

～お菓子の旅～

お菓子で旅する翻訳児童文学 vol.1

やまねこ翻訳クラブのメールマガジン「月刊児童文学翻訳」第2号からスタートし、今も連載中なのが「お菓子の旅」。あの作品に登場する、あのお菓子を作ってみよう！という趣旨で始められたものですが、単にレシピを載せるのではなく、お菓子が出てくる場面を原書から引用し、お菓子の歴史なども交えて記事にしています。インターネットが今ほど発達していなかった初期は、情報を求めて大使館を訪れたことも。

2017年9月現在、67種類のお菓子が登場しました。そのなかから、10個のお菓子とレシピを紹介します。



イタリアのお菓子 ～カンノーリ～

"One cannoli please, Signor Pagliani," Gabriella told the baker.

"Gabriella's Song"

text by Candace Fleming, illustrations by Giselle Potter

Atheneum Books for Young Readers (1997)

『町にながれるガブリエラのうた』

キャンデス・フレミング文／ジゼル・ポター絵

こだまともこ訳／さ・え・ら書房／2015年

この作品はイタリアのヴェネツィアを舞台に繰り広げられる音楽の物語で、主人公の少女ガブリエラが市場からの帰り道にパン屋で買ったのがこのカンノーリでした。

正確にはカンノーリ・アラ・シチリアーナ (cannoli alla siciliana) という、イタリア南部シチリア島の代表的なお菓子です。中世以降、イタリアのお菓子はキリスト教の祭事に深くかかわり合うようになりました。カンノーリも昔は2月の謝肉祭に作られる特別なお菓子で、親しい友人や親戚に1ダース以上贈る習慣がありました。今ではいつでも作られ、店でも売られるようになっています。

そもそも、cannoli の単数形であるcannoloとは「円筒形」のこと。その名の通り、カンノーリは生地を筒に巻いて揚げた円筒形の皮にリコッタチーズのクリームを詰めたお菓子です。本来は生地を巻く筒に長さ約13cm、直径約2cmの葦や竹を使うようですが、アルミホイルを棒状に丸めたものでも十分代用になるでしょう。



**-* カンノーリ・アラ・シチリアーナの作り方 **

【材料】(18個分)

リコッタチーズ	250g	辛口の白ブドウ酒	適量
小麦粉	約200g	グラニュー糖	大さじ1
粉砂糖	150g	卵	1個
オレンジピール	50g	バニラリキュール*	適量
板状のチョコレート	30g	ピスタチオ	適量
ラード	15g	落花生油	適量
コーヒー、ココアの粉	各小さじ1弱	塩	適量

※本来はオレンジの花のエッセンス油を使用。オレンジキュラソーでも可。

1. ボウルに小麦粉150g、ココア、コーヒーの粉各小さじ1弱、塩少々、グラニュー糖大さじ1を入れて混ぜ合わせます。
2. 1にラードを加えてよく混ぜたら、さらに卵1個弱（6で使うので卵白を少し残しておきます）、白ワインの順に加えて数分練ります。白ワインは生地がまとまるようになるまで少しずつ入れていくようにしてください。
3. 2を球状に丸め、ふきんにくるんで涼しい所で約1時間休ませます。
4. この間にカンノーリの詰め物を作ります。リコッタチーズを裏ごしし、粉砂糖、バニラリキュール、さいの目に切ったオレンジピール、細かく刻んだチョコレートを入れてよく混ぜます。出来上がったものは涼しい所に置いてください。
5. 生地をめん棒で1mmの厚さにのばし、9cm四方の正方形に切ります。
6. アルミホイルを直径2～3cmの棒状に丸め、生地の対角線の長さに合わせて切ったものを2つ用意します。5の生地の、正方形の対角線をアルミホイルの棒の縦に合わせて、そのまま生地をアルミホイルに巻き付けます。合わせ目は少量の卵白で閉じます。
7. よく熱した落花生油に6を2つつ入れ、きつね色になるまで揚げます。油をよくきって、さましてからアルミホイルの芯をはずします。
8. 7が十分冷めてから、食べる少し前にリコッタチーズのクリームを詰めます。ピスタチオの細片を両端のクリームのところのせ、全体に粉砂糖をかけたら出来上がり。

(田中亜希子／中村久里子)

フィンランドのパン ～プッラ～

There below him lay the Valley of the Moomins. And in the middle amongst the plum and poplar trees, stood a blue Moominhouse, as blue and peaceful and wonderful as when he had left it. And inside his mother was peacefully baking bread and cakes.

