆笑できるのは、留学生ならではのことだと思う。

この大学には、英語・日本語・韓国語・中国語・ロシア語などのコースがあり、学生のほとんどは女子。外国人以外はロンジー（ミャンマーの伝統的な服）で登校し、女子のロンジー姿がとても華やかだ。タナカ（ミャンマーの日焼け止め）を塗っている学生は少なく、きちんとメイクをしている学生がほとんど。ヒールを履いて登校している生徒も多い。

現在一人暮らしの私は、大学近くまでバスで通学する予定だったが、東京の通勤ラッシュ以上の混雑で乗ることができず、フェリーという通学バスと契約をした。契約と言っても書面なんて交わさない、口約束みたいなものだ（笑）。フェリーは、それぞれの学生の前でピックアップし、帰りも家の前で降ろしてくれる。寄り道したい場合は、ドライバーやフェリー仲間にそのことを伝えておけば問題ない。バスが片道200チャット（約20円）、フェリーは片道500チャット（約50円）。交通渋滞のためほぼ毎日多少の遅刻をすること以外は特に不便はない。



留学生は徒歩やバス・タクシー通学がほとんどで、フェリーに乗って通学するのは珍しい。毎日15名の学生（全員女子）とフェリーで通学しているが、ミャンマー語がさっぱりわからない私にもみんな親切だ。朝はほとんどの学生が勉強している。私もノートを見ながら勉強していると、『このスペルが間違ってるよ！』といつも教えてくれる。そして朝のテンションの低さとは逆に、帰りは若さ爆発でキャッキヤ言ってる。『おなかすいた！！』とお菓子をみんなで食べながら、授業や先生の話をし、帰っていく。

大和撫子的なイメージを持っていたミャンマー女子だが、実際は積極的な女子も多い気がする。日本語課の新入生歓迎パーティーに参加した際、昼の3時位からカーテンを閉め切り音楽ガンガンの中、踊り始める。結構な衝撃が走った（笑）。

自己紹介で『ミャンマービールが大好きです』と言ったら、パーティー終了後『これから飲みに行こうよ！』と誘ってくる。しかも女子だ！！自分が持っていたミャンマー女子のイメージをあっさりと崩してくれた彼女たち。学校で会う時とのギャップもイイ。YUFLの留学生活はこんな感じだ。



日本の生活とはかけ離れているミャンマー生活は簡単ではない。旅行で何度も来ている私も、

ミャンマー料理の油の多さにやられ、食べるものに困った時期もある。新築のコンドミニアムに住んでいるのに、蛇口が取れたり、床から水があふれてきたり……。驚きとともに『This is Myanmar!!』と少しずつ慣れてきている自分もいる。

『日本での当たり前が、ココにはないことを思い知らされる』そんな毎日だ。

若いうちに留学できるのはもちろん羨ましいし、言葉の習得も30才過ぎると厳しくなってくる。これは認めたくない現実（笑）。それでも、34歳の留学も悪くない。



最も楽に安くアンナプルナBCに行く方法

3日目

バンブー 7:10 → ドヴァン 8:10 15分休憩

今日、ABCに到着予定なので、いつもより早めに出発。ドヴァンの入口の宿は一番トイレがキレイだった。バンブーからドヴァンは涼しい森の中を歩く、ゆるやかな登りでのんびり歩いて概ね1時間で歩けた。

ドヴァン 8:25 → ヒマラヤ 10:00 休憩30分

ドヴァンからヒマラヤも、バンブーからドヴァンと同じような道でゆるやかな登りで歩きやすい。
この辺りは順調に快調に歩けた。

ヒマラヤ 10:30 → デオラリ 11:40

このルートはヒマラヤの地図では2時間となっていた。じわじわと緩やかな上りで、徐々に木が少なくなってくる。途中に大きな岩の洞窟のような休憩スペースがあってそこからデオラリが見える。

のんびり歩いたが2時間はかからなかった。

デオラリ 12:20 → マチャプチュレBC (MBC) 14:30

この区間も足場も良く緩やかな登りで歩きやすかった。この辺りから岩場っぽくなり始める。MBC、ABC共に標高の高いところは午後からはガスが出て、曇り始めて天気が不安定になって宿の人に教えてもらった。

MBC 14:45 → アンナプルナBC (ABC) 泊 16:30

MBCからABCへは通常1時間30分くらい。

霧の中を歩いていると、途中やぎの大群に出くわして足止めされたり、オコジョ(?)のような動物と遊んでいたのと、疲れきっていたので僕達は2時間近くかかって何とか到着。もうフラフラです。



アンナプルナBC

夕方から夜、夜明けまでは天気が安定していてマチャプチュレ、アンナプルナ連峰が一望できた。特に夕日に染まるマチャプチュレは格別。

夜は偶然にも満月だったので、幻想的な月夜の山々を見ることができた。

自分の足で歩いてこないと見れない苦勞の末の景色だったので、大きな達成感と充実感を味わえた。日本でも山登りをしていて、富士山、槍ヶ岳、北アルプスなどの山々を登ってきたけど、やはり本場ヒマラヤは桁違いに迫力がある絶景でした。写真では伝わりにくいですが.....。

ABC泊

小屋の中でも寒い。電気も薄暗く、冬時期はレストランでヒーターチャージというものを支払う必要がある。貸し布団や毛布があるみたいだけど、十分な数があるかは不明。なので寝袋は必須。

ご飯は高くて量も多くはない。けど富士山より高い所で温かいご飯が食べれるだけで十分幸せだと思った。

3日目のお金

水	130	
宿代	300	
スパゲティ	385	
フライドライス	360	
ミルク	80	
レモンティ	80	
合計	1335RS (ネパール・ルピー)	約1245円



4日目 ひたすら下るだけ

A B C 8 : 2 0 → M B C 9 : 5 0

今日はドヴァンまでと、短い行程なのでゆっくり下山。来た道を下って帰るだけなのでひゅーっと楽々簡単。A B C～M B Cはゆるやかな下りで歩きやすい。登りの時は見えなかったが、マチャプチュレとアンナプルナサウスが良く見えた。

