

～お菓子の旅～

お菓子で旅する翻訳児童文学 vol.2

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。



オランダの年の瀬に欠かせないお菓子 ～オーリボレン～

'Ha, het ruikt hier goed! En ik rammel van de honger', zei Lange Wapper en stapte recht op een oliebolenkraam af. De vette damp van de <oliebollen> maakte Sofie bijna misselijk. Toch liep het water haar in de mond.

"Kein Sofie en Lange Wapper" by Els Pelgrom

Em. Querido's Uitgeverij B.V. (1984)

『小さなソフィーとのっぼのパタパタ』 エルス・ペルフロム作

野坂悦子訳／徳間書店／1999年

オランダの代表的なお菓子のひとつ、「オーリボレン」をご紹介します。『小さなソフィーとのっぼのパタパタ』でも、主人公のソフィーたちが、市場でオーリボレンの屋台を見つけ、大喜びする場面があります。

オーリボレン (oliebollen) とは、oil (olie) ball (bollen/bolの複数形) の意味。その名の通り、まるい形をしたドーナツのような揚げ菓子のことです。オランダでは、大晦日の夜、大量のお酒を飲み、山ほどオーリボレンを食べるのが習慣。年の瀬が迫ると、町中のケーキ屋台やスーパーで売り出され、多くの家庭でも作られるため、レシピにはかなりのバリエーションがあるようです。お好みで中に入れる果物などを調整してください。

**-* オーリボレンの作り方 *-*

【材料】(20個分)

小麦粉	250g	リンゴ	1/2個
ドライイースト	12g	レモンピール	25g
牛乳	150cc	レーズンとカラント	あわせて120g
溶き卵	1/2個分	塩	少々
サラダ油	適量	粉砂糖	適量

1. リンゴとレモンピールを、5mm角ほどのみじん切りにしておく。
2. 150ccの牛乳を人肌に温め、小さじ1ばいほど使って、イーストを湿らせる。
3. 塩と小麦粉をいっしょにボウルにふるい入れ、真ん中にくぼみを作り、2を入れて混ぜる。溶き卵、残りの牛乳を少しずつ加え、まとまるまでしっかりとこねる。
4. 1のリンゴとレモンピール、レーズン、カラントを3の生地に加え、全体にゆきわたるようによく混ぜる。
5. 4の生地の上に固く絞ったふきんなどをかけ、温度が30度くらいの場所で30～40分ほど休ませて、2倍ほどに膨らむまで発酵させる（お湯をはった蒸し器などに入れてもよい）。発酵が済んだら、大さじ1杯ずつとって、ボール状にまるめる。
6. 5を高温の油できつね色になるまで揚げる。少しおいてから、粉砂糖をふる。

(中村久里子／田中亜希子)



収穫を祝うユダヤの祭日のお菓子 ～プリンツ～

The pancakes reminded me a little of the <blintzes> that Mrs. Aronson sometimes makes. Mama used to make blintzes too.

"Do you ever cook blintzes?" I asked Mrs. Meade.

"Faraway Summer"

Text by Johanna Hurwitz, Illustrations by Mary Azarian

Morrow Junior Books (1998)

『ジェリコの夏』

ジョハナ・ハーウィッツ作／メアリー・アゼアリアン絵

千葉茂樹訳／BL出版／2001年

ニューヨークで暮らす少女ドーシが、バーモント州ジェリコに住むミード家の農場で過ごした2週間を爽やかに綴った物語、"Faraway Summer"。ユダヤ教徒のドーシは豚肉を食べられないなど、キリスト教徒であるミード家を出される心づくしの料理を、全部は口にすることができません。そうした信仰や習慣の違いに戸惑いながらも、ドーシとミード家の人々は少しずつ心を通わせていきます。

"blintz" (プリンツ) とは、ドーシがミード家の人たちに紹介したユダヤ料理。薄く焼いたパンケーキ状の生地を、チーズや果物をのせて巻いたものです。ユダヤの家庭では日常的に食べられていますが、ユダヤ教三大祭のひとつ、「五旬祭※」には欠かせない料理でもあります。とくに収穫を感謝する意味から、小麦、牛乳、卵を使った生地を、チーズを巻いただけの簡素なものをお食すのが伝統です。

ドーシたちは、料理やお菓子を通じて異なった文化を受け入れることを学んでいきました。物語の最後には、特別な意味を持ったミード夫人特製のお菓子も登場します。巻末にレシピがついていますので、"blintz" とともにぜひ試してみてください。