"Comet in Moominland" by Tove Jansson
Puffin Books edition (1967, 初版 1946)
『ムーミン谷の彗星』 トーベ・ヤンソン作
下村隆一訳／講談社／2011年

子どもから大人まで、世界中で愛されている北欧生まれの童話ムーミン。どの巻でも、料理がお得意のムーミンママが作るおいしそうなおごちそうが、物語に花を添えています。1作目『ムーミン谷の彗星』も例外ではありません。

彗星が地球に向かっていくことがわかり、ムーミン谷は大騒ぎ。ムーミンたちは遠い天文台へ彗星観測に出かけます。その後やっとの思いで帰ってきたとき、いちばんに出迎えてくれたのが、ムーミンママの焼く香ばしいパンのにおいでした。

そのパンは、英語版では "bread" ですが、「ムーミン」シリーズの原語であるスウェーデン語では "bulle"、そしてフィンランド語では "pulla" といいます。"pulla" とは丸くて甘いバターパンのことです。

においをかいだムーミンが、思わずかけだしたという "pulla"。あなたもこれを焼きはじめたら、だれかがかけこんでくるかもしれませんね。

**-* プッラの作り方 *-*

【材料】(24個分)

牛乳	1カップ	溶かしたバター	1/2カップ
ドライイースト	大さじ2	砂糖	2/3カップ
卵	2個	カルダモンパウダー	小さじ1/2
塩	小さじ1+1/2	レーズン	1/2カップ(好みで)
薄力粉	500g		
グラニュー糖、アーモンドスライス、溶き卵 適量			

1. バターを溶かしておく。
2. ボウルに40度の牛乳、ドライイーストを入れ、砂糖、卵、小麦粉、カルダモン、塩を加えてこねる。小麦粉はパンが固くなりすぎない程度になるべくたくさん混ぜこみ、ボウルにくっつかなくなるほど弾力に富んだパン生地になったら、冷めた1も混ぜこむ。こね作業の最後に好みでレーズンも混ぜる。
3. 生地にふきんをかけて21度の室温で1時間ねかせ、倍にふくらませる。
4. ふたつに分けた生地をそれぞれ棒状にして12等分し、合計24個の丸い生地を作り、オーブンシートをしいた天板に並べて、さらに30分ふきんをかけてふくらませる。
5. ふくれた4のまん中に親指でくぼみをつけ、バターかマーガリンを小さじ1ほど入れてから表面にとき卵をぬり、グラニュー糖やアーモンドスライスをふりかける。
6. 200度のオーブンで10~12分焼いて、できあがり。

(田中亜希子/中村久里子)



英国の物語の人気者 ～ジャムタルト～

At first he wouldn't touch anything, then he crouched beside us and crammed the tarts into his mouth. He sighed at their sweetness.

"The Fire-Eaters" by David Almond

Hodder Children's Books (2003)

『火を喰う者たち』 デイヴィッド・アーモンド作

金原瑞人訳／河出書房新社／2005年

あのマザーグースや『不思議の国のアリス』にも登場するジャムタルト。ジャムタルトというと、子どものころ、アリスを読んでちょっとした異国情緒を感じながら食べたことが思いだされます。

タルトの起源は、古代ローマ時代のパイ菓子のトゥールト (tourte) だといわれています。また、そもそもは、古代エジプトや古代ギリシャ時代のころからのものだという説もあります。フランスに伝えられると、大きいものはタルト、小さいものはタルトレット、さらに小さい一口サイズのもの、タルトレット・フルと呼ばれるようになりました。作り方は基本的にどれも同じで、浅めのお皿状のパイ生地にクリームや果物などを詰めます。

タルト、英語でいうところのタート (ターツ) は、引用の "The Fire-Eaters" にも出てきます。この物語は、英国の数々の賞の受賞作や候補作となっています。キューバ危機当時の英国が舞台で、中学生の少年ボビーが、火食い術の得意な曲芸師と出会い、戦争の悲惨さ、生命の尊さを学んでいく物語です。引用箇所は、ボビーと近所に住む少女がふたりで、焼きたてのジャムタルトを曲芸師へ届けたときのひとコマ。ジャムタルトを食べてためいきをつくくんだり、なんともおいしそう、こちらまでためいきがでできそうになります。

ジャムタルトのジャムは、物語ではカシスとプラムでしたが、今回は手に入りやすいイチゴジャムを使ったレシピをご紹介します。

**-* ジャムタルトの作り方 *-*

【材料】(直径5.5cmのタルト型6～8個分)

