ケイティ・コールの しあわせレシピ

必ずだれかにおすそ分けしたくなる、しあわせレシピをご紹介します。

その３ ブルーベリー・ケーキ

英語で“Take the cake”（ケーキを取る）と“Bring the cake”（ケーキを持っていく）は、同じように聞こえますが、意味は全く違います。“Take the cake”は、一番であるとか、最優秀賞や最高点を取る、もしくは一番可愛い服を着ているとか、話がおもしろい、という意味になります。“Bring the cake”は文字通り、誰かにケーキを持っていくことです。私は、「ケーキを取る」のも「ケーキを持っていく」のも好きです。ケーキは簡単に作れるデザートですが、愛情表現の一つでもあります。

アメリカでは、卒業、出産、昇進、祝日のお祝いにもケーキを焼きます。病気のお見舞いや、家族を亡くされた方のため、出産祝いや、引っ越し祝いにも、自分の気持ちを表すためにケーキを持っていきます。また、自宅に招いた友人と一緒に食べるために作ることもあります。

わたしはお菓子作りが好きで、作ったものを友だちと食べるのが大好きです。もっとケーキの焼き方と飾りつけを勉強して上達したいと願う一方で、簡単でおいしいレシピがあることにも感謝しています。わたしはシフォン型やクグロフ型でケーキを焼くのが好きです。きれいな形にできるし、見栄えを良くするために飾りつけをしたり、味を足すためにアイシングをしたりする必要がないからです。信じられないという人もいるかもしれませんが、こういったシンプルなケーキには、ひとつのボウルに材料を入れて混ぜるだけといった簡単なレシピもあります。

来日して間もない頃、出産したばかりの方の家にケーキを焼いて持っていったら、その家のおばあちゃんがびっくりしていました。子どもを産んだ家のほうが内祝いを配る習慣しか知らなかったからです。また近所で「娘のピアノの先生が、これからうちに寄ってくれるの」という人がいたのでケーキを持っていったところ、「お出しするのにちょうどいいわ」と喜ばれました。

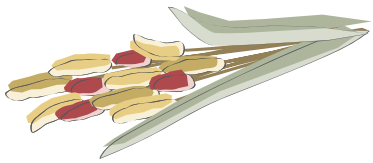
友だちの誕生日にケーキを焼いたこともあります。家族からも忘れられていた誕生日に、生まれて初めてケーキを焼いてもらったと彼女は涙ながらに喜んでくれました。また、長野で教会の開拓をしていた頃、ある男性から、わたしの焼いた誕生日ケーキをもらったことがうれしくて教会に来続けて、とうとうクリスチャンになったのかもしれない、と言われました。

「あなたのことを忘れていませんよ」という気持ちを込めて贈るケーキには不思議な力があり、みんなが笑顔になります。むずかしいことは、何もありません。こんな簡単なレシピからスタートしてはいかがでしょう。

ブルーベリー・ケーキの材料
（直径22cmのシフォン型１個分）

卵	2個
サラダ油	150cc
ヨーグルト（無糖）	200cc
オレンジ・ジュース（果汁 100% のもの）	大さじ2
強力粉	300g
砂糖（グラニュー糖）	160g
ベーキング・パウダー	小さじ１
重　曹	小さじ１
塩	小さじ 1/4
ブルーベリー（冷凍の場合、解凍する必要はありません）	120g
くるみ（細かく刻む）	100g

作り方

1. オーブンを180℃に予熱する
2. ボールに卵、ヨーグルト、砂糖、サラダ油、オレンジ・ジュースを入れ、あわ立て器でよく混ぜる
3. 別のボウルで粉類を混ぜ、２に入れて混ぜ合わせる
4. ブルーベリー、くるみを混ぜ入れる
5. シフォン型（パウンドケーキ型でも代用可）にサラダ油（分量外）を塗り、生地を流し入れ、180℃のオーブンで約50分焼く。竹串を刺して生地が付いてこなければできあがりです
6. あら熱を取って型から出す

ケイティ・コール
米国カリフォルニア州生まれ。1978年に短期宣教師として来日。1980年にテモテ・コール（現ＦＦＪ代表）と結婚。1984年から2002年まで、長野県で夫と開拓伝道に従事。５人の子の母。東京都在住。