※五旬祭 過越の祭りの50日後、モーセに律法が授けられたことを記念する祭日。時期は毎年5月から6月となり、小麦の初穂を捧げて祝う収穫の祭りでもある。

- チーズブリントの作り方 *-*

【材料】(10~12枚分)

〔生地〕		〔中身〕	
卵	4個	カッテージチーズ	400g
水	1カップ	卵黄	1個分
牛乳	1カップ	砂糖	1/3カップ
塩	小さじ1~2杯	バニラエッセンス	少々
小麦粉	2カップ		

1. 卵、水、牛乳、塩、小麦粉を、この順番に混ぜていく。
2. 15~20cm くらいのフライパンにサラダ油をしき、よく熱する。
3. フライパンに1の生地を、クレープ状になるくらいの分量だけ流し入れる。生地が均等になるようにフライパンをゆっくりまわしながら、少し焦げ目がつくまでよく焼く。ひっくり返したら、焦げないように2、3秒ですぐに取り出す。
4. チーズ、卵黄、砂糖をなめらかになるまで混ぜ、バニラエッセンスを加える。
5. 3の生地に4を大さじ1杯ほどのせて巻く。

(中村久里子／田中亜希子)



おばあちゃんのハロウィーンの味 ～パンプキンパイ～

After we'd been worked off our feet, one pie eater came back, nosing for a second piece. She was a big-boned, full-voiced lady. 'Mrs. Dowdel, I declare that was the best pumpkin pie I ever put in my mouth.'

"A Year Down Yonder" by Richard Peck

Dial Books for Young Readers (2000)

『シカゴより好きな町』 リチャード・ペック作

斎藤倫子訳／東京創元社／2003年

『シカゴより好きな町』は、型破りなおばあちゃんとすごした兄妹の経験を綴った『シカゴよりこわい町』（リチャード・ペック作／斎藤倫子訳／東京創元社）の続編です。この作品では、妹メアリ・アリスがおばあちゃんと暮らした1年間の生活が描かれています。おばあちゃんは、ハロウィーンにパーティー用のパンプキンパイを焼きました。なにしろこのおばあちゃんが作るパイですから、一味も二味も違うようで……。

ハロウィーンは10月31日の夜に行われる祭です。起源は古代ケルト人のサムハイン（Samhain）祭といわれています。この日の夜に死者の魂が帰ってくると信じられていました。キリスト教が広まるにつれ、サムハイン祭とキリスト教の諸聖人を祝う万聖節（11月1日）の前夜祭（All Hallows Even）が結びつき Halloween となりました。

ハロウィーンというと、カボチャをくりぬいて作る提灯 "jack-o'-lantern" やパンプキンパイなどが有名です。もともとケルト系のアイルランド人は、カブやイモなどで提灯を作りました。アメリカに移民が渡ったとき、たくさん採れて細工しやすいカボチャを使うようになりました。パンプキンパイは、種を取ったカボチャにミルクやスパイスなどをいれ、熱い灰で丸ごと焼いたものが始まりといわれています。

- パンプキンパイの作り方 *-*

【材料】(21cmのパイ皿ひとつ分)

カボチャ	400g (約1/4個)	エバミルク	2/3カップ
砂糖	2/3カップ	牛乳	1/2カップ
シナモン	小さじ1	ジンジャーパウダー	小さじ1/2
ナツメグ	小さじ1/2	クローブ	ひとつまみ
卵	3個	市販のパイシート	2枚

1. カボチャの種とわたを取り、皮をむいて適当な大きさに切ってラップをかけ、電子レンジで6分加熱する。熱いうちに裏ごししてさまし、スパイス類を混ぜておく。
2. 2枚重ねたパイシートを、パイ皿より一回り大きくのばして、パイ皿に敷き、なじませる。ナイフでまわりの余分な生地を切り落とし、フォークで底に穴をあけ、まわりに卵液をぬっておく。
3. 卵を溶き、砂糖を少しずつ加えながら泡だて器で混ぜる。エバミルク、牛乳も加えて混ぜ、さらに1のカボチャをいれ、なめらかになるまで混ぜ合わせる。
4. 2のパイ生地に3を流し込み、200度のオーブンで15分、180度で25分焼く。

(竹内みどり／早川有加)



オーストラリアのお菓子 ～ラミントン～

In Hobart, late one night, in the kitchens
of the casino, they saw a lamington on a plate.
Hush closed her eyes and nibbled.

