

Relax Time  
For Your Heart.

ミヤコメール

# Miyako Mail

NO.73 2010年 秋号



こんにちは、Miyakoです。みなさん、お元気ですか。  
大変、大変暑かった今年の夏。のりきることが大変だったと思います。  
少し涼しくなると作りたくなるのがお菓子。時間の余裕がある日には  
アフタヌーンティーなどいかがでしょうか。



## 前田さんちの鍋焼焼きスコーンレシピ

前回約束しましたとおり、前田通子さまより教えていただいた鍋焼焼きスコーンレシピをご紹介します。

Geo-25S 浅型両手鍋

材料



- 薄力粉...300g
- 塩...小さじ1/2
- 砂糖...小さじ3
- ベーキングパウダー...小さじ4
- バター...60~90g
- 牛乳もしくはヨーグルト...200g(牛乳+卵1ヶ=200gでもおいしい)

作り方

- ①ボールに薄力粉、塩、砂糖、ベーキングパウダーを合わせてふるい入れる。
  - ②①に1cm角に切ったバターを入れて、指先でつぶしながら粉と混ぜ合わせ、ほろろ状にする。
  - ③②の中央をくぼませ、牛乳を入れ全体を切るように混ぜ合わせて、ひとまとめにし、ラップに包み冷蔵庫で約30分間休ませる。
  - ④③を2cmの厚さにのばし、5cm程の丸型(コップでも可)で抜き、オーブンシートを敷いた鍋に並べる。
  - ⑤蓋をして極弱火で10分、つぶれないようにそとひっくり返して5分、合計15分焼く。
- (M)前田様はGeo-25S浅型両手鍋25cmを使って焼かれるそうです。  
そして、Geo-20T両手鍋20cmを使って作られたラズベリージャムやブルーベリージャムを添えていただくそうです。

ジャムの作り方は、鍋に冷凍ラズベリー(または冷凍ブルーベリー)200gと砂糖100gを入れ火にかける。フツフツしてきたら弱火にし、アクをとりながらトロットするまでヘラで混ぜ続ける。ヨーグルトソース位の堅さがおいしいそうです。至れり尽くせりありがとうございます。



## The Stone of Scone

アフタヌーンティーに欠かせないスコーン。この名前の由来はいくつかあるようですが、その中の一説をご紹介します。

スコーンは、スコットランドのスコーン城にあった運命の石(The Stone of Scone)に由来すると言われています。この石はスコットランドで歴代国王の戴冠式の椅子の土台として使われていました。この石はスコットランド人にとって、独立と自由の象徴とも言えるので、イングランドとこのThe Stone of Sconeをめぐって、長い間、戦いを続けることになったのだそうです。

その形に似ていることからスコーンと呼ばれるようになったというのですが、神聖なものにはナイフを入れないという英国の慣習から、スコーンにはナイフを使わず、系統に割らずに、手で横半分に割って食べるのが正式なマナーとされているそうです。



## スコーンをGeo-28Sで焼いてみました

たくさん作ります!



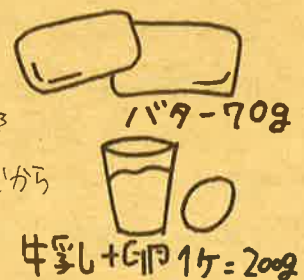
Geo-28S 浅型両手鍋

ジオ、70センチの鍋で、一番大きい口径は28cmです。

大きければ一度にたくさん焼けるだろう、という単純な考えのもと、Geo-28S浅型両手鍋28cmを使ってスコーンを焼いてみました。

前田さまレシピから、バターは70g、牛乳+卵1ヶ=200gを選んで生地を作ります。

丸型で抜かず、スコーンで取り分け、ホトトと落として焼いてみました。少しワイルドな感もありますが、恐らく、それほど味に影響はないでしょう。より石らしくなるような気がして。(型抜きが面倒だからではありません。)