M B C 9 : 5 0 → デオラリ 1 1 : 2 0

緩やかな下り、岩場が多いのでゆっくりと確実に進む、ある程度下ると平坦な道が多くなる。

デオラリ 1 1 : 5 0 → ヒマラヤ 1 3 : 0 5

デオラリからヒマラヤは岩場や石階段などずーっと下りだが距離が長い。途中から森の中に入るので涼しくて歩きやすい。

ヒマラヤ 1 3 : 3 0 → ドヴァン 1 4 : 4 0 ドヴァン泊

ヒマラヤからドヴァンは緩やかな下りなので歩きやすい。

ドヴァン泊

行きの時、トイレを借りた入口一番手前のロッジに宿泊。ドヴァンで宿泊する人は少ない。大体の人達がA B Cからバンブーまで1日で下る。部屋は今まで泊まった中では1番キレイ。だが、川に近いからか全てが湿っぽいのと、宿の客引きの青年が色々とうっとおしいのが難点。夕食はダルバートのつもりだったが、やたらピザを勧めてくるのでピザを注文。ピザのチーズはヤクのミルクから作ったチーズで濃厚で意外に美味しい。チェックアウトの時に、シャワーを使っていないのにシャワー代を請求されそうになったのも面倒だった。

4日目のお金

水	1 1 0	
宿代	3 0 0	
ピザ	4 5 0	
焼きそば	3 6 0	
合計	1 2 2 0 R S	約 1 1 4 0 円



5日目

ドヴァン 8:00 → バンブー 9:00

森の中を歩く緩やかな下りで、歩きやすいのでゆっくり歩いても1時間くらい。

バンブー 9:20 → 上シヌワ 10:45

多少歩いたあと、石階段を一気に登る。登った後も多少のアップダウンが続く。
距離も長いので休みながら歩いた。

上シヌワ 11:00 → 下シヌワ 12:00

下シヌワ 12:00 → チョムロン（出口） 12:40

途中休憩した所で、民家のおちゃんがケーキを勧めてきた。言葉が通じず、通じるのは『ケーキ』という言葉のみ。周りから良い匂いがするのだが、冷蔵庫の中に裸で入っているケーキを出されたので笑顔で断った。

その後は谷の橋まで降りた後から石階段の登りが始まる。

ゆっくり止らずに歩けば1時間もかからなかったが、結構しんどかった。

チョムロン（出口） 12:50 → チョムロン（中央） 13:20 休憩30分

村の中をずっと歩くので楽しいが、石階段の登りは激しい。

来るときに寄ったパン屋でまたしても休憩。

アップルパイに挑戦したが、硬くてシナモンが入りすぎていてこれも美味しくなかった……。やはりこのパン屋、美味くないと確信。

チョムロン（中央） 13:50 → チョムロン（入口） 14:10

石階段の登り、今日は登りっ放しで足がガクガク。大した距離ではないが時間がかかった。

チョムロン（入口） 14:10 → ジヌーとチョムロンの間のロッジ泊 14:30

ジヌーまではずーっと下り、登る時にひどく苦勞したが下りは楽ちん。

今日の目標地点はジヌーとチョムロンの間にある小さなロッジ、というよりも民家。
登りの時、宿のおばちゃんに『ここはネパールプライスで一泊50RSでいい』と言われていた
ので泊まる事にしていた。所持金が少なかったので非常に助かった。
微妙に日本語を喋れるおばちゃん（下ネタ）が愉快で楽しい。



少々？かなりボロイ？笑 昔のおばあちゃんの家みたいな雰囲気。
ヌードルスープにトマトが入っていて旨かった。
山盛りのダルバート、これで200RSはかなり安い。しかもおかわりもできる！！

ジヌーのオンボロ宿の物価

宿代	50	
ダルバート	200×2	400
ヌードルスープ	50	
クッキー	30	
合計	530RS	約500円



6日目 ポカラへ

ジヌーとチョムロンの間のロッジ泊 7:20 → ジヌー 8:00
山登り、トレッキングは好きだけど、6日間も山にいとやはり街が恋しくなる。
シャワーに入りたい、ビールが飲みたい！と自然と足並みが早くなる。
ジヌーまで急な下り、足場は良いけど段差が大きい箇所があるので注意して下った。

ジヌー 8:00 → ニューブリッジ 9:00 休憩15分

谷底の橋までは一気に下りそこから少し上りまた少し下る。

ニューブリッジ 9:15 → キュミ 10:30

最初に多少登りがあるが、後は緩やかな下りと平坦な道で歩きやすい。

キュミ 10:30 → シワイ 11:30

多少のアップダウンがあるが大体下りで歩きやすい。

シワイ 12:30 休憩1時間

ここ、シワイからポカラツーリストバスターミナル（BST）に行くバスが出ている。

このレストランのオーナーらしき人にバスの時間を聞いたが、15時としか言わなくて、詳細はわからなかった。値段は1人400RSと言われたが、以前、来る時に聞いた値段は300RSと言われ、何度か確かめたが、とぼけたりしてごまかしたのでここでバスに乗るのをやめた。ちなみにタクシーも一杯停まっていたポカラまで大体4000RS~6000RSとかなり高い。なので僕達は来た時と同じように歩いて下ることにした。

シワイ 12:30 → クリウ 13:10 → シウイバザール 13:30

シワイからはずっと、村の中の車道を下りながら歩く。歩くこと1時間、上からバスが下ってきたので、止めて、行き先と値段を確認すると、（ポカラツーリストBST）行きで1人200RSと安いので乗車した。

やはりシウイのレストランのオーナーはぼっていたな！って思った。

シウイバザール → ビレダンディ → ナヤプール

ビレダンディのTIMSとアンナプルナ許可証のチェックポイントを通過（バスの係員が乗客まとめて手数料なしで代行してくれる）。道はかなりの悪路で川を渡ったり、上下左右に揺れまくり、尻が4つに割れるかと思うくらいに跳ねた道だった。寄り道も一杯して、夕方ポカラツーリストBTSに着いたので、行きに比べるとかなり楽に帰って来れた。

トレッキング終了

6日目のお金

ヌードルスープ	50
クッキー	30
ホットミルク	60
スプライト	130
フライドヌードル	200

ボイルポテト	1 5 5	
バス代	4 0 0	
合計	1 0 2 5 R S	約 9 6 0 円

トレッキング 6 日間	食事 & 宿 & バス (2 人分)	約 7 8 0 0 円
申請料金	T I M S (U S D 4 0 ドル × 2 人分)	約 3 3 0 0 円
A B C P 入山許可	(2 0 0 0 ネパールルピー × 2 人分)	約 3 8 0 0 円
合計		約 1 4 9 0 0 円

感想

2 0 1 2 年 1 0 月現在 シウイまでバスが通れるのでポカラツーリスト B T S から直接シウイに行くバスを探して往復で乗ることが出来れば、もっと楽に安く A B C に行くことが出来ると思った。

※時間、料金などは頻繁に変わるので要確認

お金について僕達は、2 人で一日 1 5 0 0 R S を目指していたが、結構きつかったので、その倍の一日 1 人 2 0 0 0 ~ 3 0 0 0 R S ぐらいだと十分に食事とかも楽しむことができる思う。