"Possum Magic"

Text by Mem Fox, Illustrations by Julie Vivas

"Possum Magic" Omnibus Books (1983)

『ポスおばあちゃんのまほう』

メモ・フォックス文／ジュリー・ヴィヴァス絵

加島葵訳／朔北社／2003年

オーストラリアの絵本、『ポスおばあちゃんのまほう』からラミントンをご紹介します。このお話は、ポッサム（フクロネズミ）が主人公。ポスおばあちゃんと孫のハッシュは、ある理由から魔法を解くために、人間の食べ物を求めて旅にでます。

ラミントンは、オーストラリアで定番のお菓子です。スポンジケーキをチョコレートにひたし、ココナツパウダーをまぶします。ラミントンがいつからオーストラリアの名物となったかは定かではありません。もともとは古くなったスポンジケーキをおいしく食べようと工夫したのが始まりのようで、"Waste not, want not." という諺とともに語られることが多いようです。

名前の由来にも諸説あり、1895年から1901年までクイーンズランド州の総督を務めたラミントン男爵が、ケーキに似たホンブルク帽をいつもかぶっていたからという説が有力です。オーストラリアでは教会や学校などが、募金集めにラミントンを作って売ることを、"lamington drives" というのもおもしろいですね。

絵本にはこの他にもパブロバやアンザックビスケットやベジマイトなど、オーストラリア独特のお菓子や食べ物が登場します。透明感のある絵とともに、ポスおばあちゃんとハッシュのオーストラリア一周旅行もお楽しみください。



**-* ラミントンの作り方 *-*

【材料】(3～4cm角のスポンジケーキ16個分)

スポンジケーキ (市販のものでもよい。作り方は下を参照)

アイシングシュガー	1+1/2カップ	バニラエッセンス	少々
ココア(無糖)	大さじ3～4	ココナッツパウダー	適量
湯	適量		

1. 冷蔵庫で1時間以上ひやしたスポンジケーキを3～4cm角に切り分ける。
2. 大きなボウルにアイシングシュガーとココアをふるい入れ、混ぜあわせる。
3. 2に湯を少しずついれて混ぜ、スプーンですくうとたらたらと落ちるくらいの固さにする。バニラエッセンスを加える。
4. 1のスポンジケーキをひとつずつ3のチョコレートアイシングにひたして、ココナッツパウダーをまぶす。アイシングが固まったらできあがり。

**-* スポンジケーキの作り方 *-*

【材料】(18×22cmの型1つ分)

卵	3個	小麦粉	60g
グラニュー糖	70g	バター	40g
コーンスターチ	30g		

1. 四角いケーキ型の内側にバターをぬっておく(分量外)。
2. オーブンを180度に熱しておく。
3. 中型のボウルに卵と砂糖をいれ、湯せんにかけてながら、白っぽいクリーム状になるまでかき混ぜる。粉類をふるいにかけて入れ、さっくりと混ぜる。溶かしバターをいれて混ぜる。
4. 型に生地を流しいれ、オーブンで30分焼く。
5. 竹串をさし、何もついてこなかったら焼きあがり。粗熱をとって型から出します。

(竹内みどり／早川有加)

オーストリアの歴史が生んだクッキー ～キプフェール～

This time there were biscuits.

But they were stale.

They were Kipferl left over from Christmas, and they'd been sitting on the desk for at least two weeks. Like miniature horseshoes with a layer of icing sugar, the ones on the bottom were bolted to the plate.

"The Book Thief" by Markus Zusak

Pam Macmillan Australia (2005)

『本泥棒』 マークス・ズーサク作

入江真佐子訳／早川書房／2007年

引用は『本泥棒』から。ナチス政権下のドイツで、読書を心のよりどころに生きる主人公の少女が、町長の図書室に忍び込み本を盗もうとする場面です。そこで見つけたのが、キプフェールというクッキーでした。

引用文では "miniature horseshoes"、小さい馬蹄と形容されていますが、この形はウィーンの歴史に関係があるオスマン帝国の旗印、三日月をかたどってできたという興味深い説があります。1683年、当時ヨーロッパで勢力を拡大していたオスマン帝国は、城壁で囲まれたウィーンを大軍で包囲した後、地下を掘って攻撃しようとしていました。それを朝早く仕事をしていたパン屋が察知して味方に告げ、ウィーンは敵軍を撃退することができたのです。この勝利を祝い、また「敵を喰う」という意味をこめてパン屋は三日月の形のパンを作り、キプフェール（ドイツ・バイエルン地方やオーストリアで「小さい角」という意味）と名づけました。キプフェールにはパンと焼き菓子の2種類がありますが、今回はドイツやオーストリアでクリスマスの定番になっているクッキータイプのバニラキプフェールのレシピをご紹介します。おしゃれな袋に詰めれば、かわいいクリスマスプレゼントになりそうですね。

