



Carrot Cake Stacey Fujikawa

This month I would like to share a recipe that I have used multiple times in Japan, and it always turns out great! I found the recipe online, but have adjusted it to my personal taste. I hope you enjoy.

Cake Ingredients

•4 eggs	•10 ml vanilla extract	•3 g salt	•110 g chopped walnuts
•236 ml vegetable oil	•250 g all-purpose flour	•9 g ground cinnamon	
•200 g white sugar	•9 g baking soda	•2 g ground nutmeg	
•200 g brown sugar	•9 g baking powder	•330 g grated carrots	

Frosting Ingredients

•100 g butter, softened	•200 g confectioners' sugar	•110 g chopped walnuts
•200 g cream cheese, softened	•5 ml vanilla extract	•200 ml heavy cream

Directions

1. Preheat oven to 175 degrees C. Lightly grease and flour pan.
2. In a large bowl, beat together eggs, oil, white sugar, brown sugar, and 10 ml vanilla. In a separate bowl, mix flour, baking soda, baking powder, salt, cinnamon, and nutmeg. Add dry ingredients to wet ingredients, mix until completely combined. Stir in carrots. Fold in walnuts. Pour into prepared pan until 2/3 full.
3. Bake in the preheated oven for 40 to 50 minutes, or until a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean. Let cool.
4. To Make Frosting: In a medium bowl, combine butter, cream cheese, confectioners' sugar and 5 ml vanilla. Beat until the mixture is smooth and creamy. In a separate bowl, whip heavy cream until soft peaks form. Fold whipped cream into butter/cream cheese mixture. Stir in chopped walnuts. Frost the cooled cake.

キャロットケーキ ステシー フジカワ

今回は、来日以来何度も試しているレシピを皆さんにもお教えします。焼き上がりはいつも上々です。ネットで見つけたものを自分好みにアレンジしました。お試しあれ。

ケーキ材料

●卵4個	●バニラ10ml	●塩3g	●刻みクルミ110g
●キャノーラ油236ml	●小麦粉250g	●シナモン9g(粉末)	
●白砂糖200g	●重曹9g	●ナツメグ2g(粉末)	
●三温糖200g	●ベーキングパウダー9g	●おろし人参330g	

砂糖衣材料

●バター100g(柔らかくしたもの)	●粉砂糖200g	●刻み胡桃(くるみ)110g
●クリームチーズ200g(柔らかくしたもの)	●バニラ5ml	●生クリーム200ml

作り方

1. オーブンを175度に熱しておく。焼き型に軽く油を塗り、小麦粉を振る。
2. 大きいボウルで、卵、油、白砂糖、三温糖、バニラを泡立てる。別のボウルで、小麦粉、重曹、ベーキングパウダー、塩、シナモンとナツメグを混ぜる。これを先のボウルに入れてよく混ぜ、人参を混ぜ入れる。さらに胡桃を切り混ぜる。1の焼き型に3分の2程度まで入れる。
3. 予熱したオーブンで40分間から50分間焼く。中心につまようじを刺し、生地がようじにつかなければよい。そのまま冷ます。
4. 砂糖衣の作り方: 中ボウルにバター、クリームチーズ、粉砂糖とバニラを入れ、なめらかなクリーム状になるまでかき混ぜる。別のボウルで角が立つまで生クリームを泡立てる。これを中ボウルのクリームに切るように混ぜて、そこへ胡桃を混ぜる。冷ましたケーキにかける。(訳: 宮地晶子)

英語教育指導員 宮地晶子の

エイゴのマナビカタ

第90回

飛んでイスタンブール

家賞を受賞したトルコ人写真家、アリフ・アシュジュさんに対する雑誌社の取材通訳で、雑誌社の方が開口一番「ちょっと歌っていただけますか」。「えっ、私? 通訳が歌っちゃう?」「えーい、通じるためならいっちょ歌うか」というわけで歌ったのです。

次の質問は「この歌以来、イスタンブールに憧れる日本人はとて

「飛んでイスタンブール」月の砂漠で「ロール」ー。歌ったのは私です。すぐメロディーが浮かんだ人は、若くても40歳代のはず。流行したのは35年ほど前のことです。

その時の状況は、フォト・フェスタ会場でのこと。今年海外作

多いですが、トルコ人のあなたは日本にどんな印象を持っていますか? でした。ナルホド。…てなことで、取材はスムーズに終了。まったく、通訳中は何が起きるか分かりません。作家の出身国の地理、歴史は勉強しておくのですが、まさか日本のポップス曲のリクエストが出るとは…。

この仕事の準備ではいつも2種類の言葉を覚えておきます。1つは「露光補正」「コマ伸ばし」という写真用語。もう1つは「洞察力のある」とか「精緻な」という芸術的な表現です。こちらは無限。もうヤマを賭けて覚えるしかありません。新聞の芸術欄などを読んで、思い出せない言葉が出たらすぐ辞書、という生活が続きます。精神的にかなり追い詰められますから、仕事が無事終了した時は、本当にほっとします。

ところで、アリフさんは、なんと松尾芭蕉ファン。写真1枚から芭蕉の句が浮かぶことがある、とか。町の方々のおもてなしで、日本が好きになったアリフさん、「いつか芭蕉の細道を辿る写真を撮りに戻ってきたい」と言い残して帰っていきました。

【ちょっと豆知識】

宮地晶子

今回は「混ぜる」という言葉がたくさん出ました。「mix」は複数のものを混ぜる、「whip」は泡立てる、「beat」は強くかき混ぜること、「stir」はかき混ぜること。「stir」は、日本語でも「ステア」としてカクテルを作るのに使います。よく混ぜる「shake」と違い、「stir」はさらっと混ぜます。代表的なのがカクテルの王様、マティニーです。ついでに「stir-fry」は炒めもののごとで、「stir-fried beef」は牛肉の炒めもののごとです。