薄力粉	60g	強力粉	60g
砂糖	小さじ1/4	塩	小さじ1/4
バター	90g	冷水	大さじ1
(1cm角に切って冷やしたもの)		イチゴジャム	大さじ6

1. 薄力粉、強力粉をボウルにふるい、砂糖、塩と合わせておく。
2. 1のボウルにバターを加え、指先でもみこむ。
3. 生地が粗いそばろ状になったところで、冷水を少しずつふり入れながら、生地をまとめる。ひとまとめにできるようになったら、ラップで包み、冷蔵庫で2時間ほど休ませる。
4. 生地を4～5mm程度の厚さにのばし、直径7cmの抜き型で抜いて、タルト型に敷きこむ。
5. イチゴジャムをタルト型に詰め、200℃に温めておいたオーブンで、生地がキツネ色になるまで15～20分ほど焼く。

(早川有加／竹内みどり)



ドイツ生まれの固めのゼリー ～グミ～

"Nicht so ein schönes wie bei uns", sagte der kleine, fette König. Er biß ein letztes Mal von dem Gummibärchen ab. "Tut mir leid für dich, na, für euch alle natürlich."

"Der klein König Dezember" von Axel Hacke

mit Bildern von Michael Sowa

Verlag Antje Kunstmann (1993)

『ちいさなちいさな王様』 アクセル・ハッケ作

ミヒャエル・ゾーヴァ絵

名須田淳、木本栄共訳／講談社／1996年

僕の家にときどきやってくる王様は、僕の人さし指くらいの大きさしかない。きまぐれにあらわれてはいろいろな話をしていくのだけれど、どうやら王様たちの世界では、人生は大人から始まって、子ども時代が最後にくるらしい。"Der kleine König Dezember" は、そんな不思議な王様と会社員の「僕」とのやりとりが綴られたお話。冒頭の引用は、王様が自分の体ほどもある大好物のグミベアーにかじりつきながら、ふたつの世界はどちらがしあわせなのかと比較している場面です。哲学的な着眼点と発想に思わず引き込まれてしまう、すてきな物語です。

さて、そのグミベアーをはじめとする「グミ」が生まれたのはドイツ。1922年、ハリボー社の創業者ハンス・リーゲルは、当時お祭りの曲芸のひとつだった踊るクマの姿にヒントを得て、初代のグミベアーを開発しました。食べるとゴムのように弾力があることから、ドイツ語で「ゴム」という意味の **Gummi** と名づけられました。これが大ヒットして、やがてグミは世界中に広まっていったのです。欧米のホテルではよく、ベッドサイドにチョコレートが置かれていますが、ドイツではグミベアーにお目にかかれることもあります。

日本では1980年に初めてグミタイプのお菓子が発売され、その後1988年から「グミ」という名前が使われるようになりました。今ではお菓子売りにさまざまな色や形のグミが並んでいます。日本製のやわらかいグミに比べ、文字通りゴムのように固いドイツ製のグミは、その独特の食感が人気の秘密かもしれません。

今回は、日本のグミに近い固さのものを簡単に手作りする方法をご紹介します。普通のゼリーよりもゼラチンを多く使うので、常温で溶け出すことはありません。

**-* 手作りグミの作り方 *-*

【材料】(小さめのチョコレート型約15個分)

果汁(好みのもの)	大さじ3	水あめ	大さじ1
レモン汁	大さじ2	砂糖	大さじ3
粉ゼラチン	15g	サラダ油	少量

1. 鍋に果汁とレモン汁を入れ、ゼラチンをふり入れてふやかしておく。
2. その他の材料を全部1に加え、弱火で煮溶かす。
3. サラダ油を塗ったチョコレート型(製氷皿でもよい)に入れて冷蔵庫で約10分冷やし固め、型から取り出す。

(冬木恵子/かまだゆうこ)



フランス生まれのリッチな焼き菓子 ～フィナンシェ～

MR. GASTON BAKES

CROISSANTS FRENCH BREAD FINANCIER MADLEINES

CAKES WITH FRUITS CHOCOLATE CAKES

WHEN I HAVE A BIRTHDAY HE PUTS A PINK BALLERINA ON MY CAKE

"Madlenka" by Peter Sís

Frances Foster Books (2000)

『マドレンカ』 ピーター・シス作

松田素子訳／BL出版／2001年

冒頭の引用は、ピーター・シスの絵本 "Madlenka" から。乳歯がぐらぐらと動き始めたマドレンカは、そのことを仲よしの人たちに知らせたくてたまりません。マドレンカが住むのは人種のるつぼ、ニューヨーク。さまざまな文化背景を持った人たちが暮らす近所を一周すれば、まるで世界を旅しているようなすてきな気持ちに包まれます。引用文に登場するガストンさんはフランス出身。彼が営むパティスリーのショーウィンドーには、おいしそうなケーキやパンが並んでいます。フィナンシェも、フランスの伝統的な焼き菓子のひとつ。名前の由来にはいくつかの説がありますが、フランスの菓子歴史家ピエール・ラカンの著書（1890年）によると、パリの証券取引所近くに店を構えた菓子職人が、フィナンシェ（フランス語で財産家、金融家の意味）たちが背広を汚さずに食べられるように、このお菓子を考案したということです。金塊に見立てた長方形の形や黄金色はもちろん、そのリッチな甘さが、この名前にぴったり。背広に身を包んだ男性が甘いお菓子をほおぼっている姿も、パリの街角なら絵になりそうですね。