- バニラキプフェールの作り方 *-*

【材料】(約32個分)

小麦粉	150g	砂糖	70g
無塩バター	150g	アーモンド粉	150g
卵黄	2個	バニラエッセンス	小さじ1/2
バニラシュガー※	適宜		

※市販のものが手に入らなければ、バニラビーンズを割いて中のつぶつぶを取り出し、バニラビーンズ1本あたりグラニュー糖15~20gを混ぜる。

1. ボウルにふるった小麦粉、室温で柔らかくしたバター、砂糖を入れて混ぜる。
2. そこにアーモンド粉、軽く溶いた卵黄、バニラエッセンスを加えて、全体がひとまとまりになるまで混ぜる。
3. 軽く小麦粉をふった台の上で、生地がなめらかになるまで練る。
4. 生地を4等分し、ラップに包んで約15分冷蔵庫に入れて、形を作りやすくするために固める。オーブンを160度にセットし、天板にオーブン用シートを敷く。
5. それぞれの生地を直径約2cmの棒状にし、5cmずつに切って三日月の形に整える。
6. 天板に間隔をあけて生地を並べ、オーブンで約20分、または表面に薄く焼き色がつくまで焼く。
7. 焼きあがったら、熱いうちにバニラシュガーをふってラックで冷ます。

(かまだゆうこ/冬木恵子)



栄養満点、オーツ麦の香ばしい味 ～フラップジャック～

They went through into the kitchen, where Aisling was removing a tray of flapjacks from the oven and Aidan was screaming for a piece at the top of his lungs.

"The Last of the High Kings" by Kate Thompson

Random House Children's Books (2007)

『プーカと最後の大王 時間のない国で2』 ケイト・トンプソン作

渡辺庸子訳／東京創元社／2008年

引用は2005年のガーディアン賞、ウィットブレッド賞受賞作『時間のない国で』の続編『プーカと最後の大王』から。アイルランドに住むリディ家には4人の個性的な子どもたちがいますが、一番幼いエイダンは、なかなかのやんちゃ坊主。お母さんが焼いたできたてのフラップジャックを欲しがって、オーブンの前で金切り声を上げているところです。この本で紹介されているフラップジャックは、オートミール（粃殻を取り除いたオーツ麦を蒸して押しつぶし、乾燥させたもの）にバターやシロップなどを混ぜてオーブンで焼いたものですが、17世紀の初めごろはフラップジャックというと厚めのパンケーキを指しました。フラップ (flap) はひっくり返す、ジャック (jack) はこの場合は単に「もの」という意味で、まさにパンケーキの説明そのもの。その名残から、アメリカでは今でもパンケーキをフラップジャックと呼ぶことがあるそうです。オートミールを使ったフラップジャックは1920年から1930年ごろにイギリスで登場しました。私の住むオーストラリアにも同様のお菓子がありますが、ミューズリーバーと呼ぶのが一般的で、チョコレート入りや上面をヨーグルトで固めたものなど、さまざまな種類が売られています。オーツ麦は鉄分、カルシウム、食物繊維が豊富なので栄養価の高いスナックですが、食べ応えのあるものも多く、買うのに躊躇してしまうことも。そこで今回は少し軽めのフラップジャックのレシピをご紹介します。オーブンから香ばしいにおいが流れ出すと、すぐに食べたい！と思ったエイダンの気持ちがわかるでしょう。紅茶はもちろん、冷たいミルクとの相性も抜群です。

- フラップジャックの作り方 *-*

【材料】(15センチ×25センチのトレイ 1枚で12個分)

オートミール(乾燥したもの)	130g	はちみつ	大さじ2
ブラウンシュガー	60g	ココナッツ粉末	25g
バター	80g	塩	小さじ1/2
お好みのドライフルーツ(レーズン、細かく刻んだアプリコットなど)	70g		

1. バター、ブラウンシュガー、はちみつを弱火にかけて溶かす。
2. オートミールとココナッツ、ドライフルーツ、塩をボウルに入れて混ぜたあと、1を加えてさらに混ぜる。
3. クッキングシートを敷いたトレイに2を入れてポテトマッシャー(手でもよい)で上からしっかり押さえ、表面を平らにする。
4. 180度に熱しておいたオーブンで表面に焼き色がつくまで約15分~20分焼く。
5. オーブンから取り出し、少し冷めてからナイフで長方形に12等分する。

(かまだゆうこ/冬木恵子)



魚の目ん玉入りデザート？ ～タピオカ・プディング～

That Aunty Peggy used to make this awful milk pudding called tapioca which had these little slimy bubbly bits and I told the other kids that they were fish eyes.

