

キリスト教では、クリスマス前の約4週間をアドベント(待降節)と呼び、クリスマスを迎える準備期間に入ります。わが家でもテーブルのクリスマスリースのロウソクを毎週一本ずつ増やし、カウントダウンを楽しんできました。今日、4本全てのロウソクに火が灯りました。

今年の鹿屋で過ごすアドベントに、庭のユズや知人からもらった柑橘類でシュトーレン(クリスマススの伝統菓子パン)に使うピール(果物の砂糖漬け)を作ってみました。ドイツでは自国にない柑橘ピールはぜひいたく輸入品です。自分の中でドイツと鹿屋島のうれしいコラボになりました。



ドイツはアドベントをとても大切にします。クリスマスマーケットが開かれ、寒くて暗い街に光のぬくもりと、にぎやかさを添えてくれます。マーケットの歴史は中世までさかのぼり、最初はクリスマス飾りや食べ物、プレゼント用品など持ち寄ったようです。今は社交場となり、みんなでホットワインを飲んだりして楽しみます(残念ながら新型コロナで一部地

域のマーケットはお休みです)。家では日持ちするシュトーレンや伝統的なクリスマスツッキーを焼きます。ツリーを飾り、家族や友人にカードを書いたり、プレゼントを用意したりします。クリスマスの本番は12月24日の

イブ。会社や商店、レストランも休みで、街は静まりかえります。台所では朝からごちそうの準備が始まり、ツリーの下にはたくさん

のプレゼントが並べられ、子どもたちがワクワクする時間です。夕方、街には教会の鐘が響き渡り、

ディナー。伝統的な食事は、ガチらちにつぶします。バター大さじ2と牛乳(50〜80cc)を加え、さらにつぶし、好みに塩を足し、ナツメグを一振り、フワッと混ぜたら完成。温かいうちに肉や野菜と一緒に大皿に盛り付ければ、すてきなワンプレートクリスマスディナーの出来上がりです。

# いよいよクリスマス！

## 門倉多仁亜



信心深い人もそうでない人も、クリスマスだけは教会に向きまします。私の母も賛美歌を歌いたいと、私たちが教会へ連れて行ったものです。教会に美しい歌声が響き渡り、厳かな気持ちになります。

ツシユポテトです。作り方を簡単に紹介します。ジャガイモ(500g〜600g)は煮崩れしやすい男爵系がおすすめです。皮をむいて4等分に切り、水からゆでます。竹串が通るまでやわらかくなったら水を捨て、熱い

クリスマスは大事で、いなくなったら家族、友人を思いながらお祝いします。みなさまにとつて心穏やかな日々でありますように。 Frohe Weihnachten! (ヌリークリスマス)

かどくら・たにあ氏 料理研究家。兵庫県生まれ。父は日本人、母はドイツ人。英国滞在中にル・コルドン・ブルーで学ぶ。食やドイツ生活の経験を踏まえたシンプルライフをテレビや雑誌で発信している。鹿屋市在住。