今回はフランス人の友人に教えてもらったレシピをお試してください。焦がしバターとはちみつの香りを楽しみながら、紅茶と一緒に召し上がれ。

**-* フィナンシェの作り方 *-*

【材料】（フィナンシェの型8個分）

はちみつ	40g	小麦粉	80g
アーモンド粉	80g	粗糖	200g
卵白	5個	バター	120g

1. ボウルに小麦粉、粗糖、アーモンド粉を入れて混ぜる。
2. 小さく切ったバターを鍋に入れて火にかけ、うっすら茶色になるまで熱して、焦がしバターを作る。その後、粗熱をとってから1のボウルに加える。
3. 別のボウルで卵白をなめらかに泡立てる。あまり硬くしすぎないこと。
4. 3の卵白を2のボウルに加え、木のへらでなめらかになるまで混ぜる。
5. 温めたはちみつを加え、さらに混ぜる。
6. 型に油またはバターを塗り、生地を型の半分ぐらいまで流し入れる。
7. 210度のオーブンで約10分、または黄金色になるまで焼く。焦げないように注意。

（かまだゆうこ／冬木恵子）

アメリカ開拓時代の味 ～ジョニー・ケーキ～

Then he took her to see Johnny Cake, a cheerful old gentleman who lived near by.
"I suppose you've heard of me," said old Johnny, with an air of pride. "I'm a great favorite all over the world."

"The Emerald City of Oz" by L. Frank Baum (1910)

Ballantine Books (1979)

『オズのエメラルドの都』 ライマン・フランク・ボーム作

ないとうふみこ訳／復刊ドットコム／2012年

『オズの魔法使い』といえば、今も昔も愛されるファンタジーの名作ですが、作者ボームが読者の強い要望に応じて続編を書き、それがなんと14巻まで続いたことをご存知でしょうか。冒頭の引用は、第6巻『オズのエメラルドの都』からです。オズの都に行ったドロシーたちは、女王の勧めで国中を旅します。その途中、パンの町で出会ったのが、ジョニー・ケーキという老紳士。ちょっとお顔が黄色いようです。

ジョニー・ケーキはコーンミールを使った素朴なパンケーキで、開拓者たちがネイティブ・アメリカンから作り方を教わったといわれています。名前の由来には、ネイティブ・アメリカンの言葉で「コーンミールの平たいケーキ」という意味の「ジョニケン(joniken)」がなまった、「ショーニー(Shawnee)族」の名からきたなど、たくさんの説があります。なかでも、固くて持ち運びに便利なことから旅の携帯食となり、「ジャーニーケーキ(journey cake)」と呼ばれていたという説が特に有名です。

もともとは、粉と水をこねて、焼き石などにのせて作っていたそうですが、時を経るうちに、オーブンで焼いたり、油で揚げたりと、さまざまな形に変化して楽しめるようになりました。今回は、一番原型に近いものをご紹介します。開拓時代のアメリカに思いをはせながら、メープルバターを添えてどうぞ。

**-* ジョニー・ケーキの作り方 *-*

【材料】(直径10cmのパンケーキ5～6個)

コーンミール	1 + 1/4カップ	砂糖	小さじ2
塩	小さじ1/2	牛乳	450cc
〔メープルバター用〕			
バター	大さじ1	メープルシロップ	お好みで

1. ボウルでコーンミールと砂糖、塩をあわせる。牛乳を加えてよく混ぜる。
2. フライパンに油をひき、1の生地をおたま1杯分ずつ落として木べらで形を整えながら、弱火で約12分、適宜裏返してしっかり焼く。
3. 室温で軟らかくしたバターにメープルシロップを混ぜ、メープルバターを作る。

(冬木恵子/かまだゆうこ)



ベンガル地方のさわやかな甘さ ～ロショゴッラ～

An imaginary Rashida giggled as she popped one roshogollah after another into her mouth, devouring the whole pot that Naima had brought home from the sweet shop.