このコースに関しては、ガイドやポーター（荷物持ち）はまるっきり必要と感じなかった。

以前の情報では、山賊やマオイスト（毛沢東主義の組合？）ってのが出没して危険とかあったけど、特に僕達は何もなかったし、出くわしたという話も聞かなかったし、マオイストにいたっては終わったという話も聞いた。どうしても心配という方はツアーやガイドを雇うことをお勧めします。

何度でも言いますが、アンナプルナ B C は歩いて行った者にしか見ることの出来ない素晴らしい景色・絶景が待っているのです、ぜひ、ネパールに行かれる方は検討下さい！！

特に僕達の行った 9 月末から 1 0 月初旬は、天気も良く安定していて、あまり寒くなく、人も少なめで静かなのでオススメです。拙い文章でしたが、読んで頂きありがとうございました。

G o G o 市原

三度の飯よりビールとカツオの刺身が好きな高知人。

高校卒業～自衛隊～N Z ワーホリを経て、登山と写真に目覚め、世界一周を決意。

大阪を拠点に働いていたが、出稼ぎ先の長野 槍ヶ岳で最愛のパートナーが見つかり 2 0 1 2 年 6 月から二人でケチケチな節約世界一周の旅に出発した。

<http://ameblo.jp/gogoichihara/entrylist.html>



自炊派の手料理

旅に出たら現地の料理を食すに限る。でも物価の高い街での長めの滞在となると、さすがに外食ばかりはフトコロに堪える。そんな時は自炊。簡単で安くて美味しい自炊派の手料理をご紹介します。

「鶏肉のビール照り焼き」

僕が今住んでいる香港もそうですが、旅をしているとミネラルウォーターよりビールの方が安い国ってたまにありますよね。

そんな国に行った時はせっかくなので、ビールをたっぷり使った料理を作るのもいいですよ。

材料

■鶏肉・・・300g

■人参・・・一本

■ピーマン・・・一個

■ビール・・・350ml

■醤油・・・大さじ3杯

■砂糖・・・大さじ3杯

■油・・・少々



作り方

①フライパンに油を入れ熱してから、鶏肉を軽く焼き目が付く程度に炒めます。

②次にビールを350mlと砂糖、醤油、人参を入れます。沸騰したら、弱火にして約20分煮詰めます。

（砂糖が入っていると焦げやすいので気を付けましょう）

③煮詰まって、濃いソース状になったらピーマンを入れて完成！！

ご飯の上に乗せれば照り焼き丼の完成。

ビールの苦味とアルコールは殆ど消えてしまうので、アルコールがダメな方でも大丈夫ですよ。



谷津 達観(やつ たっかん)

