# 世界の料理教室

e stabble stabble stabble stabble

~ニュージーランド創作料理 ~

〈本日のメニュー〉

- ・ 具入りスコーン
- ・ ブルーベリーチーズケーキ

01889300188930018893001889300

平成17年9月6日(火)

会場:アミュゼ柏

講師:ゼイン イングレス

**Zane Inglis** 

#### 講師紹介

2001年来日。ニュージーランド ウェリントン州出身

現在は、インターナショナルパシッフィック大学(ニュージーランド)の日本人学生の募集を担当され、すでに1都2府42県を周っていらしゃるとのことです。

去年5月、茨城県出身の裕美さんとご結婚し、柏に住み始められました。

趣味はスポーツ全般(サッカー以外)と料理で、特にデザートがお得意です。その時々のアイデアでオリジナルなもの作り出していくため、一般のレシピには頼らないとのことです。

# ◎ 具入りスコーン

### 〈材料〉(5人分)

小麦粉 3カップ ベーキングパウダー 小さじ6杯 マーガリン 80g 牛乳 600ml

トッピング

好みで チーズ ベーコン カボチャ タマネギ チョコレート レーズン シナモンシュガー など

## 〈作り方〉

オーブンを220℃に温めておく

- ①小麦粉とベーキングパウダーをふるいにかける
- ②①にマーガリンを入れ混ぜる (ここではマーガリンの粒が残っている状態でいい)
- ③牛乳を少しずつ混ぜながら入れる
- ④生地がまとまってきたら手を使いこねる
- ⑤好きなトッピング入れて混ぜる
- ⑥スプーンですくい団子を作る
- ⑦オーブン皿に軽く小麦粉を敷きスコーンをのせる
- ⑧10分間焼く(キツネ色になるまで)

# ◎ ブルーベリー チーズケーキ

# 〈材料〉 (5人分)

\*底のクッキー部分

マーガリン 160g ビスケット 150g クッキー 150g

\*ブルーベリーソース

冷凍ブルーベリー 300g

粉砂糖 50g

#### \*生地

クリームチーズ 500g 生クリーム 160ml 粉砂糖 50g レモンジュース 小さじ5杯

ミルクチョコレート (クッキング用) 50g

# 〈作り方〉

#### \*底のクッキー部分

- ①18cm ケーキ型にアルミフォイルを敷く (5cm 長く型の外に出す)
- ②クッキー、とビスケットを砕いて、溶かしたマーガリン入れ,しっとりするまで混ぜて型の底に押し付けるようにして敷き詰める
  - ③10分冷蔵庫に入れ冷やし固める

#### \*チョコレート

- ①小さな皿にサランラップをかぶせる
- ②チョコレートを溶かし①の上に直径 1.5 cm 位に伸ばす
- ③冷蔵庫に入れて固める

#### \*ブルーベリーソース

- ① 100g のブルーベリーを 50ml の水と 50g の粉砂糖と一緒に鍋に入れて軽く混ぜ、強火で 3分煮る
- ②火を止め、ブルーベリーを潰しもう一度、強火で1分煮る
- ③裏ごしする

大さじ2杯のソースを別の容器に移しておく

- ④残りのブルーベリーソースと①の残り 200g のブルーベリーを弱火で2分煮る
- ⑤冷やす

#### \*生地

- ①クリームチーズを泡立て器で滑らかになるまで混ぜる
- ②50gの粉砂糖を入れ混ぜる
- ③生クリームを少しずつ入れながら混ぜる
- ④小さじ2杯レモンジュースを入れ混ぜる
- ⑤滑らかになったら、半分を別の容器に移す
- ⑥半分の生地を大さじ2杯のブルーベリーソースを入れて混ぜる<ブルーベリー生地>
- ⑦残りの半分はさらに小さじ3杯のレモンジュースを入れて混ぜる<レモン生地>
- ①冷やし固まった底の上に < レモン生地 > を平にのせる
- ②固まったチョコレートをサランラップを外して①の上にのせる
- ③さらにその上に<ブルーベリー生地>を平にのせる
- ④冷蔵庫で5分間冷やす
- ⑤最後にブルーベリーソースをのせ、食べるまで冷やしておく

# ニュージーランドのプロフィール

| 1.面積          | 27 万 534km² (日本の約 4 分の 3)   |
|---------------|---|
| 2.人口          | 403 万 8,200 人(2004 年 6 月、NZ 統計局)  |
| 3.首都          | ウェリントン(17.8 万人、2003 年 6 月末)   |
| 4.人種          | アングロサクソン系及び、先住民マオリ系 (約 52 万 7 千人 13.8% 01 年国勢調査)  |
| 5.言語          | 英語  |
| 6.宗教          | 英国国教会 16.9%、長老派 14.0%、カソリック 12.5%、メソジスト派 3.5%、(キリスト教全宗派合計 約 60%)、無宗教 29.6%等(01 年 国勢調査)  |
| 7.国祭日(2005 年) | 新年・年始(1月1日、1月2日)<br>ワイタンギ・デー(2月6日)<br>グッド・フライデー(3月25日)<br>イースター・マンデー(3月28日)<br>アンザック記念日(4月25日)<br>女王誕生日(6月3日)<br>勤労感謝日(10月28日)<br>クリスマス(12月25日)<br>ボクシング・デー(12月26日)                   |
| 8.略史          | 1642 年 タスマン(オランダ人探険家)により発見される。 1769 年 クック(英国人探険家)南北両島を探検。 1840 年 英国代表と先住民マオリの伝統的首長との間でワイタンギ条約署名 (これにより英国は NZ を自国の植民地とした)。 1907 年 英国自治領となる。 1947 年 英帝国議会のウェストミンスター法受諾(英国法から独立した立法機能取得) |

2つの大きな島からなり、国土の約4分の3は海抜200メートル以上の高地で山国と言ってよい。 気候は温帯に属すが、海洋性気候のため年間を通じて寒暖の差が少なく、四季の変化がはっきり していない。しかし、一日のうちの天気や風向きが変わりやすく、日中は日差しが強い。日没後 は冷え込むため"一日の中に四季がある"といわれている。また変化に富む山紫水明の地で"南半 球の箱庭"ともいわれる観光国でもある。