"Rickshaw Girl" by Mitali Perkins

Charlesbridge (2007)

『リキシャ★ガール』 ミタリ・パーキンス作

永瀬比奈訳／鈴木出版／2009年

貧困層の女性が自立して働くことが難しいバングラデシュでは、その支援に手をさしのべた「グラミン銀行」とその創設者が2006年にノーベル平和賞を受けました。引用の『リキシャ★ガール』は、そんなバングラデシュが舞台の物語。貧しい家庭の少女ナイマが自分も働いて家族を助けたいと考え、おとうさんのリキシャ（自転車タクシー）をこっそり運転してみます。ナイマの頭には、自分が稼いだお金で買ったロショゴッラを、妹のラシダが次々にほおぼっている光景が浮かんでくるのですが……。

ロショゴッラは、カッターチーズに似たパニールというチーズをまるめて甘いシロップで煮たお菓子です。バングラデシュからインド東部にまたがるベンガル地方では、ミシュティ、ミターイなどと呼ばれる甘いお菓子類が有名で、ロショゴッラもそのうちのひとつです。一説によると、もともとはベンガル地方から少し南に下ったインドのオリッサ州プリーにある、ヒンドゥー教のジャガンナート寺院で生まれたとか。19世紀後半、コルカタのお菓子職人がその味を広く紹介し、やがてロショゴッラはベンガル地方の名物となっていきました。

歯が溶けそうなほど甘いといわれるミシュティですが、カルダモンの香りをつけたロショゴッラはさわやかな甘さ。とはいえ、ラシダのように次々とほおぼろうとすると、「行動を起こす前に、立ち止まって考えなさい」というナイマのお母さんの声が、聞こえてくるかもしれませんよ。

**-* ロシヨゴッラの作り方 *-*

【材料】(直径2～3cmのもの8～10個分)

牛乳	800cc	砂糖	1カップ
レモン汁	大さじ1	水	2カップ
小麦粉	小さじ1/2	カルダモンパウダー	小さじ1/2

1. 牛乳をステンレスかほうろうの鍋に入れ、沸騰するまでゆっくり加熱する。火をとめてレモン汁を加え、かきまぜて分離させる。
2. ボウルにのせたざるの上に清潔なふきんを敷き、分離した液を流し込んで漉す。
3. ふきんの上に残ったチーズを包んでよく絞り、おもしろをのせて1時間ほど水切りをする。ボウルに残った乳清は別の料理に利用する*。
4. 水切りしたチーズに小麦粉を加え、5分ほど手でこねる。ポリ手袋をはめると扱いやすい。
5. 鍋に水と砂糖、カルダモンパウダーを入れて軽く煮立たせてシロップをつくる。
6. チーズを直径2～3cmのボール状にまるめてシロップに入れ、弱火で15～20分煮る。
7. 火をとめ、あら熱を取って、シロップごと冷蔵庫で冷やす。

※3でできた乳清は、砂糖を加えて飲む、1/3量の砂糖と煮詰めてジャムにする、タンドーリ・チキンをつけ込むヨーグルトの代用にする、などの利用法がある。

(冬木恵子／かまだゆうこ／加賀田睦美)



ぷっくりと愛らしいミニパンケーキ ～ポッフェルチェ～

A man in a white apron stood before a stove in the tent and was busily frying, for there were crowds of boys and girls in front, all there to buy poffertjes for their pennies.

"A Day on Skates" by Hilda van Stockum (1934)

Bethlehem Books (2007)

『楽しいスケート遠足』 ヒルダ・ファン・ストックム文・絵
ふなとよし子訳／福音館書店／2009年

大小の運河が無数にあるオランダでは、冬場に運河が凍ると、人々はこぞってスケートに繰り出すそうです。今回のお菓子は、この運河スケートを題材にして、今から80年近く前に書かれた物語に登場します。北部のフリースラント州にある小さな村の子どもたちが、先生と一緒に1日がかりのスケート遠足にでかけました。いろいろな冒険をしながら氷上に行く子どもたち。氷の上に張られたテントからはココアやケーキのいい匂いが漂い、くたびれた子どもたちを誘います。引用の場面では、ポッフェルチェ屋さんのテントで、子どもたちがお小遣いをにぎりしめ、自分の分が焼きあがるのを、今か今かと待っています。

