

グアム初日の出絶景スポット！！



「Where America's Day Begins」は直訳すると「アメリカの一日が始まる場所」。グアムはアメリカ全土の中で一番早く朝日が昇るところです。2018年の元旦はここグアムで一番早い初日の出を見に行きましょう！

●オンワード マングラオ ゴルフクラブ クラブハウス内 レストラン

レストランから見る太平洋が一面に広がる景色はまさに絶景！目の前180度に真っ青な海からあがる日の出は最高です！

●グアム島南部イナラハン

昔からグアムで一番日の出が美しいと言われています。

●ジェフズパイレーツコーブ (Jeff's Pirate Cove)

イバンビーチ沿いにあるレストランです。

●ユニバーシティオブグアム (UOG) UOGマリンラボサイド

以外と穴場のスポット
かもしれませんよ！

●パゴ湾展望台

アガニアからルート4を
ジョニアに向かっていき
パゴ湾を左に見ながら
行くと展望台があります。



グアム生活の知恵

「Mochiko (もちこ)」を使って電子レンジでお餅(求肥)を作ろう！

日本人会の会員さんがハワイのお友達から教わったレシピだそうです。

1カップはアメリカサイズの240cc(8oz)です。

<材料>

- もちこ・・・1と1/2 cup
- 砂糖・・・1/2 cup
- 水・・・1と1/2 cup
- 片栗粉かコーンスターチ



<作り方>

1. ボウルにもちこ、砂糖、水を入れてよくかき混ぜる。
2. 電子レンジにかけられる容器に(1)で混ぜたタネを移し、ラップをかけて約7分電子レンジで加熱する。(お使いのレンジによって時間の加減をして下さい。半透明になれば出来上がりです。)
3. 片栗粉を薄く広げたバットに出来上がったお餅を広げ、冷ます。
プラスチックナイフで切り分けるとくっつきにくいそうです。
そのままでも美味しいですが、黄粉をまぶしたり、餡を包んだりしても楽しいですよ。
「もちこ」はスーパーマーケットで手に入ります。
簡単に出来ますのでぜひお試しください。

編集委員 M.T.

JAPAN パック 好評発売中！

格安エア&ホテル付きパッケージツアー

12月の日本行きパックのご案内 2泊～7泊まで

コース	ご料金・2泊3日(総額)
東京・名古屋・大阪スペシャル	スタンダードクラス \$ 750～
東京ディズニーランドコース	スタンダードクラス \$ 950～
東名阪2泊&JRバス1週間付	スタンダードクラス \$ 998

料金は2名1室利用の場合の料金です。週末ご利用やシングル利用の場合追加料金が掛かる場合がございます。諸税は全て含めた料金となります。最大7泊まで手配可能です。JRバスの購入可能になりました。(10年以上海外滞在の証明書要)
ホテル・旅館の手配も承ります。電話: 646-7641



HOLIDAY TOURS MICRONESIA(GUAM).INC

☞ カフェキャットクレー閉店・移転のお知らせ ☞

カフェキャットクレーは10月末をもちまして閉店いたしました。長きにわたりご愛顧いただき、誠にありがとうございました。

引き続き、キャットクレーのコンフィチュール、レッドママ、フィナデネソース、あったらよかったシリーズ等は、Bento Chefに拠点を移しまして生産・販売しております。

お土産、ギフト等ご利用くださいませ。

今後ともBento Chefともども

よろしくお願いいたします。

Bento Chef Tel:647-2433



編集後記



今年の秋祭りも大盛況でしたね！弊社スタッフも毎年心待ちにしており、今年もボランティア活動も含め、大変楽しんでおりました。50代のスタッフから「私が高校生の時の秋祭りはね…」と思い出話も聞き、「第38回」に詰まる歴史を感じました。

さて、こんなにもグアムの人々の心を惹きつける「日本の祭」。勿論、日本人会の皆様のご努力があってグアムの風物詩となっているわけですが、そもそも、日本のお祭り自体が世界の人々の目にはどう映るのかしら？と不思議に思い、YouTubeで動画を調べてみました。その再生回数の多さにも驚きましたが、コメント欄には多国からの、色々な反応が溢れています！「楽しそう！」「不思議な光景…」「アニメで見たのと一緒！」など、実に様々です。

これまでの私はせっかく日本にいたのに、暑さや混雑に圧倒され、大きな祭りを敬遠しがちでした。でも、どうしたことでしょう、すっかり動画に魅了されてしまい、早速、日本三大祭(神田祭、京都祇園祭、青森ねぶた祭)をBucket Listに追加しました！日本だけでも、30万以上のお祭りがあるそうです。世界には一体どんなお祭りがあるのでしょうか…？もうすぐ2017年も終わりますね。2018年には何をしようかな。ワクワクしながら年越しをしたいと思います！

皆様、2017年、お疲れ様でした。どうぞ良いお年をお迎えください！

編集委員：M.H.