

みかんのパウンドケーキ

安くて甘い「みかん」の季節となりました。私たちが普段「みかん」と呼んでいる果物は、「皮の柔らかい柑橘類の総称」で、通常「温州みかん」のことを言います。温州(うんしゅう)とは柑橘類の産地として有名になった中国南部の浙江省にある地名のことです。ここから日本に伝わり、「みかん」の起源地は鹿児島県長島地方と考えられています。古くは、江戸時代初期、大坂の医師であった寺島 良安(1654-没年不詳)が記した百科事典(当時は類書と記した)『和漢三才図会』に紹介されています。因みに英語では温州みかんを“satsuma mandarin”と言います。もちろん“satsuma”は鹿児島の古名「薩摩」で、“mandarin”とは、歴史用語では「中国の官吏、役人」のこと、今では「北京語(中国の標準話)」を意味することがとして使われています。

【材料】

<input type="checkbox"/> みかん(小ぶりなものが便利)	4 個
<input type="checkbox"/> ホットケーキミックス	150 g
<input type="checkbox"/> 卵	1 個
<input type="checkbox"/> 砂糖	30 g
<input type="checkbox"/> オリーブオイル	20cc



【作り方】

0. オーブンを200℃で予熱しておく。
1. みかん4個の内、1/2個分は飾り用に薄く輪切りしておく。残りは皮をむいて、あま皮を丁寧に取り除き、クッキングで細かくする。皮は綺麗なところだけをみじん切りにする。
2. ボールに卵を割り入れて、砂糖30gを加えて白くなるまで混ぜる。ここにホットケーキミックス150gをふるい入れる。ゴムベラでざっくり混ぜる(いつもと同じ。混ぜすぎないように注意！)。
3. ここに細かくした1のみかんを入れて、さっと混ぜる。さらにオリーブオイルを入れて軽く混ぜる。
4. 紙製パウンドケーキの型に、3を流し入れ、上からみじん切りの皮を散らし、さらに輪切りにしたみかんを飾る。
5. 180℃のオーブンで40分焼けば完成。