料理の道を歩んでいたが、突然夫婦で403日間、35ヶ国を周る世界一周の旅に！！

日本に帰ってきたかと思えば今度は仕事で香港在住決定！！

「家から徒歩一年☆たっかんとじんみの2人世界一周」

<http://ameblo.jp/worldjourney2010/>

たびたべ（食のエッセイ）

スウィート・ーハートー・クッキー

沢井ブルース

旅する武術家 空手では国際大会優勝経験アリ

現在は東南アジアを中心に放浪及び武者修行中

ヘタクソな文章ではありますが、気楽に読んでもらってBraliの中の「箸休め」的な存在になれたらなーと思ってます

人生、酒と泪と旅と武術 梵我一如 覚有情

「私が死んだら誰があなたのご飯を作るの？」

ジェニファーが眉を吊り上げ、激昂しながらそう言う。

左手にフライパン、右手にはフライ返しを持ったままだ。

ヤバイ……これはいつものジェニファーの怒りパターンだ。

いつものパターンだと、まずフライ返しでジャブが来て、避けるとフライパンの強打が来る。

だから今日は我慢してジャブを避けないようにしようかと思っていたら、今回はいきなり強打のフライパンが来た。

眼の前に星が飛ぶ。

「マンガみたいに星が飛ぶってあるんだなー」と思っていたら、気を失っていた。

気が付いたら僕はカウチで寝ていて、隣ではジェニファーが泣いていた。

「アナタが私の料理をマズイって言うから……、でも私はいつもあなたのために精一杯作っているのに……」

僕はふつつつと溢れ出す殺気を菩薩の心境で抑え、ジェニファーの金髪の巻き毛をくしゃくしゃと撫でてやりながら、

「ノーノー、僕が悪かったよハニー……君の料理は最高だよ！ ただ、今日はちょっと意地悪を試みただけさ……」

と、1ミリも心に無い事を言う。嘘をつくのは嫌だが、こうしないとジェニファーとのケンカは終わらないことを知っているからだ。

それを聞いて、パッとヒマワリのような笑顔を浮かべたジェニファーは、

「ホント!? じゃあ今からブルースのためにディナー作るからね！」

とキッチンに鼻歌を歌いながら行ってしまった……。

僕はジェニファーに聞こえないように、そっとため息をついた。

僕とジェニファーは、僕がシアトルで留学していた時に半同棲のような形で暮らしていた。
明るくてかわいくて性格もよいジェニファーだが、

料理が恐ろしく下手なのだ……。

そのくせ大の料理好きで、料理をけなすと激怒する癖があった。

それさえなければ最高なのになあ……額に置かれた濡れタオルを押さえながらそう思っていると、キッチンから異臭がしてくる。

杉の木が焦げるような臭いのなかに、ほんのりと梅のような臭いがするが何なのだ？　これは？

「ブルース！出来たわよ！」

ジェニファーが明るく叫ぶ。

出てきたのは、

梅干し入りのクッキーだった……。

「ブルースのママが送ってくれた、ジャパニーズスイーツをクッキーにトッピングしてみたの」

「いやあああああ！　梅干しはそもそもフルーツじゃねえiiiiiiii！！！！（心の声）」

「ブルース……あたしの今世紀最大の自信作よ」

スナイパー（狙撃手）のような眼で僕を見つめながらジェニファーがそう囁く。さすがに射殺されるのは嫌なので意を決し、息を止めてクッキーを口に放り込む。

何とも言えぬ味であるが、あえて味を例えるなら……、一週間ほどドブに漬けておいた割りばしをこんがり焼いたような感じの味がした。

生まれてこのかた”殺傷能力”のあるクッキーを食べたのは初めての経験だった……。

その後、僕とジェニファーの仲がどうなったのかは、読者の皆様のご想像にお任せします……。

【旅日記】オシャレ遺産タージマハル《インド・アーグラ編》

Chibirock

Sigur RosとBeirut髯員のメタル好きバックパッカー。チベット越えてインドで太って台湾の農家で大豆を選り分けたり。最近結婚したが放浪やめる気毛頭無し。

<http://blog.chibirock.net/>

バラナシの陽気な面々とウンコストリートにサイナラして、再度合流した、きみ&ナタの高円寺カトマンズ部（部員3名）で、一週間ほど旅しました。

カトマンズでは毎日遊んでたけど、一緒に旅するのは初めて。ナタに関してはカトマンズに住んでるのに今回のインドが初めての海外旅行という変なことになっています。

さて行き先はというと、インド版大きな玉ねぎ（爆風スランプでググって）、タージマハルのありますアーグラ。

行った人からは、絵葉書見ときゃ十分なんつう貴重なご意見をいただいておりますが、ま、通り道だしいちお、とゆことで見に行きました大きな玉ねぎ、



と、美女。

結果、来て良かった。

何がいいって。まずは、はしゃぐインド人観光客のテンション。

我々外国人は、30ルピーでメシが食えるこの国において、750ルピーもの大金を払って拝ませていただいているところ、インド人はたった20ルピーでいけるんだから、詰めかけないわけがないです。



元気に挙手して何をしているかというと。

玉ねぎの先ちょをつまんでる風な記念写真を撮影中。もう、カワイイね。こうなってくるとね。後悔はしたくないので、やりましたけどね。恥ずかしいので公開しません。

で、結局この玉ねぎ何なのかと言うと、400年くらい前、22年の歳月とン兆円とも言われる金かけて造られたこの玉ねぎは、お妃様たった1人のために建てられた墓だそうだ！

バカじゃないの？

奥さん死んで悲しいのはわかるけどさ、王様ね、国が傾くほどの金使って墓建てるのはもう暴挙ですよ。

って、この話が出た時点で誰か止めなかったのだろうか。しまいには川向こうに自分の墓も造ろうとしてたぽいが、そうはさせねえと自分の息子に死ぬまで幽閉された王様は、奥さんの隣に安置されました。



今では国内外からドヤドヤと浮かれた連中に押しかけられ、安らか～に眠れるのは閉館日の金曜のみ。この不憫なご夫婦、週休制シフトでしのいでます。

中は足臭くて暗くてなんか湿度高くてそれでいてキャーキャー騒がしいのでソッコーで脱出したのだが、見どころはこの、近寄らなきゃわからないこのデザインセンス。400年も前なのに古めかしくない、ってか最近のデザインの参考にされてんじゃないかつうオシャレさ。



なので、この玉ねぎ、女の方が好きかも。

裏っかわでは床がヒンヤリして気持ちいいからか、なんかみんなマッタリしている。



そりゃおっさんもお姉さん座りするよね。

アーグラの街はふざけてんのかって程どうでもいいので、通りがけとか日帰りならオススメです。

そして先ちょ、つまもう。

【旅日記】メニュー豊富！ご当地マクドナルド《インド・番外編》

インドに進出しようと思ったマクドナルドって、すごいと思う。だって、「ビーフ１００パーセント」を謳うマックなのに。ここ、牛、だめだし。野菜ばっか食ってるヘルシー国家への進出へは、それなりの創意工夫が必要。

とゆことで、今まで調査したどの国よりも、ご当地メニューがわんさかでした。



「マックベジバーガー」。一言で言い切りましょう。

「カレーコロッケバーガー」。味に一工夫もなにも感じないので家でも作れそうです。



「ベジサプライズ」。これはサプライズ。コロッケみたいなのはベジバーガーと同じけどなんかすごくうまい。ごめん、うまかったことしか思い出せない。とりあえずうまい。サプライズ



「パニールサルサラップ」。パニールというのはカッテージチーズみたいなもので、カレーなどにもよく使われるやつ。これのフライがサクサクしてておいし。肉無しでもボリューム感じる一品。



「チキンメキシカンラップ。」サルサとメキシカンの違いはあまりわからない。パニールがチキンに置きかわった程度。サクサク度でパニールの方が好き。

名前はかねがねお伺いしておりました、「チキンマハラジャマック」。このネーミング、本場にしては逆にベタすぎ。



でかさはパねービッグマックサイズ。ビッグマックも食べたことないが、口が開きません。コレ普通どうやって食べるの？

何がマハラジャかと思いきや、チキンがタンドリーチキン！ 安っぽいタンドリーチキンではあるが、そこそこだね。

中国ファーストフードのdico'sのパイナップルチキンバーガーに軍配あがる。

これ食うためだけに中国に戻りたい。

【旅日記】インドのインド料理は不味いか？《インド・デリー編》

ネパール、インド周辺では、「ジャーマンベーカリー」と名付けた店は繁盛する、と言われているのではないかと思う程、そこかしこに「ジャーマンベーカリー」が存在する。実際、「ジャーマンベーカリー」という名の大人気ベーカリーが存在するからこんなことになったわけだけど、その他の店においてはジャーマンでも何でもなく、まあただパンがありますよというサインだなと、甘く流していた。

しかし念のため確認してみたところ、



ここ、まさかのパン無しジャーマンベーカリー！

でもトーフバーガーはとっても美味しかったから、悪気はないんだと思う。

アグラ

↓

ジャイプル

（電車から飛び降り、足を捻挫してサンダル破壊。その上風邪を引く。）

↓

デリー

こんな感じでやってまいりました、デリー。地球の歩き方を読むと、身の毛もよだつほどに恐ろしい場所のように書かれているデリー、行ってみればいたって普通でした。



むしろ都会で安心！



女性専用車両とかあって安心！



でも、バスターミナルは営業してるくせにどっからどうみても建設中！



でも、電線絡みすぎていつでも大火事の危険！

ま、観光したい所は何もないけど、料金交渉しなくてよいメトロもあるし、スーパーもあるし、マックもあるし。都会ってたーのしー。らーくちーん。

しかし日本人がよく来る旅行会社の人と言うには、インドの荒波に適応できず、いささかおかしくなってしまう人が週に1人は見られるとのこと。インドってこわーい。

インドに来て数週間、初めておいしいカレーが食べられた、ホテルカリームの帰り道、すぐそばのイスラムな通りを散歩。

ちょっとだけ串焼き食いたいきみちゃん側と、「いや～うちは1ユニット3串だし……」と言う店側との交渉が決裂した瞬間。



そんなみんなともここでついにお別れ。ナタはカトマンズに、きみちゃんは日本に、あたしは別の街に、同じ日に散り散りに。

でもまた会えると思ってるから、あんまりさみしくなかった。

もう、電車から飛び降りてこけても、爆笑してくれる仲間はいない。

がんばれ、俺！　　というか二度と飛び降りないけど！

人と人との交差点

人と人との交差点

僕はよくBARへ行く。

1人カウンターに腰かけると、そこは普段出会うことのない人たちとの出会いの場になる。職種も年齢も性別も関係ない。お酒を通じて語り合えば、皆が友人として交わることができるのだ。

