

# ショッカータイムス

第39回

## 第一章 特集ページ

### ☆クリスマスSP☆

例年通り、クリスマスの季節が到来しました。去年は残念ながらホワイトクリスマスにはなりませんでしたが、今年是如何に？さてさて、今度はそんなクリスマスに思いっきりクローズアップしてみます。恋人といっしょにこのMe ~ diaを手にとっている人、何となく独りで読んでいる人、じっくりお楽しみ下さい。

#### なんでクリスマスにケーキなの！？

日本ではクリスマスにデコレーションケーキというのは今では当たり前のように受け入れられています、「なんでクリスマスにケーキを食べるの？」と思っている人は多いと思います。日本のクリスマスケーキの歴史をたどると明治43年までさかのぼります。

かの有名な菓子メーカー不二家が明治43年に創業、最初のクリスマスケーキを売り始めました。当時は干しブドウ入りのケーキに砂糖衣を塗った程度のシンプルな

ケーキを販売していましたが、ケーキの知名度が低くあまり売れませんでした。現在のようなショートケーキを大正11年頃に作ることが出来るようになり、クリスマスを知らない人にも飛ぶように売れたようです。

それ以来、「クリスマス＝デコレーションケーキ」という図式が日本の文化に根付いたのです。(バレンタインデーやホワイトデーがお菓子屋の戦略であるように、クリスマスもお菓子屋の戦略にまんまとはまっているわけですね。)

#### ケーキだけでは少しばかりのどが濁ってしまうね。

##### ◇紅茶◇

紅茶などを淹れてみて、ちょっとセブな気分浸ってみませんか？

**ダーズリン** ストレート向きの紅茶です。しっかりとした香りがあるので甘いケーキにも負けません。

**アッサム** 濃い味が特徴です。ミルクティー向けなので、ストレートが飲みにくいという人にはおすすめです。

**セイロン** スリランカで生産されるお茶の総称。産地によってウバ、ディンブラなどそれぞれ特徴を持っていますが、日本でセイロンティーといえばスッキリした味わいのもが多いようです。

そのほか、ハーブティやキャラメルティーなどもお好みでどうぞ。

##### ◇コーヒー◇

ちょっぴり大人の雰囲気を醸し出したい貴方へ。ドリップオンやサイフォン、ミルクなんかのツールにこだわってみるのも面白いかもしれません。

**モカ** 独特の強い酸味に、甘みとコクを併せ持ちます。

**キリマンジャロ** 強い酸味とこくが特長。甘いケーキの合間にちょうど良いでしょう。

**ブルーマウンテン** 卓越した香りを持ち、調和の取れた味わい。あまりきついコーヒーが得意でない方におすすめ。

飲み方を変えてみるのもいいと思います。ブラック、カフェオレ、カプチーノなど様々な飲み方があります。ちなみに、カプチーノの泡のミルクを作る道具は百均にも売っていますので、一度見てみてはいかがでしょうか？

## 各国のクリスマスケーキ

他の国のクリスマスケーキを紹介します。

### ①フランス・・・ビュッシュ・ド・ノエル

日本でもよく知られたお菓子で薪の形をしたケーキ。ロールケーキの表面をココアクリームで覆い、そこに波型の筋をつけて、樹皮をかたどっている。さらに枝を模したチョコレートや、雪を模したホイップクリームや粉砂糖でデコレーションして作られる。



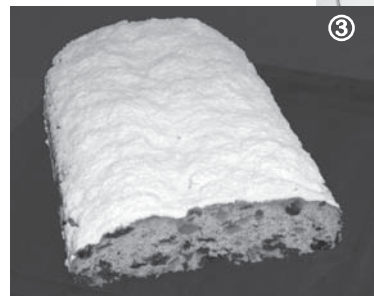
### ②イギリス・・・クリスマスプディング

生パン粉と小麦粉、バター、卵、砂糖、ブランデーなどにつけて柔らかくしたドライフルーツ、クルミなどのナッツ類、香辛料、ブランデーやラム酒などの材料を混ぜ合わせて一晩寝かせ、型に流し込んで蒸す。



### ③ドイツ・・・シュトレン

ブランデーなどに浸けておいたドライフルーツを、たっぷりのバターと一緒に練りこんで焼いた長細いパン。パンというよりはお菓子、ケーキとして食べられる。



参考URL 不二家 ペコポコバンク <http://www.fujiya-peko.co.jp/character/pekopoko-tsushin/>  
 ウィキペディア <http://ja.wikipedia.org/wiki/>  
 マギー Feel Good Cooking [http://www.recipe.nestle.co.jp/recipe/1400\\_1499/01464.htm](http://www.recipe.nestle.co.jp/recipe/1400_1499/01464.htm)

## ハロウィンパーティー

ショッカーでは、11月4日、5日にハロウィンパーティーを開催しました。下宿生の家に分かれて料理を2品ずつ作り、学生センターに持ち寄ってみんなで食べました。



ハロウィンパーティーと言うことで、何人か班員が仮装を行いました。ハロウィンパーティーで作った料理のレシピを料理魂にいくつか掲載してあるので良かったら作ってみてください！

movからfomaに変えないこと。実家は山奥なので遭難しない機種を選びたいとこです。(のん)  
 携帯は薄くて軽いのが一番ですね。カメラ機能とかゲーム機能とかはあまり使わないのでそんなに充実してなくても構わないです。(ひらのん)