"The Story of Tracy Beaker" by Jacqueline Wilson

Random House Children's Books (1991)

『トレイシー・ビーカー物語 1 おとぎ話はだいきらい』

ジャクリーン・ウィルソン作／稲岡和美訳／偕成社／2010年再刊

タピオカはトウダイグサ科の低木キャッサバの根茎からとれるでんぷんです。キャッサバの原産地はブラジル。タピオカという名前は、アマゾン川流域の先住民の言語、トゥピ語の "tipióka" (でんぷんのとりだし方法を表す言葉) に由来しています。

引用は養護施設で暮らしている口が悪い10歳の女の子、トレイシーの日記から。トレイシーが "fish eyes" 「魚の目ん玉」と呼んでいるのは、タピオカ・パールのこと。タピオカを球状に加工したもので、煮るとプヨプヨとした弾力感が生まれます。

プディングにはクリスマス・プディングのように蒸した（茹でた）ものや、マンゴー・プディングなどゼラチンやコーンスターチで固めたものがありますが、タピオカ・プディングは牛乳で煮て砂糖を加えた甘いおかゆのようなタイプです。タピオカといえば台湾のタピオカ・ティーなどを思い浮かべる方も多いかもかもしれませんが、タピオカ・プディングはイギリスやアメリカで親しまれてきました。もともと消化のよいタピオカは離乳食などに重宝され、19世紀の半ばにはイギリスで牛乳と砂糖を使ったプディングのレシピが紹介されています。その後アメリカでタピオカ・パールの製法の改良が進み、現在ではインスタントのものを使って手軽に作ることもできます。

心を安らげて元気にしてくれる素朴な家庭料理やデザートを、英語では "comfort food" と呼びますが、このプディングもそんな一品。子ども時代に作ってもらった思い出と重ね合わせる人もいるでしょう。でもお母さんと暮らせないトレイシーには、そんな楽しい経験はありません。そう考えると、切ない気持ちが胸をよぎります。

**-* タピオカ・プディングの作り方 *-*

【材料】（4～6人分）

タピオカ・パール（小粒）	1/2カップ	塩	少々
砂糖	1/2カップ	牛乳	2 + 1/2カップ
卵	2個	バニラエッセンス	少々

1. タピオカ・パールを熱湯で煮戻す。パールが半透明になり、ほとんど芯がなくなったら火から下ろす。（戻す時間と戻し方はパールの大きさやメーカーによって異なる場合があるので、パッケージの説明を参照のこと）
2. 鍋に牛乳とタピオカ・パールを入れ、静かにかき混ぜながら弱火で煮る。
3. 牛乳が十分温まったら、砂糖と塩を加える。
4. 砂糖がよく溶けたら火を止め、よく溶いた卵を少しずつ加えて手早く混ぜる。バニラエッセンスをたらし、混ぜる。
5. 再び火をつけて、もう一度ふつふつとなるまで煮る。火を止めて、約10分～20分そのままにしておく。温かいままでも、よく冷やしてから食べてもよい。

（かまだゆうこ／冬木恵子／加賀田睦美）

しっかり食べて、元気を出して！ ～チャパティ～

I went down into the kitchen to get a drink because my mouth was feeling dry. Jas was in there making chapatis for the evening meal. She smiled as I walked in.

'Do you want some roti?'

"(Un)arranged Marriage" by Bali Rai

Corgi Books (2001)

『インド式マリッジブルー』 バリ・ライ作

田中亜希子訳／東京創元社／2005年

インドのパンといえば、日本ではナンがおなじみですが、実は本場インドの家庭ではあまり食べられていません。ナンを焼くタンドール（焼き窯の一種）が普通の家にはないためです。庶民の食卓に欠かせないのは、チャパティという無発酵平焼きパン。「ロティ」とも呼ばれますが、これはパンの類の総称です。チャパティは、全粒粉と塩を水でこねて薄く円形にのばし、タワという鉄板で焼いただけの素朴なパンで、カレーなどをつけて食べます。焼きたてがおいしいので、一家の主婦は毎食、家族のために何枚もせっせと焼くそうです。このような無発酵の平焼きパンは、インドだけではなく世界各地にみられます。その歴史は古く、インダス文明の遺跡からはタワの原型とみられるものも出土しており、長い年月を経てもなお、同じように作り続けられていることに驚かされます。

