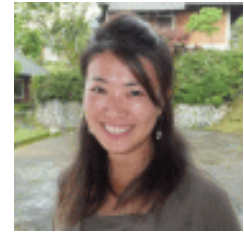


CRB 現地スタッフ便り 第2回(2014/3/28)



皆さん、こんにちは。

ケア・リゾート・バリ (CRB) 現地日本人スタッフの野口智香 (のぐち ちか) です。
2月末にスタートした「CRB 現地スタッフ便り」。第1回はもうご覧いただけましたでしょうか？

さて、第2回は「鉄の日」と CRB のレストラン人気メニューについてご紹介します。

鉄の日「トゥンプック・ランドウツプ(Tumpek Landep)」

前回の第1回目では『バリ島の「お祭り」の総称をウパチャラといい、「お寺の創立記念祭」(ウパチャラ・オダラン)』をご紹介させていただきました。

そして、この3月22日はそのウパチャラの一つであります、「トゥンプック・ランドウツプ」という『鉄』に感謝する日でした。

もともとは、剣や槍などの武器をはじめ、ナイフや鋤や鎌などの日常の鉄製道具類へお供えをして感謝を表わしていました。

そして現在では、バイクや車から冷蔵庫や PC などの金属機械にもお供えをして聖水(僧侶が祈った水)をかけて清めるように変化してきました。

この日は CRB でも、自動車や洗濯機、コピー機、ステレオ、PC などあらゆる機械にタミャン(Tamiang)と呼ばれる防御用の楯を飾り、聖水をかけて感謝の気持ちを表わしました。コピー機や PC といった精密機器は、水をかけて壊れてしまってもは大変ですので、聖水は少なめに場所にも気をつけて、スタッフ全員でかけました。

この「鉄の日」があることで、CRB のお客様やスタッフにとって大事な車や機械類を改めて大切にしようと思いました。



CRB の車にタミャンを飾り聖水をかけて、お坊さんにお祈りいただきました



CRB のスタッフのバイクにもタミャンを飾り、感謝しました

CRB レストラン人気メニュー「サユール・ジュパンの炒め物」

きゅうりを太らせたような楕円型の地元バリ野菜「サユール・ジュパン」を短冊(たんざく)型に切って、バリ塩とニンニクで炒めた料理が CRB レストランの人気メニューの一つ、「サユール・ジュパンの炒め物」です。

お酒のおつまみにぴったりで、特に日本人のお客様に大人気です。これを食べると便秘しないという方もいらっしゃって、もしかしたら、繊維質がたっぷりなのかもしれません。

料金は、Rp. 25, 000 (約 250 円/税サ別) です。

絶対のお勧めです！！。

〔画像の大きさからして、その自信のほどがおわかりいただけると思います。〕
決して、スペースがあまったからではありません。



サユール・ジュパンの炒め物

では、次回をお楽しみに！！