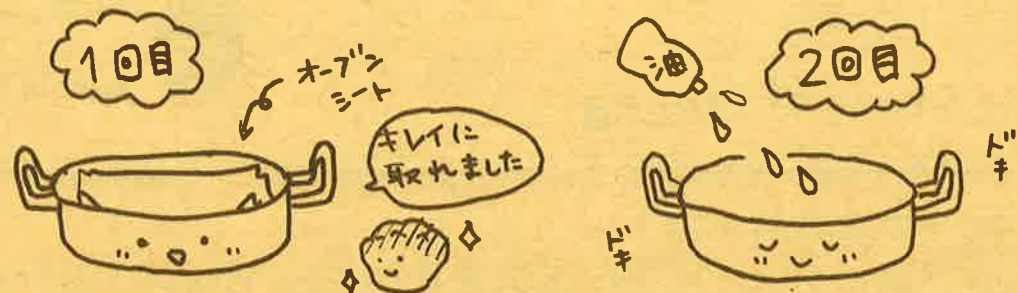
バター-70g

牛乳+卵1ヶ=200g



1回目は、オーブンシートを敷いて焼いてみました。ツルリと取れて気持ちよく焼けました。

2回目は、オーブンシートを使わずに、鍋に薄く油をひいて焼いてみました。どれくらいくっつくか、鍋にこげあとが残るかドキドキです。



やりました！成功です！！スコーンは鍋にくっつかず、焼け方もオーブンシートを使ったときと一緒にです。そして何よりも鍋にこげあとはありませんでした!!!

少しだけ鍋底に油の焼けたような色はつきましたか？それは、スコーンを焼いたのだから、使ったことによる当然の現象です。お手入れできれいに落とします。

さて、そのお味はとていいますと、バターの香りが広がるお焼きのスコーン片版です。前田さまの味ときと一緒にです。はちみつをかけたリ、たまたまあったハヤシライスのソースと食べてみたところ、どちらもよく合いました。

気分はすっかりアフタヌーンティーです。みなさんも色々な味をぜひ試してみてください。



### あたより紹介

鹿児島県にお住まいの高原ひとみさまよりあたよりいただきました。どうもありがとうございます。

自宅がオール電化に決まった時から「お鍋さがしの旅」が始まりました。まず、シオの大きな両手鍋を見つけて取り寄せ、構造に系内得してからリテーパンと片手鍋も取り寄せました。最初は、調理台にも鍋にも小慣れずにバタバタしていましたが、あまりの熱効率の良さにびっくり！鍋ウラのこげ付きには、クリームクレンザーをつけて、鍋の中に水を少し入れて798します。鍋全体を業務用ラップでぐるんぐるんで数分加熱します。

ラップをはずして洗い流すと、こげ付きもツルンととれて、こする手間もはぶかれています。

④「お鍋さがしの旅」でシオを見つけてくださり、ありがとうございます。

高原さまのご使用熱源はIHクッキングヒーターだそうです。

IHクッキングヒーターで、鍋の中に水を入れて加熱、この2つの条件が一緒に整わないとできないと思います。どちらかが欠けると、ラップが焼けてしまうと思います。

IHクッキングヒーターは輻射熱ではなく、鍋底を発熱させるヒーターなのでできるのです。また、鍋の中に水を入れているので空炊きにならず、こげ付きに効くのです。とてもうれしい情報です。試される方は充分にご注意の上お願いたします。

### MiyaCO Mail・掲示板 No.73 2010秋号

今回もみなさんのおかげでミヤコメールができました。本当にありがとうございます。英国では、それぞれの家庭にスコーンレシピがあるそうです。次はドライフルーツを入れて焼いてみようと思っています。面白いに思えば、かなりないで、やってみると新発見があるものです。

さて、こんなミヤコメールですが年4回季節ごとに発行していきたいと思っています。もしも続けて読んでみたいという方がいらっしゃいましたら、下記の住所までおはかきにて、お名前、ご住所、お電話番号を明記の上、右下の希望券を貼ってお送りください。FAXやEメールでのお知らせでもOKです。ひとこと感想など添えていただけるととてもうれしいです。

一度お知らせいただければ無料で続けてお送り致します。みなさんのご応募、心よりお待ちしております。

※ご連絡いただいた個人情報、ミヤコメール等の発送のみに利用し、お客様本人の同意なしに第三者へ開示、提供することはありません。

参考文献：「お菓子の由来物語」 猫井登 著

from・MiyaCO 株式会社 宮崎製作所 0256-64-2773(代)

〒959-1276 新潟県燕市小池上通り 4852-8  
●ホームページアドレス <http://www.miyazaki-ss.co.jp/>  
●Eメールアドレス [info@miyazaki-ss.co.jp](mailto:info@miyazaki-ss.co.jp)  
●ブログアドレス <http://objet.blog.ocn.ne.jp/miyaco>