さて、冒頭の引用はイギリスに暮らすインド人少年の結婚をめぐる物語から。少年はまだ16歳。恋も遊びもこれからの年頃です。親が決めた結婚に抵抗し、家族中を敵に回した主人公に、兄嫁だけが理解を示してくれます。引用の場面では、ガールフレンドからの別れをほのめかす手紙に傷ついた少年が、ひとしきり泣いたあと、台所へ下りていきます。夕食の支度をしていた兄嫁は、事情がわからないなりに義弟を気遣い、チャパティを食べないかとすすめてくれました。つらく悲しいときこそ、しっかり食べて元気を出して。悩むのは、お腹が膨れてからのほうがいいですね。

**-* チャパティの作り方 *-*

【材料】（8枚）

全粒粉 300g
塩 小さじ1/2
水 約200cc

1. ボウルに粉と塩をいれ、水を少しずつ注ぎ、しっかりこねる。
2. なめらかな生地になったらまるめ、生地の表面が乾燥しないようにラップをかけ、室温で1時間以上休ませる。
3. 生地を8個に分割し、それぞれ軽くまるめておく。
4. 粉をふったのし板の上に生地をおき、手のひらでつぶしてからめん棒で直径18cm弱の円形にのばす。
5. フライパンを熱し、油はひかずに強めの中火で焼く。生地内の空気が膨張し、表面がぼこぼこ膨らんできたら、乾いたふきんをたたんだもので軽く表面を押さえる。さらに膨れたら、ひっくり返して反対側も色がつく程度に焼く。
6. すぐに乾燥して硬くなるので、できたものから乾いた清潔なふきんなどで冷めないように包み、密封容器に入れておく。

(加賀田睦美／冬木恵子／かまだゆうこ)



作者も大好き、イチジク入りのお菓子 ～フィグロール～

FIG ROLLS! WOW! I like to nibble the top of the biscuit off first, then chew away the lovely figgy stuff (it's lovely slooched around inside the mouth with chocolate milk), then eat the bottom bit.

"My Name is Mina" by David Almond

Hodder Children's Books (2010)

『ミナの物語』 デイヴィッド・アーモンド作

山田順子訳／東京創元社／2012年

デイヴィッド・アーモンドの『ミナの物語』に登場するフィグロール（邦訳ではイチジクロール）をご紹介します。ドライイチジクのペーストをショートブレッドで包んだお菓子が、英国やアメリカでは広く親しまれています。さくさくとしたビスケットと程よい甘みを持つイチジクのコンビネーションは、どこか懐かしさを感じさせます。

旧約聖書にも登場するイチジクは、有史以前から存在する果物のひとつです。原産地はアラビア半島南部、約6000年前にはエジプトで栽培が行われていたといわれています。その後地中海沿岸諸国に伝わり、さらに交易によってヨーロッパ各地へ広がりました。ヨーロッパや中近東では、古くからイチジクをはじめアプリコット、ナツメヤシなどの果物を乾燥させて携帯食や保存食として利用してきました。私（かまだ）の住むシドニーでも、スーパーでさまざまなドライフルーツが手軽に入手でき、食文化の歴史の一端がうかがえます。

古代エジプトでは、小麦粉を水でこねた生地イチジクを包んで焼いた菓子パンを食べていたと考えられています。スコットランド生まれのショートブレッドを使ったフィグロールが、いつ頃作られたのかは定かではありませんが、1891年にアメリカでショートブレッドの間にイチジクのペーストを注入する機械が開発され、フィグロールの大量生産が始まりました。

引用部分は、表現力豊かな女の子ミナがフィグロールの食べ方を説明しているところです。大好きなお菓子を、ゆっくり味わいながら食べる様子が目に浮かびます。巻頭メッセージ*で「フィグロールはデリシャス」とおっしゃっているアーモンド氏自身にも、子ども時代こんなふうにして食べた思い出があるのかもしれないね。

**-* フィグロールの作り方 *-*

【材料】(20個)

薄力粉	115g	全粒粉	115g
ブラウンシュガー	65g	無塩バター(1cm角切り)	150g
卵黄	2個	バニラエッセンス	小さじ1
ドライイチジク	120g	レモン汁	大さじ2