ポッフェルチェはふっくらと厚みのある一口大のパンケーキで、たっぷりの粉砂糖とバターで食べます。いつ頃から作られていたのかは議論のわかれるところですが、18世紀末、革命期のフランスの修道院でホスチア（聖体）を作る小麦粉が不足し、そば粉で代用するうちにこのお菓子ができ、その後、19世紀初頭にかけてオランダに入ってきたという説が有力なようです。しかし、17世紀に渡米したオランダ人女性の財産目録にポッフェルチェ用のフライパンがあったことや、オランダで18世紀半ばに書かれた古いレシピが残っていることから考えると、由来や歴史はもっと前にまでさかのぼれるのかもしれませんが。小さなくぼみの並んだ鉄板で焼かれる様子が、どこことなくたこ焼きを思わせるこのお菓子。本場のものより丸くはなりますが、たこ焼き器を利用した、家庭で手軽にできるレシピをご紹介します。どうぞお試しあれ。

**-* ポップフェルチェの作り方 *-*

【材料】(約4cmの穴のたこ焼き鉄板で40個分)

薄力粉	55g	そば粉	55g
砂糖	小さじ1	塩	ひとつまみ
卵(L)	1/2個	無塩バター(溶かしておく)	30g
牛乳(32~33℃に温めておく)	240cc	ドライイースト	小さじ1/2
油(鉄板に塗る)	適宜	粉砂糖	適宜
バター(トッピング用、有塩・無塩はお好みで)	適宜		

1. 分量の牛乳のうち50ccでドライイーストを溶かし、10分ほどおく。
2. ボウルに粉類と砂糖、塩をあわせてふるい、卵と残りの牛乳を入れ、泡立て器で混ぜる。
3. 1のドライイーストも加えてしっかり混ぜる。
4. 溶かした無塩バターを加えて混ぜ、ラップをして30度前後で40~60分ほどおき、発酵させる。発酵にはオーブンなどの発酵機能を利用したり、一回り大きなボウルに40度の湯を張り、生地をボウルを重ねて湯せんしたりするとよい。湯せんの場合は、冷めてきたら湯を足して、できるだけ温度を保つこと。
5. 発酵して生地が1.5倍ほどになったら、ゴムべらで一混ぜし、熱して油を塗ったたこ焼き器の穴の8分目までお玉などを使って流し入れる。縁が焼けてきたらたこ焼きピック(なければ竹串など)でひっくり返し、裏面が焼けたものから皿にとる。
6. 熱いうちに粉砂糖をたっぷりふりかけ、バターをのせる。

(加賀田睦美/冬木恵子/かまだゆうこ)



雨の日にはケーキを焼いて ～ソッケルカーカ～

- Om jag vore som du skulle jag ta och baka en sockerkaka, sa mamma.
Det sa mamma precis som om hon trodde att jag kunde baka sockerkakor.
Men inte kunde jag det, åtminstone hade jag aldrig försökt.

"Mera om oss barn i Bullerbyn" by Astrid Lindgren (1949)

Rabén & Sjögren (2001)

『やかまし村の春・夏・秋・冬』 アストリッド・リンドグレン作
大塚勇三訳／岩波少年文庫／2005年（1965年初版）

スウェーデンを代表する児童文学作家、アストリッド・リンドグレンの「やかまし村」シリーズは、家が3軒しかない小さな村で暮らす子どもたちの物語。子どもたちが経験する日々の出来事には、リンドグレンの子ども時代が反映されています。語り手は7歳の女の子、リーサ。雨の日、仲よしのアンナやブリッタとけんかしてしまったリーサは、遊び相手がいなくて退屈しています。兄さんたちも風邪で寝込んでいて、何をしたらいいかわからないと嘆いていると、お母さんに「もしわたしがあなただったら、カステラを焼くわね」と勧められます。カステラなんて焼いてみたことがないし、自分には焼けない、とリーサがためらうのが、今回の引用部分です。

日本語訳で「カステラ」となっているこのお菓子、スウェーデン語では「ソッケルカーカ (sockerkaka)」といいます。直訳すると「砂糖ケーキ」。材料は普段から家にあるようなものばかりで、思い立ったらすぐに作れるこのお菓子は、スウェーデンではティータイムの定番。コーヒーカップやティースプーンを使って、すりきりや山盛りなど気にせず、大雑把に計るとか。家によってカップやスプーンのサイズが違うので、当然レシピも変わります。リーサはレモンを入れましたが、バニラシュガーやカルダモンを入れる場合もあるようです。材料や分量、作り方まで細かく書いてあるところを見ると、リンドグレン自身もよく作っていたのでしょう。

今回はリーサが作ったものに近いと思われるレシピをご紹介します。クグロフ型を使うのが一般的ですが、なければ丸型やパウンドケーキ型でもかまいません。

- ソッケルカーカの作り方 *-*

【材料】(直径17cmのクグロフ型 1個分)

卵	2個	グラニュー糖	140g
無塩バター※	50g	薄力粉	165g
ベーキングパウダー	小さじ1 + 1/2	塩※	1つまみ
牛乳	100cc	レモンの皮(すりおろす)	1/2個分

