

少女時代、ドイツの祖父と暮らしていた時期があります。住まいはマンシヨンのエレベーター真正面にあり、ある日学校から帰ると、エレベーターホールにお菓子の香りが漂っていました。玄関は二重ドアになっていて「冷たい風は通さないけどおいしい香りは別なんだなあ」と感じました。祖母は特別な日でも気が向くと慣れた手つきでパットとケーキを焼いていました。

日本ではお菓子作りを難しく考える人が多いです。「材料を1g単位で計量しなければいけないでしょう?」とよく聞かれます。お店の美しいお菓子であれば、そうかもしれません。でも作るのは家庭のお菓子です。パウンドケーキの生地の基本配合はいつも一緒。あとは季節のフルーツを合わせます。ドイツだと春はチェリー、夏はプラム、秋はリンゴ、冬はチョコレートやナッツ、ドライフルーツを組み合わせたものも。ひとつのレシピで四季折々のケーキを楽しめるわけです。



門倉多仁亜



おばあちゃんの。パウンドケーキ

祖母のパウンドケーキのレシピを紹介します。常温の無塩バター125g、きび糖125gをボウルに入れて電動泡立て器で白っぽくなるまで混ぜます。そこへ卵を2〜3個加えます。卵の分量が大きければ、昔

は家の鶏が産んだ卵を使ったかぶら。産み落とされる卵が大きいれば2個、小さければ3個といふわけです。おほかたに作れるレシピになつていますが、気をつけるポイントもありません。卵は別に溶い

す。電動泡立て器の低速で混ぜ、粉っぽさがなくなったら牛乳を大きく1〜2を加えて硬さを調整します。好みでフルーツを混ぜ、ペーパーを敷いた型(22cm×9cm)に流し入れ、180度に予熱したオーブンで40分ほど焼

ておき、3、4回に分けて生地を混ぜ込み、泡立て器でしっかりと混ぜてから次の卵を入れていきます。卵を全部入れたら、薄力粉200gとベーキングパウダー小さじ2を混ぜたものを振り、2、3回に分けて入れま

す。毎回焼き上がりは少しづつ違うでしょう。それがまた面白く、飽きることもなく、お店では買えない安心感とおいしさがあるはず。私に料理の楽しさを教えてく

れた祖母は、20年以上前80歳で亡くなりました。いつも私の髪をなで、ほめてくれる優しい人でした。裁縫も上手で、戦中戦後、その技術でお金や食べ物を買ってもらったそうです。祖母が生まれ育ったのはベ

ルリンから50kmほど東の町。第二次世界大戦後、故郷を追われ4歳の母を連れて国内難民となり、旧西ドイツに住み着きました。土地も仕事もすべて奪われ、悲しかったと思います。今のアフガニスタン情勢に祖母の体験を重ねて見えています。さて今年の夏は、鹿屋で豊作だったプラムのパウンドケーキに挑戦しました。深いりのドリ

ツブコーヒとよく合います。身近にある材料を生かし、道具を工夫して使い、調理することからクリエーティブな作業。おほかたに手作りの時間を楽しんでみてほしい。繰り返し作るうちに自分だけのオリジナルレシピになっていくはず。ねった「団子」を作るように気軽にケーキを焼いてほしいな。

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。英国滞在中に料理製菓学校ル・コルドン・ブルーで学ぶ。食だけでなくドイツ生活の経験を踏まえたシングルライフをテレビや雑誌で発信している。鹿屋市在住。