僕が好きなBARはそんな場所だ。

僕はここビエンチャンで、「SAKURAN」という名前のBARに通った。

和風な名前に惹かれながら、恐る恐る入ってみると、時間がまだ早かったのか、カウンターに2、3人が座っているだけだった。

カウンター越しに接客してくれたのは、ヌードゥという20歳の女の子だった。目鼻立ちのはっきりした黒髪の娘だ。つたない英語に照れ笑いする仕草が可愛らしかった。

法学科に通う彼女は翌日テストがあるのだと言う。

「だから大変よ。あ、ちょっと待ってね」

そう言って彼女がバッグから取り出してきたのは、‘F’の印が押してある紙切れ。どうやらある科目の評価点らしくて、Fは最低評価にあたる。

そして彼女はまた照れ笑いをするのだった。

ヌードゥにラオス語を教えてもらいながらラオスビアーを飲んでいると、欧米風の男性が1人入ってきた。

僕の隣で同じくラオスビアーを黙々と飲んでいる。彼がお代わりを注文したタイミングで乾杯をねだり、それから話しははずんだ。

スウェーデン出身の彼は、ジャーナリストだった。アジアを中心に駆け回り、今は所属していた会社を辞めて、再就職に動く前に旅行をして回っているという。

「僕は今、人生を楽しんでいるのさ」

スウェーデン人は静かに呟いた。

ジャーナリスト時代の話しをあまり語りたがらない彼の言葉は、ある種人生の疲れを内包しているような気がした。

背中がやけに淋しく見える。

そうこうしているうちに、反対の隣席から日本語が聞こえてきた。見ると、年配の日本人男性が2人、楽しそうに会話をしていた。

「ラオスにはお仕事でいらしたのですか？」

僕が日本語で話しかけると、彼らはかなり驚いた様子だった。確かに旅行中、日本人に見られない事が多々ある。実際、ヌードゥは僕のことをタイ人だと信じて疑わなかった。



年の頃は60代半ばに達しようとしている年齢だろうが、男2人して旅行に来て、BARに繰り出すなんて、なんてイカした先輩なんだろう、と思った。

僕は年配の人の話を聞くのが好きだ。昔の苦労話しも、古き良き時代の話しも、「今の若い人は……」という愚痴ですら、価値ある話しに思える。

彼らの出身が長野県ということもあり、山の話しになり、僕の名前がとある登山家が由来していることを告げると、急に2人して口をつぐんでしまった。

その後すぐに、1人の方が優しい笑みを浮かべながらこう言った。

「実は、今回私たちは本当は3人で来るはずだったんですよ。もう1人のやつは山岳会に所属していて、なんとも山が好きなやつだった。ところが、旅行の計画が進み、出発も2ヶ月を切った頃、やつは農作業中にトラクターに挟まれて死んじゃったんです。突然の死に、私たちも驚き悲しみましてね。けれど今回の旅行は、彼の分も楽しまなければと、そう思うわけですよ。きっとやつも付いて来てますよ。山にゆかりのある貴方になら言っても良いかなと思い、こんな話をしてしまいました」

胸がつまる。

誰かの人生を垣間見る時、強烈に人そのものに惹かれることがある。僕らが一日に何百何千とすれ違う人たちも、いざこうして腹を割って話しをしてみれば、誰も彼もがドラマを持っている。

傷を一つ一つ背負いながらも進んでいく姿に、人って良いな、って思ってしまうのです。

さて、今宵は何処のBARへ繰り出そうか。

高江洲直己 (タカエス ナオキ)

沖縄出身。2012年8月から12月にかけてアジアを旅して回る。旅では様々な環境で生きる人たちと触れて回る。本旅終了後も次なる旅を計画中。

旅のブログ→高江洲直己公式サイト <http://naokitakaesu.tumblr.com/>

ワイン

ワイン

昨年2012年の11月から12月の30日間、私は中央ヨーロッパのアルプスの周りをぐるっと一周するように旅に出ました。3年働いた職場を離れ、一人でふらふらしてきました。

1ヶ月もの長い旅ですから、どうせならテーマが欲しいところです。時期が時期なので、クリスマスマーケットを楽しむ事にしました。

クリスマスマーケットとは、要するに屋台です。クリスマスに関してありとあらゆるものを売る屋台がギュッと集まった「市」ですね。お祭りの屋台みたいなものです。ヨーロッパってどこもかしこもキリスト教国なのだから、どこに行ってもとりあえずクリスマスマーケットはあるだろう、そんなノリです。

クリスマスマーケットと言えばホットワイン。私の頭にはそれしかありませんでした。普段は私、ワインは全く飲みません。ビールか酎ハイ。なのに、です。

結果は、いやー美味しかった！

赤ワインバージョンと白ワインバージョンがありますが、どちらも甘くて美味しい。香辛料や砂糖で飲みやすくしているらしいです。スロバキアのブラチスラバではハチミツワイン（白）でした。これが一番美味しかった。彼の地ではハチミツが特産品らしいです。その後訪れたスロベニアの特産品でもありました。

ホットワインのせいで……いや、お陰で、私はすっかりワインの虜になってしまいました。無職の私がワイン……、考えただけでも恐ろしいですね。日本に戻ってからビールや酎ハイは買わなくなりました。安物ワインをせっせと買っています。安物過ぎて味がイマイチなものはホットに。美味しいものはそのまま♪

旅行前に星占いで「あなたは旅に出ます」と。

おー！ 当たってるじゃん。

「出会いがあります」と。

おー！ 素敵な恋人を連れて帰ることができるかも。

私が出会ったのはワインでした。そう思います。ぜんぜん詳しくないです。安物しか味わったことありません。しかし、寒い寒い冬のヨーロッパまで行った甲斐はありました。ホットワインの美味しさを今誰かに伝えようと、こんな文章を書く気持ちになれました。Twitter以上に長い文章なんてもう受験以来かも！ 旅のお陰で、ワインと言う新たな楽しみに出会えました。予想外の出会いでした。

a_go

派遣→無職→派遣→無職を繰り返し、その合間にほんの少し旅にでてます。
そろそろ限界を感じつつあります。現在求職中。

旅とツンデレ

旅とツンデレ

旅先には色々な人がいます。生活をしている人はもちろん、宿の従業員や屋台のお兄さん、現地の物売りの子供やタクシーのドライバーなどなど様々です。ただ横を通り過ぎる人、声をかけてくる人、ひょんなことで一緒に食事をする人など、それらの人々と持つ関係性も様々です。