型に塗るためのバター、パン粉(分量外)

※バターは有塩でも可。その場合、食塩は不要。

1. 型にバターを薄く塗り、パン粉をふっておく。バターを電子レンジや湯せんなどで溶かし、人肌程度に温めた牛乳を加えておく。薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておく。オーブンを180度に予熱する。
2. ボウルに卵を入れ、割りほぐす。グラニュー糖を2回に分けて加え、白っぽくなるまで泡立て器でかき混ぜる。
3. 2に粉を3回に分けて加え、塩をふり、粉気がなくなるまでゴムベラで混ぜる。
4. 溶かしたバターに牛乳を加えたものをゆっくり3に加え、同様に混ぜ合わせる。最後にレモンの皮を加える。
5. 4を型に流し入れ、オーブンで30分焼く。焦げやすいので、途中で様子を見て、焦げそうになったらアルミホイルでふたをする。クグロフ型は型から抜きにくいいため、冷めるのを待って、型から出すこと。

(赤塚きょう子/加賀田睦美/かまだゆうこ)



フランス生まれニューオーリンズ育ち ～プラリーヌ～

My mother came upstairs first. She handed me a small box with see-through plastic on top.

I brought you your favorite. Praline with pecans.

"Paperboy" by Vince Vawter

A Yearling Book (2014)

『ペーパーボーイ』 ヴィンス・ヴォーター作

原田勝訳／岩波書店／2016年

お父さんと二人でニューオーリンズに行っていたお母さんが、お土産にピーカンナッツ入りのプラリーヌを買ってきてくれました。「大好物を買ってきたわ」と言って、主人公に渡そうとするのが引用部分です。

プラリーヌはアーモンドにシロップをからめて作る糖菓の一種で、17世紀フランス、ルイ13世の治世で権力を誇っていたプレシ＝プララン伯爵のお抱え料理人が考案し、主人である伯爵の名からその名がつけられたと言われています。プラリネと混同されがちですが、プラリネはアーモンドなどをキャラメルでコーティングして細かく砕いたもの、もしくはそれをペースト状にしたもので、プラリーヌとは違います。

フランスで生まれたプラリーヌがアメリカに伝わったのは、18世紀の初めのこと。当時フランス植民地だったニューオーリンズで、入植者の花嫁となるべく本国から渡ってきた娘たちが、花嫁修業の一環としてプラリーヌの作り方を教わったのです。年月とともに、アーモンドの代わりにアメリカで豊富に採れるピーカンナッツが使われるようになり、砂糖たっぷりのクリーミーなキャンディーへと変わっていきました。ピーカンナッツのプラリーヌはニューオーリンズ一帯に広まり、今ではすっかり名物になっています。

実は、主人公はプラリーヌが好きではありません。その理由は想像するしかありませんが、ニューオーリンズ風のプラリーヌを作って食べてみれば、少しは気持ちがわかるかも？ 吹きこぼれないよう、鍋は大きめのものを使ってください。

**-* ニューオーリンズ風プラリーヌの作り方 *-*

【材料】（直径3cm程度のアルミカップ約30個分）

グラニュー糖	200g	無塩バター	55g
きび砂糖	210g	バニラエッセンス	小さじ1/2
エバミルク	20cc	ピーカンナッツ	165g

1. 150度に予熱したオーブンでピーカンナッツを10～15分程度焼いておく。溶けやすくするため、バターは冷蔵庫から出して小さく切っておく。アルミカップを並べておく。
2. グラニュー糖、きび砂糖、エバミルクを鍋に入れて中火にかける。木べらでかきまぜ、砂糖がとけたら、温度計を差し込み、115度になるまでかきまぜ続ける。
3. 115度になったら火からおろし、バターを加え、かきまぜずに1分間待つ。
4. 1分たったら、ピーカンナッツとバニラエッセンスを入れ、手早くかきまぜる。固まり始めたら、すぐに手を止める。
5. ティースプーンでアルミカップに入れ、冷めるまで放置する。

（赤塚きょう子／加賀田睦美／かまだゆうこ）



【参考文献・参考ウェブサイト】

カンノーリ

- 『イタリア料理探訪』（吉川敏明監修／柴田書店）
『イタリア料理100のおいしいキーワード』（落合務著／講談社）
『基本イタリア料理』（林茂著／TBSブリタニカ）
『百菓辞典』（山本侯充編／東京堂出版）
『南イタリアのキッチンから』（加藤美由紀著／講談社）

プッラ

- 『ムーミンママのお料理の本』
（サミ・マリラ文／トーベ・ヤンソン絵／渡部翠訳／講談社）
“Muumimamman keittokirja” (Sami Malila, Werner Söderström Osakeyhtiö)
“Natural Cooking the Finnish Way” (Ulla Käkönen, The New York Times Book Co.)