1. ボウルに薄力粉と全粒粉をあわせてふるい入れ、室温に戻しておいたバターを指先でくずしながら加えて混ぜる。
2. 1にブラウンシュガー、バニラエッセンス、卵黄を加えてこねる。まとめにくい場合は大さじ1~2の水を加える。ひとまとめにした生地をラップで包み、冷蔵庫で30分やすませる。
3. 鍋に細かく刻んだドライイチジクと水大さじ6を入れて、火にかける。沸騰後、弱火にしてふたをし、イチジクがやわらかくなるまで煮る。
4. イチジクが冷めたらレモン汁を加え、フードプロセッサーでペースト状にする。
5. 冷蔵庫から生地を取り出し、粉(分量外)を振った台の上で15cm×50cmの長方形にのばす。それを7.5cm×50cmの帯状になるよう、半分に切る。
6. 生地を横長に置き、手前半分にイチジクをのせ均等にならす。イチジクにかぶせるように向こう側半分を手前に向かって折り、縁を押さえる。厚さが均等になるように、全体を上から軽く押さえ棒状にする。もう半分の生地も同様にする。
7. 包丁で、生地をそれぞれ10等分に切る。
8. クッキングシートを敷いた天板に生地をのせ、190度に予熱したオーブンで12~15分、少し焼き色がつくまで焼く。焼けたらオーブンから取り出し、金網の上で冷ます。



(かまだゆうこ/冬木恵子/加賀田睦美)

※「月刊児童文学翻訳 2013年3月号(デイヴィッド・アーモンド特集)にアーモンド氏がメッセージを寄せてくれた。

熱い紅茶と一緒にどうぞ ～プリアーニク～

ねこが こねこに、ビスケットを やいてやろうと、おもいました。
こなに はちみつを 入れて、こねました。
ぶうんと はなの においのする おおきな なまばんが できました。

"Пряники пекутся, коту в лапы не даются" by Татьяна Алексеевна Маврина

Малыш (1966)

『おかしのくに』 タチアーナ・アレクセーヴナ・マブリナ*文・絵
みやかわやすえ訳／福音館書店／1971年

このあと、ねこはビスケット生地を伸ばし、押し型で人や動物の形をつけて焼くのですが、焼き上がったビスケットは次から次へと逃げていきます。シュールな話が躍動感あふれる色あざやかな絵で描かれ、結末はさらにシュール。

ここに出てくる「ビスケット」とは、ロシアで古くから食べられているプリアーニクという焼き菓子のこと。名前は香辛料を意味する「プリアーノスチ」に由来します。プリアーニクの元祖といえる、はちみつとライ麦粉を使った焼き菓子は、9世紀にはすでにロシア人の生活に登場していましたが、スパイスが入るようになったのはロシアに香辛料がもたらされた12世紀以降です。

特に有名なのは、紅茶をいれる湯沸かし器サモワール発祥の地、トゥーラで作られるプリアーニクで、シラカバの木などで作られた押し型を使って、模様やメッセージなどを浮き彫りにして焼きます。もともと儀礼的な意味をもつお菓子だったので、刻まれる言葉は祝祭日に関係するものが多いようです。『おかしのくに』は、作者マブリナが博物館に保存してある古い押し型に興味を持ったことから生まれました。プリアーニクの形や大きさはさまざまで、果物の砂糖漬けやドライフルーツが中に入ったものもありますが、今回はシンプルなものをご紹介します。日本では押し型が手に入りにくいいため、クッキーの抜型で模様をつけました。

※ほかにタチアーナ・アレクセーエヴナ・マヴリナなどの表記がある。

**-* プリヤーニクの作り方 **

【材料】(12個分)

はちみつ	150g	グラニュー糖	60g
水	25cc	ライ麦粉	225g
無塩バター	45g	卵黄	1個
重曹	小さじ1/2		
スパイス(シナモン、クローブ、ナツメグ、スターアニス、ブラックペッパー、カルダモンなど好みで) 合わせて大さじ1/2程度			
〔アイシング〕			
卵白	1/2個	粉砂糖	70g
レモン汁	大さじ1/2		