「旅の恥はかき捨て」という言葉はありますが、やはり一人の旅人として、接する人々には良い印象を与えたいものです。また、いち日本人として旅行しているのですから、自分の振る舞いによって、普段日本人と接することの無い人からすると、その人が持つ日本人のイメージを決定付けてしまうことも起こり得ます。とは言っても、ストレスの溜まりがちな旅で、周囲に良い印象を与えるために、四六時中良い振る舞いをするのも現実的には難しいところです。

そんな時、活用したいテクニックが「ツンデレ」です。

この言葉は聞いたことがあるかと思いますが、意識を共有するためにwikipediaより説明文を引用しておきます。

『ツンデレは、特定の人間関係において敵対的な態度（ツンツン）と過度に好意的な態度（デレデレ）の両面を持つ様子、又はそうした人物を指す。』

このツンデレに関してですが、「ツン」と「デレ」の順番が重要だと思っています。「デレツン」ではなく「ツンデレ」です。さらに「ツンとデレの差分」も重要です。例えば、不良と話してみると実はイイ奴だった。といった経験がある人には分かるかと思いますが、マイナスの状況からプラスの状況に転じることで劇的に印象を良くする効果が期待できます。



またツンデレには別の効果もあります。人の印象に残りやすい、別れる時の印象を良くする効

果が期待できます。例えば、賃貸マンションに住んでいて、その物件にそれまで良い印象を持っていても、立ち退き時に大家さんとイザコザが起ってしまうと、その後はマンションの印象全体がそのイザコザの悪い印象として残り続けてしまうことがあります。人には最後の印象が強く残り続けるようですので、最後には良い印象を残すことが賢明です。

もう一度言いますが、「デレツン」の順序ではなく「ツンデレ」です。言わずもがなですが、「デレツン」は最悪の結果を招きます。

さて、話を元に戻します。

旅先でこの手法を利用するのはです。何を言っているか分からないと思うので例で紹介します。

旅していると、タクシードライバーとの値段交渉時に、ぼったくりの要求額に対して値下げ交渉をするという状況がよくあります。その時、値段を叩くだけ叩いて下げます。あまりにやりすぎると、交渉途中、ドライバーとの間に険悪な雰囲気が流れます。交渉が成立し、目的の場所に到着すると交渉した金額を支払うことになりますが、その金額にプラスしてチップとして小額を支払うのです。結果、ムスっとしていたドライバーが笑顔になるというものです。これは、屋台での食事や宿の支払いなど、旅先の様々なシチュエーションで利用できます。



相手の印象を悪くした後に、このツンデレを使うことで印象の大逆転効果が期待でき、さらに良い印象が残り続けます。相手の喜びそうなものであれば何でも大丈夫かと思いますが、お金がストレートで有効だと思われます。

