



この季節、わが家ではドイツのクリスマス菓子「シュトローレン」を作るのが恒例行事になっていきます。最初は仕事でお世話になった方へ年末のごあいさつにと作っていたのですが、料理教室の生徒さんの要望もあり、販売もするようになりまして。材料集めが大変で、時間もかかるため、毎年数は130個ほどに限定しています。

私が作るのは、昔、祖父の近所の女性から教わった伝統的なシュトローレン。作り方もシンプルです。小麦粉とイーストと卵、バターで生地を作り、素焼きのアーモンド、レーズン、柑橘ピール、スパイスなどを加えて発酵させます。膨らんだ生地は分割し、マジパン(アーモンドのペースト)を真ん中に入れて成形、再び発酵。2

次発酵が済んだ生地はオーブンで焼き上げ、溶かしバターをたっぷり塗って染み込ませます。次の日、そして翌々日もオーブンで温め直し、さらにバターを染み込ませ、最後に粉糖をふりかけて完成。柑橘ピールは大隅半島で育ったユズやサワーボメロ、タンカンなどを使った自家製。皮を砂糖で煮込み、保存しておきます。市販品とは比べものにならないよい香りです。ドイツと鹿児島がコラボでき、ハッピーな気分になります。

門倉多仁亜



クリスマスのシュトローレン

シュトローレンは14世紀には作られ、最初は司教への献上品だったそう。ただ当時はクリスマス前は断食しなければならなかったため、小麦粉、水、油だけの固いパンだったとか。その後少しずつ工夫され、進化したようです。日本人から見ると、シュトローレンはいろいろな物が入ったパンと

いうイメージですが、材料は昔のドイツ人にとって貴重品ばかり。甘くて貴重なレーズン、暖かい国しか育たない柑橘のピールやアーモンド、遠い東南アジアのスパイス類、そしてたっぷりのバター…。ドイツではアーモンドだけ入ったもの、ケシの実入り、クワルクというチーズを練り込んだものな

た。ただ、今は家庭向けにサイズが小さくなっているようです。できたてより少し時間をおいたほうが味がなじんでおいしいといわれます。12月はじめにクリスマススクッキーと一緒に作っておき、家族や友人とクリスマス前のアドベント(待降節)のお茶タイムを楽しみます。薄めにスライスした

ス入りの温かいワインで、クリスマスケーキで楽しむことができますが家でも簡単に作れます。千円くらいの赤ワイン(酸っぱくない、甘めのもの)を鍋に入れ、コップ1杯の水と搾ったミカンの汁2個分で薄めます。シナモン、スライスしたショウガ、クローブなどのスパイス、レモンの皮を入れて、15分ほど中火で温めます。冷ましてスパイスの香りをワインに移したら、好みではちみつで甘みをつけ、温め直していただきます。寒い日に飲めば体が芯からほっかばか。大人用の飲み物です。忙しい12月。だからこそ、大切な人と過ごす時間を作り、今年を振り返り、来年への希望を語り合いたいのです。どうか、心穏やかな日々でありますように。

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プルライフをテレビや雑誌で発信している。鹿屋市在住。