ジャムタルト

- 『万国お菓子物語』（吉田菊次郎著／晶文社）
『ティータイムのイギリス菓子』（山田詩子著／文化出版局）
『続 イギリスのお話は、おいしい。』（白泉社）

グミ

- 『ローカロリーのおいしいケーキづくり』（大森いく子著／成美堂出版）
<http://www.haribo.com/planet/sprachauswahl.html>

フィナンシェ

- 『名前が語るお菓子の歴史』
（ニナ・バルビエ、エマニュエル・ペレ著／北代美和子訳／白水社）

ジョニーケーキ

- The Kenyon Cornmeal Company <http://www.kenyonsgristmill.com/home.html>
The food timeline <http://www.foodtimeline.org>

ロショゴッラ

- 『アジア食文化紀行 インド料理 マサーラー王国の食をきわめる』
（ジャズイット・ビューアワル他著／栗原清美、マクナマラ秀子共訳／チャールズイーター
トル出版ペリプラス事業部）
『インド家庭料理入門 アーユルヴェーダで食べる朝昼夕晩』
（ロイチョウドゥーリ・ジョイ、ロイチョウドゥーリ・邦子著／農山漁村文化協会）
在日バンラデシュ政府観光局長によるバンラデシュ案内
http://www.net-ric.com/square/takayama/takayama_1.html

Indianetzone History of Indian Sweet

http://www.indianetzone.com/18/history_indian_sweet.htm

ポッフエルチェ

『目で見ると世界の国々22 オランダ』

(メアリー・M・ロジャース著／後藤安彦訳／国土社)

『図説キリスト教文化事典』

(ニコル・ルメートル、マリー＝テレーズ・カンソン、ヴェロニク・ソ著／蔵持不三也
訳／原書房)

The food timeline <http://www.foodtimeline.org>

ソッケルカーカ

『北欧の美味しいお菓子づくり』(土井始子著／インターシフト)

『家庭で作れる北欧料理』(矢口岳、早川るりこ共著／河出書房新社)

Socketkaka 紹介ページ ([recept.nu](http://www.recept.nu) ウェブサイト内) (スウェーデン語)

<http://www.recept.nu/recept-nu/socketkaka--grundrecept/>

ソッケルカーカ紹介ページ (KOKEMOMO Sweden ウェブサイト内)

<http://kokemomosweden.blogspot.jp/2014/04/blog-post.html>

プラリーヌ

『お菓子の由来物語』(猫井登著／幻冬舎)

【とっておきのヨーロッパだより】 シンプルだけど奥が深い菓子 プラリーヌ

(辻調グループ 総合情報サイト 「食」のコラム&レシピより)

<http://www.tsujicho.com/column/cat/post-423.html>

Southern Candymakers <https://www.southerncandymakers.com>

プラリーヌ紹介ページ (The Spruce - Make Your Best Home ウェブサイト内)

<https://www.thespruce.com/praline-recipes-521184>

【協力】

フィンランド大使館広報部

★紹介されているお菓子とそのお菓子が出てくる作品★

イタリアのお菓子【カンノーリ】

『町にながれるガブリエラのうた』

フィンランドのパン【ブッラ】

『ムーミン谷の彗星』

英国の物語の人気者【ジャムタルト】

『火を喰う者たち』

ドイツ生まれの固めのゼリー【グミ】

『ちいさなちいさな王様』

フランス生まれのリッチな焼き菓子【フィナンシェ】

『マドレンカ』

アメリカ開拓時代の味【ジョニー・ケーキ】

『オズのエメラルドの都』

ベンガル地方のさわやかな甘さ【ロショゴッラ】

『リキシャ★ガール』

ぷっくりと愛らしいミニパンケーキ【ポッフェルチェ】

『楽しいスケート遠足』

雨の日にはケーキを焼いて【ソッケルカーカ】

『やかまし村の春・夏・秋・冬』

フランス生まれニューオーリンズ育ち【ブラリーヌ】

『ペーパーボーイ』

2017年9月作成

やまねこ翻訳クラブ <http://www.yamaneko.org>

「お菓子の旅」画像集 http://www.yamaneko.org/kissa/cake_pc/okashi_1.htm

やまねこ翻訳クラブ 20周年 特設サイト <https://yamaneko20.jimdo.com>

ご意見・ご感想は yagisan@yamaneko.org までお気軽にお寄せください。

無断転載を禁じます。

copyright © 1998-2017 yamaneko honyaku club