財布に余裕のある時や心に余裕のある時に、「ここぞ！」というタイミングでやっていただければ良いのかな、と思います。

これにはさらなる応用テクニックがありますが、それは自分で見つけてください。何回かこのテクニックを使うと、きっとそれが見えてくるはずです。



旅って楽しいですね。

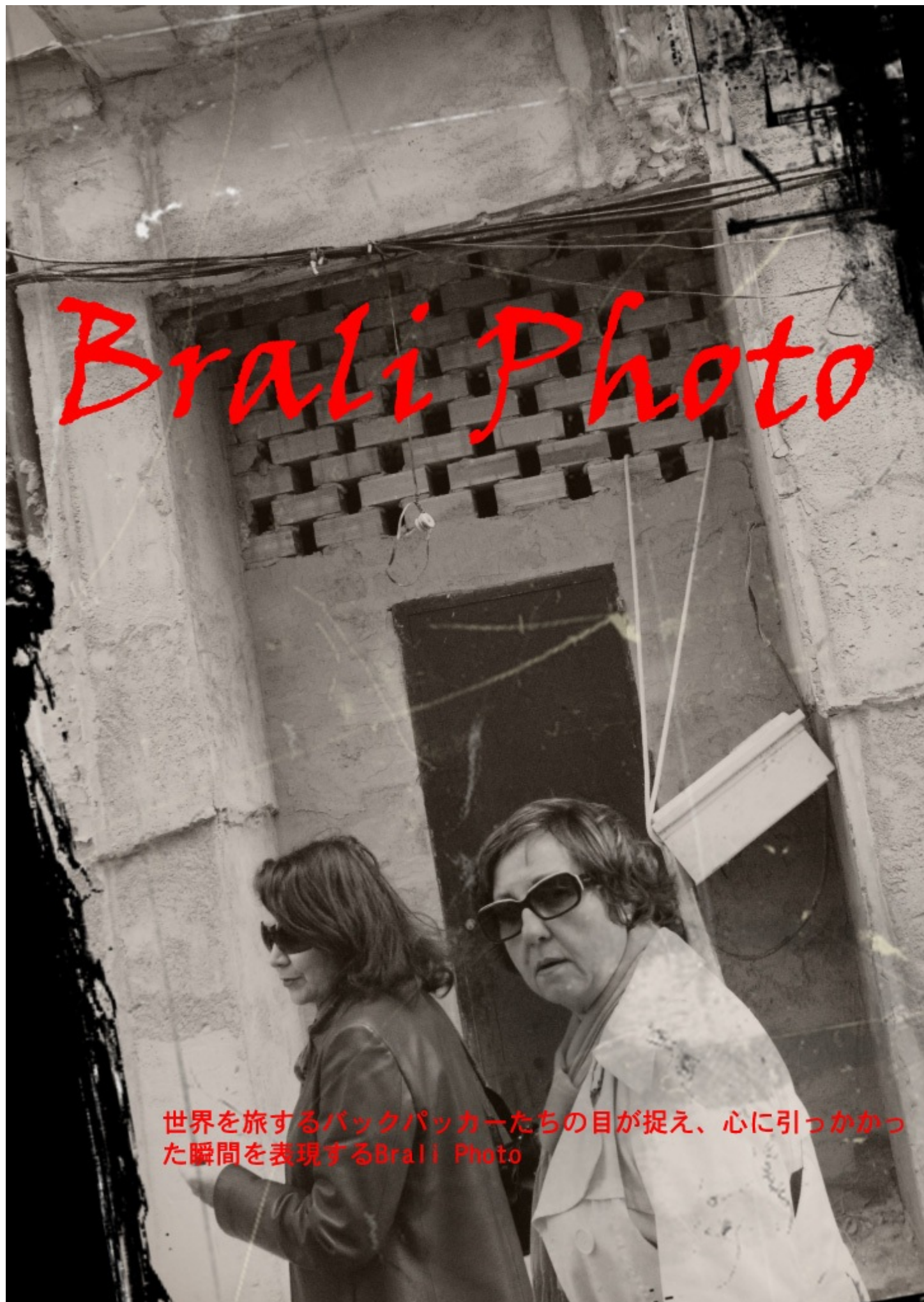
ワールドハッカー

元バックパッカー、現在は職業ハッカーをしています。

ブログ『World Hacks!』にて海外旅行関連の情報を毎日発信しています。

<http://bit.ly/WorldHacks>

Brali Vol.1からVol.11まで11連続記事掲載・写真提供。



Brali Photo

世界を旅するバックパッカーたちの目が捉え、心に引かれた瞬間を表現するBrali Photo



藤本貴志

訪問国、地域は38ヶ国で夏休みと冬休みにいつも旅立ってます。



marrontino (マロンティーノ)
趣味はお料理です。肉じゃがとか得意かも～（肉無し）。



鈴木モト

男性 静岡県出身。高校時代、陸上でインターハイ出場。ベストタイム10秒84 (100M)

美容師免許、管理美容師免許取得。

MIXIコミュニティー、「鈴木が書く世界一周旅行記が好きだ」2800人突破。

http://mixi.jp/view_community.pl?id=3502328

現在、一眼レフカメラ片手に世界を放浪中。

ブログ「地球の迷い方。～世界放浪編～」

<http://ameblo.jp/roundtheworld200130/>

【作者・情報提供者一覧】

テーマ「自分探し 改め 自分発見」 プライドなんて要らない。とにかく見たいんだ！

大谷 浩則

猪突猛進のトイレットパッカー。現在世界2周目！フィリピン留学からスタート。旅のPodcast配信しています！

Podcast:ウィーリーのバックパッカーラジオ 世界一周アワー

<http://tabitabi-podcast.com/sekai1/>

Blog:ウィーリー 海外放浪×地球一周×フィリピン留学 ～実況！旅人アワー～

<http://ameblo.jp/hero23/>

Twitter:[@taniwheelie](https://twitter.com/taniwheelie)

エッセイ 旅ときどき・・・ 本文&写真

鈴木モト

男性 静岡県出身。高校時代、陸上でインターハイ出場。ベストタイム10秒84 (100M)

美容師免許、管理美容師免許取得。

MIXIコミュニティー、「鈴木が書く世界一周旅行記が好きだ」2800人突破。

http://mixi.jp/view_community.pl?id=3502328

現在、一眼レフカメラ片手に世界を放浪中。

ブログ「地球の迷い方。～世界放浪編～」

<http://ameblo.jp/roundtheworld200130/>

Brali Biz 「旅」×「ビジネス」

本山 尚義

世界30ヶ国（アジア、西ヨーロッパ、北アメリカ、中近東）を味修行。

様々な国のスパイスやハーブ料理を日本人テイストにアレンジし世界各地のお酒と共に提供。

フランス料理 7 年、その他イタリア料理、地中海料理、インド料理、アジア料理の修業をする。

<http://palermo.jp/>

一本の糸で世界をつなぐチャリの旅 本文 & 写真

Connection of the Children

<http://coccoccoc.web.fc2.com>

田澤儀高

横浜国立大学大学院音楽教育専攻一年。ピアノと自転車旅が大好き。小さい頃からチャリで遠出するのが趣味。将来は学校の先生になって音楽の素晴らしさを子どもに伝えたい。そしてユーラシア横断の旅で感じてきたことも。

加藤功甫

横浜国立大学大学院一年休学中。保健体育科専攻。出会いに感謝し、日々邁進中！
つながるって楽しい！！自転車旅/ボルダリング/生花/写真/読書/料理…

一人旅卒業後、ミャンマー留学 本文 & 写真

yukkichalk

ビール+鯖+笑い=Happyな東京人。

教師→バリスタ→看板描き→OL後、毎年訪問でハマりすぎたミャンマーに留学中。

<http://blog.goo.ne.jp/yukkichalk>

最も楽に安くアンナプルナ B C に行く方法

G o G o 市原

三度の飯よりビールとカツオの刺身が好きな高知人。

高校卒業～自衛隊～NZ ワーホリを経て、登山と写真に目覚め、世界一周を決意。
大阪を拠点に働いていたが、出稼ぎ先の長野 槍ヶ岳で最愛のパートナーが見つかり 2012 年 6 月から二人でケチケチな節約世界一周の旅に出発した。

<http://ameblo.jp/gogoichihara/entrylist.html>

自炊派の手料理 本文 & 写真

谷津 達観(やつ たっかん)

料理の道を歩んでいたが、突然夫婦で 403 日間、35ヶ国を周る世界一周の

旅に！！

日本に帰ってきたかと思えば今度は仕事で香港在住決定！！

「家から徒歩一年☆たっかんとじんみの2人世界一周」

<http://ameblo.jp/worldjourney2010/>

エッセイたびたべ 本文＆写真

沢井ブルース

旅する武術家 空手では国際大会優勝経験アリ

現在は東南アジアを中心に放浪及び武者修行中

ヘタクソな文章ではありますが、気楽に読んでもらってBraliの中の「箸休め」的な存在になれたらなーと思ってます

人生、酒と泪と旅と武術 梵我一如 覚有情

アジア漂流日記 本文＆写真

Chibirock

Sigur RosとBeirut最良のメタル好きバックパッカー。チベット越えてインドで太って台湾の農家で大豆を選り分けたり。最近結婚したが放浪やめる気毛頭無し。

<http://blog.chibirock.net/>

「巻末ショートエッセイ」 人と人との交差点 本文＆写真

高江洲直己（タカエス ナオキ）

沖縄出身。2012年8月から12月にかけてアジアを旅して回る。旅では様々な環境で生きる人たちと触れて回る。本旅終了後も次なる旅を計画中。

旅のブログ→高江洲直己公式サイト <http://naokitakaesu.tumblr.com/>

「巻末ショートエッセイ」ワイン 本文

a_go

派遣→無職→派遣→無職を繰り返し、その合間にほんの少し旅にでてます。

そろそろ限界を感じつつあります。現在求職中。

「巻末ショートエッセイ」旅とツンデレ 本文＆写真

ワールドハッカー

元バックパッカー、現在は職業ハッカーをしています。

ブログ『World Hacks!』にて海外旅行関連の情報を毎日発信しています。

<http://bit.ly/WorldHacks>

Brali Vol.1からVol.11まで11連続記事掲載・写真提供。

【Brali Photo 誌上写真展】

鈴木モト

男性 静岡県出身。高校時代、陸上でインターハイ出場。ベストタイム10秒84 (100M)

