



スポンジケーキは、なぜスポンジというの

ふわふわしてスポンジみたいだから

ケーキは好きですか。ショートケーキ、シュークリームなどいろいろなケーキがありますね。

イチゴのショートケーキなどを作るとき、小麦粉、卵、砂糖をおもな材料とし、よくかき混ぜるとあわがで、それがスポンジ状に焼き上げられるので、スポンジケーキといいます。

スポンジケーキというのは、ケーキがふわふわとしてスポンジみたいだからです。

スポンジケーキを焼くには、スポンジ生地を用意するのですが、生地には2種類あり、一つが小麦粉、卵、砂糖で作るあっさり味のビスキュイ生地で、もう一つがこれにバターを加えて、しっとり仕上げ上げるジェノワーズ生地です。

スポンジケーキの焼きたては、くずれやすいので、半日から1日おいたほうがあつかいやすいものです。

英語では、「ケーキ」ではなく、「ケイク」

わたしたちは、「ケーキ」とよびならわしていますが、アメリカ人やイギリス人には、ケーキでは通じません。英語のcakeは「ケイク」と発音するのです。

日本では、駅前商店街などにケーキ屋さんがたくさんありますが、アメリカやイギリスでは、ケーキは家庭で焼くことが多いので、日本ほど多くは見かけません。

(監修・青木 国夫)

