

たび 旅 GIRL



Profile

窪 咲子(くぼ さきこ)

1987年生まれ。編集、ライター。出版社を経て、世界一周の旅に出発。トラベルライターとして仕事をしながら世界を旅する。今までに訪れた国は65カ国。地球の歩き方WEBサイトにて世界各国で出会ったイケメンのストリートスナップを掲載する『世界イケメンハンター』を執筆。帰国後は『マツコの知らない世界』や『アイム冒険少年』などメディアにも出演。著書に『GIRL'S TRAVEL』(ダイヤモンド社)、『恋する世界一周』(イカロス出版)。



「海外旅行に行ったら食事が合わなくて」という話を友達からよく聞きます。私はパンより断然ごはん派なのですが、窪さんは旅の中で食事で困ったことはありますか？

旅先で偶然見つけたオシャレなレストランや異国情緒あふれる料理は、旅行の楽しみのひとつです。私の美味しいもの探しのコツは「地元の人の口コミ」。ホテルのスタッフやタクシーの運転手、土産物屋の店主など、出会った人々に「美味しいお店を教えてください!」と聞き込み調査をして、たどり着いたお店は大抵ハズレがなく、地元の人と肩を並べ味わう郷土料理の味は格別です。

ただ、時には旅先での食事に困ることもあります。辛い物が苦手な私は、スリランカなどスパイシーな料理が多い国では食べられるものが少なく、パンばかりの食生活になってしまったこともありました。また、訪れた国でどんなに美味しい料理に出会っても、旅が数日続けば、やはり日本食が恋しくなるものです…。

最近では、日本食ブームの影響か、各地で日本食レストランを見かけることもあり、**ドイツやアメリカなどでは本格的な日本のラーメンを味わうことができます。**しかし、うっかり海外の日本



食レストランに入ると、中国人シェフが作る見たこともない創作寿司やとんでもない味付けの“なんちゃって日本食”にガッカリすることもしばしば。

そんなときに心強

いのが、ユースホステルのキッチン。特に1年8ヶ月の世界一周旅行の際は、日本食恋しさに、バックバックの中に潜ませたあらゆる調味料を駆使して、



煮物やすき焼きを作り、時にはうどんを打つこともありました。

ホステルのキッチンで日本食を作っていると、どこからともなく他の宿泊者がやってきて会話が生まれ、作ったおかずをシェアして一緒にご飯を食べることも多々。語学に自信がない私ですが、

キッチンは最高のコミュニケーションの場所でした。

特に外国人に人気だったのは、めんつゆ。出汁をとって作るあの繊細な味や香りは、どこの国の人にも評判が良く、作り方を教えてほしいと懇願されたことも。日本食に欠かせない醤油や海苔は、実は海外のスーパーでも簡単に手に入れることができるので、ぜひ海外のスーパーマーケットを訪れた際は探してみてください。また、**日本から持っていくとオススメなのは、昆布茶。**お湯を入れて飲めば落ち着くのはもちろん、料理の出汁にも使うことができ、一石二鳥の便利アイテムです。料理に自信がない人でも、温めるだけのレトルト食品やお湯を入れるだけのインスタント味噌汁やお茶漬けなど、旅のお供に持って行くと心強いかもしれません。

最近の 旅ニュース

News of the trip

「キューバに行くため、しばらく音信不通になります」
これまでネット環境がなかったキューバへ行く旅人が、SNSにそう綴るのが定番となっていたのが数年前。現在では、一部の地域ではWi-Fiが飛び、ホテルやバスの予約もインターネット上でできるようになりました。街を歩いていると、目の前から次々と走って来る赤や黄色のクラシックカー。葉巻をふかしながらカフェでお茶をする紳士…。1960年にアメリカからの経済制裁を受ける以前の古いアメリカンカルチャーが今も色濃く残っており、まるで時間が止まったかのようなゆったりとした時間が流れていました。



旅ガール窪咲子さんに聞いてみたい旅の疑問を募集中!

詳しくは日本ユースホステル協会 hm@jyh.or.jp まで♪