美容師免許、管理美容師免許取得。

MIXIコミュニティー、「鈴木が書く世界一周旅行記が好きだ」2800人突破。

http://mixi.jp/view_community.pl?id=3502328

現在、一眼レフカメラ片手に世界を放浪中。

ブログ「地球の迷い方。～世界放浪編～」

<http://ameblo.jp/roundtheworld200130/>

藤本貴志

訪問国、地域は38ヶ国で夏休みと冬休みにいつも旅立ってます。

marrontino (マロンティーノ)

趣味はお料理です。肉じゃがとか得意かも～（肉無し）。

【協力】

向井通浩

JAPAN BACKPACKERS LINK 代表・運営管理者。「ハニートラップ研究所」所長。タイマッサージ依存症。ホワイト餃子。バックパッカー新聞編集長。

<http://backpackers-link.com>

<http://www.mag2.com/m/0001521550.html>

小田奉路

海外起業家's EGG主宰

<http://worldsegg.com/>

<http://archive.mag2.com/0001295311/index.html>

【広告】

カオサン東京ゲストハウス

<http://www.khaosan-tokyo.com/ja/>

Maison D'hote Amande chez noriko

<http://amandecheznoriko.web.fc2.com/>

Instituto Cultural Oaxaca

<http://www.icomexico.com/jp/index.php>

編集後記 Fistera

先輩のハードバックパッカーを尊敬しつつ、若い学生などの旅アクションをそっと黙って応援しつつ、好奇心を忘れず気負わない旅人の話を旅のインディーズ雑誌として掲載し続けていきたいです。

春もそこまでやってきました。

●公式サイト

<http://brali.net>

○Brali Job バックパッカーだって働きたい。帰国後のお仕事探しサイト

<http://job.brali.net>

○Brali情報ノート 安宿のリアルでナウな情報ノートをウェブ上でみんなで作ってみんなでシェアする

<http://note.brali.net>

○旅イベントや旅ブログなど旅に関する新情報や更新情報をビジュアルで告知するサイト

<http://event.brali.net/>

そして、Facebookページもやってます！ぜひとも「いいね！」してください。

Twitterとは別の情報も掲載してますので。

<http://www.facebook.com/Bralimagazine>

さらには！NAVERまとめで旅に関することにもまとめてますので、見てくださいね。

<http://matome.naver.jp/mymatome/kurinobu>

Brali Bizからセミナーを始める企画も準備中です。

「旅、インバウンド、アウトバウンド、海外」等のキーワードで独立や週末起業や副業など検討の方向けに、その方面の識者や経験者などを講師に迎え、セミナーを企画してます。

皆様のご感想などもお待ちしております。ちょっとしたメモ程度でもかまいませんので、感じたこと気づいたことなどお送りください。

<mailto:bralimagazine@gmail.com>

<http://brali.net/toukou#.USgiYqW-2So>

次号予告（２０１３年４月２５日発行予定）

次号予告（２０１３年４月２５日発行予定）

- テーマ「未決」
- Brali Biz 「旅」×「ビジネス」
- 旅で使えるデジタルアプリ
- HANGOVER in the WORLD
- 旅人からの伝言 「特集 アメリカ」
- エッセイ旅トキドキ・・・
- トホホな話
- 一本の糸で世界をつなぐチャリの旅
- 連載ミャンマーレポート「一人旅卒業後、ミャンマー留学」
- 自炊派の手料理
- エッセイたびたべ
- アジア漂流日記
- 旅先の変な日本語
- 海外ボランティア体験談
- 巻末ショートエッセイ

記事と情報および写真の募集要項

次回のBraliの発行予定は2013年4月25日です。

下記の記事や情報をお気軽にお寄せください。ご応募いただきました中から厳選させていただきます。

★記事および情報

■旅で使えるデジタルアプリ →旅で役に立ったアプリを教えてください。

■HANGOVER in the WORLD →旅先での酒や酒場にまつわるショートコラムをお待ちしています。

■旅人からの伝言 特集 アメリカ

→1500字から2000字程度

■変な日本語→海外でよく目にする「変な日本語」。写真とどこで撮影したかを教えてください。

■海外支援団体などの団体さん、活動PRや支援募集などBraliに無料掲載いたします。取り組みなどのPRなどにご利用ください。

■海外ボランティアツアーや海外青年協力隊参加などの体験談を大募集しています。旅行では体験できないことや、秘話などをお待ちしています。

■巻末ショートエッセイ→1000字以内のテーマは自由の旅に関する短文を募集します。旅で見たもの、感じたこと、はまったことなど。

→1000字以内

★写真

■Brali表紙用写真

アメリカで撮影された写真を募集します。

記事投稿および投稿に関するご質問はメールにてお願いします。

bralimagazine@gmail.com

投稿フォーム

<http://p.tl/Mi5K>

<http://bralimagazine.blogspot.jp/2011/11/blog-post.html>

奥付



Brali

●公式サイト

<http://brali.net>

○Brali Job バックパッカーだって働きたい。帰国後のお仕事探しサイト

<http://job.brali.net>

○Brali情報ノート 安宿のリアルでナウな情報ノートをウェブ上でみんなで作ってみんなでシェアする

<http://note.brali.net>

○Brali Circus イベントもブログの更新も旅に関することならなんでも拡散

<http://event.brali.net>

●Facebookページ

<http://www.facebook.com/Bralimagazine>

●NAVERまとめ

<http://matome.naver.jp/mymatome/kurinobu>

●mixiページ

<http://p.mixi.jp/brali>

●twitter

<http://twitter.com/2moratorium>

【Braliの指針】

旅人は、旅をすることにより、その国や地域の人や文化に触れ、体験し、多様な価値観を知り、違いを理解し、享受することができます。

また旅に出てみるのが、日本や居住地などの良し悪しや文化、社会、諸問題を見つめなおすきっかけになります。

そんな機会と経験を無駄にせず社会に活かす旅人の可能性を信じています。

旅人を増やし、旅に出る回数を増やし、旅に出る時間を増やすことを目的の一つとします。

そのためにも旅で得た情報や経験（インプット）を表現（アウトプット）する場と機会をメディアで提供し経験した人とは共有し、経験していない人へは追体験をしてもらいます。

また旅での経験を社会に活かす（例えば仕事や起業あるいは社会貢献やボランティアなど）仕組みづくりを行ないBraliも社会に寄与します。

編集：くりはらのぶゆき

発行：くりはらのぶゆき