1. ライ麦粉はふるっておく。バターは冷蔵庫から出し、小さく切っておく。スパイスは混ぜておく。
2. はちみつを鍋に入れて中火にかける。沸騰する前に火を止め、スパイスを加える。
3. フライパンにグラニュー糖を入れて中火で炒める。茶色くなってきたら、水を少しずつ注いで固まった部分を溶かし、シロップ状にする。
4. 3を2に加える。ライ麦粉の半量を入れて、よく混ぜる。バターを加え、溶けたら、卵黄を加えてさらによく混ぜる。重曹を少量の水(分量外)でよく溶かしてから、加える。残りのライ麦粉を足してさらによく混ぜる。丸めてラップで包み、冷蔵庫で15～30分寝かせる。
5. 台と生地打ち粉(分量外)をして、めん棒で7mm程度の厚さに伸ばし、12個の四角形に切る。表面にクッキー型などで模様をつける。
6. 180度に予熱したオーブンで15分焼く。
7. 卵白と粉砂糖とレモン汁をスプーンで混ぜてアイシングを作る。
8. 粗熱がとれたら、はけでアイシングをぬる。1日おくと、さらにおいしくなる。



(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】

オーリボレン

THE GUMBO PAGE <http://www.gumbopages.com/food/dutch/oliebollen.html>

ブリント

『ユダヤを知る事典』（滝川義人著／東京堂出版）

All About "Jewish Holidays: Shavuot"

http://judaism.about.com/library/holidays/shavuot/bl_shavuot.htm

Classic Jewish-Food Recipe Archives <http://www.jewish-food.org/>

パンプキンパイ

『世界大百科事典』（平凡社）

『ステラおぼさんの アメリカンカントリーのお菓子』

（ジョセフ・リー・ダンクル著／主婦の友社）

Pumpkins&More <http://www.urbanext.uiuc.edu/pumpkins/history.html>

Halloween is here ! <http://www.halloweenishere.com/history.html>

ラミントン

"Day to Day Cookery" (compiled by I. M. Downes, Willim Brook, 3rd Edition)

Mem Fox <http://www.memfox.net/>

Australian National Dictionary Centre (The Australian National University)

http://www.anu.edu.au/ANDC/Ozwords/May_99/6._lamington.htm

豪日交流基金 <http://japan.embassy.gov.au/tkyojapanese/ajf.html>

キプフェール

The Food Timeline <http://www.foodtimeline.org>

フラップジャック

“Century of British Cooking” (Marguerite Patten's, Grub Street the Basement)

Oxford English Dictionary

The Food Timeline <http://www.foodtimeline.org>

タピオカ・プディング

The Food Timeline: history notes-puddings

<http://www.foodtimeline.org/foodpuddings.html>

Kraftfoods <http://brands.kraftfoods.com/minutetapioca/>

チャパティ

『インド家庭料理入門』

（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）

『麦の自然史』（佐藤洋一郎、加藤鎌司編著／北海道大学出版会）

"A Historical Dictionary of Indian Food" (K. T. Achaya, Oxford University Press)

フィグロール

『パンの研究 文化史から製法まで』（阿久津正蔵監修／越後和義著／柴田書店）

"Nice Cup of Tea and a Sit Down" (Stuart Payne, Sphere, 2004)

The Food Timeline <http://www.foodtimeline.org>

プリーニク

『ロシア文学の食卓』（沼野恭子著／日本放送出版協会）

『ロシアのパンとお菓子』（荻野恭子著／WAVE出版）

『おいしいロシア』（シベリカ子著／イースト・プレス）

ロシア料理研究家 Maxim Syrnikov 氏による作り方紹介（ロシア語）

<http://www.the-village.ru/village/food/chief-at-home/120527-maksim-syrnikov-pryani-ki-i-sbiten>

★紹介されているお菓子とそのお菓子が出てくる作品★

オランダの年の瀬に欠かせないお菓子【オーリボレン】

『小さなソフィーとのっほのパタパタ』

収穫を祝うユダヤの祭日のお菓子【プリンツ】

『ジェリコの夏』

おばあちゃんのハロウィーンの味【パンプキンパイ】

『シカゴより好きな町』

オーストラリアのお菓子【ラミントン】

『ボスおばあちゃんのまほう』

オーストリアの歴史が生んだクッキー【キプフェール】

『本泥棒』

栄養満点、オーツ麦の香ばしい味【フラップジャック】

『プーカと最後の大王 時間のない国で2』

魚の目ん玉入りデザート？【タピオカ・プディング】

『トレイシー・ピーカー物語1 おとぎ話はだいきらい』

しっかり食べて、元気を出して！【チャパティ】

『インド式マリッジブルー』

作者も大好き、イチジク入りのお菓子【フィグロール】

『ミナの物語』

熱い紅茶と一緒にどうぞ【ブリーダーニク】

『おかしのに』

※2017年9月現在すべて入手困難です。図書館等でお探してください。

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 honiyaku club