## 第二章 料理魂

### かぼちゃケーキ&かぼちゃパイ

今回の料理魂は、ハロウィンの時に作った料理の中から、冬至にちなんでかぼちゃケーキ&かぼちゃパイを紹介します。少し手間の掛かるレシピかもしれませんが、とてもおいしく作ることができるので是非作ってみてください。

#### ☆かぼちゃケーキ☆

クリームチーズ	250g
砂糖	100g
卵	1個
生クリーム	100cc
冷凍かぼちゃ	250g前後(1/5玉)
薄力粉	大さじ2
OREOのクッキー	5個
チョコレート	3～4かけら
トッポ	1箱



#### ☆作り方☆

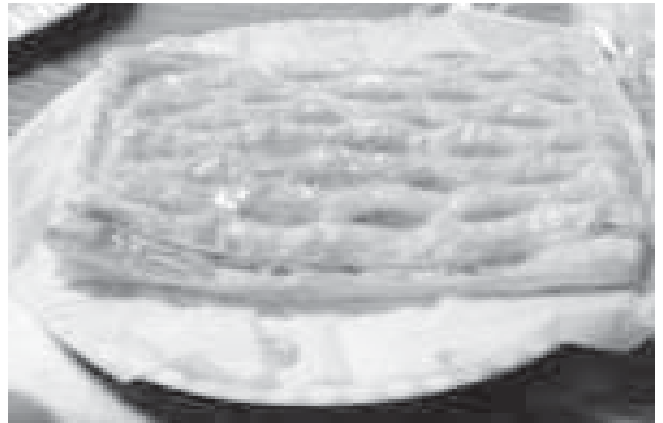
- ① かぼちゃをレンジ強で4～5分解凍し、温かいうちにフォークで適当に皮ごと潰します。クリームチーズはラップに包んで、レンジ弱で2分加熱して柔らかくします。型の底に紙を敷き、オーブンを180℃に予熱します。
- ② フードプロセッサーに、クリームチーズと砂糖を入れ、攪拌してクリーム状にします。続いて、卵、生クリーム、かぼちゃ、薄力粉の順に加えていき、その都度、よく混ぜり合うまで回します。
- ③ 生地を型に流し、予熱したオーブンで40～45分ほど、表面がキツネ色になるまで焼きます。焼きあがったら、粗熱を取り、ラップをして冷蔵庫で一晩寝かせます。
- ④ オレオはクッキーを剥がし、ナイフなどでクリームを外しておきます。クリームは冷蔵庫で冷しておきます。クッキーは粉状にしておきます。
- ⑤ ケーキはパレットナイフで側面をていねいに外し、お皿に乗せ、⑤のオレオフレークを上から振りかけます。
- ⑥ 刻んだチョコレートをレンジで溶かします。適当な長さに折ったスティック菓子を、チョコレートを糊にして、ケーキの側面に貼り付けます。
- ⑦ 冷しておいたオレオのクリームを、勾玉(まがたま)をイメージして、2等分にナイフで切り分けます。おぼけの形になったクリームに、爪楊枝を使って、⑥のチョコレートの余りで顔を書き、出来上がり。

#### ☆作り方のポイント☆

- ・一晩寝かせる工程があるので、食べたい日の前日に③までの工程を済ませておきましょう。
- ・デコレーションのトッポはかなり手間が掛かるので使わなくても良いです。
- ・アイデアはクックパッド(<http://cookpad.com/mykitchen/recipe/289399/>)のもので。

## ☆かぼちゃパイ☆

かぼちゃ	正味300g (約1/4玉)
バター	35g
グラニュー糖(砂糖でも可)	40g
卵黄(かぼちゃ用)	1個
生クリームor牛乳	大さじ2
シナモンパウダー	適宜
冷凍パイシート	2～3枚
卵白(パイ用)	少量
卵黄(パイ用)	少量



## ☆作り方☆

- ① かぼちゃは電子レンジで1分加熱した後、種とわたをとり、一口大より小さめに切って、皮を切り落とします。耐熱ボールか皿に入れてラップをし4分ほどもう一度電子レンジでチン。竹串が通るようになったらOKです。
- ② ①のかぼちゃをマッシャーでよくつぶします。バターを加え、ラップをしてレンジで1分半加熱し、アツアツにしたら、グラニュー糖を入れてよく混ぜます。
- ③ 粗熱がとれた②に生クリームと卵黄を入れてその都度よく混ぜます。シナモンを好みの量加えます。
- ④ パイシートを2枚重ねて、パイ皿より大きめにのばします。皿にパイシートをしいて、フォークで穴を底にたくさん開けたら③をのせます。
- ⑤ 棒状に切ったパイシートを卵白を糊代わりにして、格子状になるように乗せ、はけで卵黄を塗ります。
- ⑥ 200度のオーブンで20分焼いたら出来上がり。

## ☆作り方のポイント☆

- ・ かぼちゃをいっぱい詰める方が出来上がりがきれいにできます！
- ・ アイデアはクックパッド(<http://cookpad.com/mykitchen/recipe/226389/>)のもので。

## あとかき

クリスマスSPはいかがでしたか？  
かぼちゃケーキやかぼちゃパイはヘルシーで甘さ控えめなので、甘いものをあまり好まない人でもおいしく食べられると思います！  
良いお年を！！来年も食生活班をよろしくお願いしますv(^ ^ )v

文責：食生活班

「会」。「出会い」という意味で、今年、特に大学に入ってからいろんな人に会いました。この出会いによって私の運命はちょっとずつ変わってきたような気がします。いや、この出会いもまた運命なのかもしれないですね♪(じゃにい)