



物語で拓く学びの道

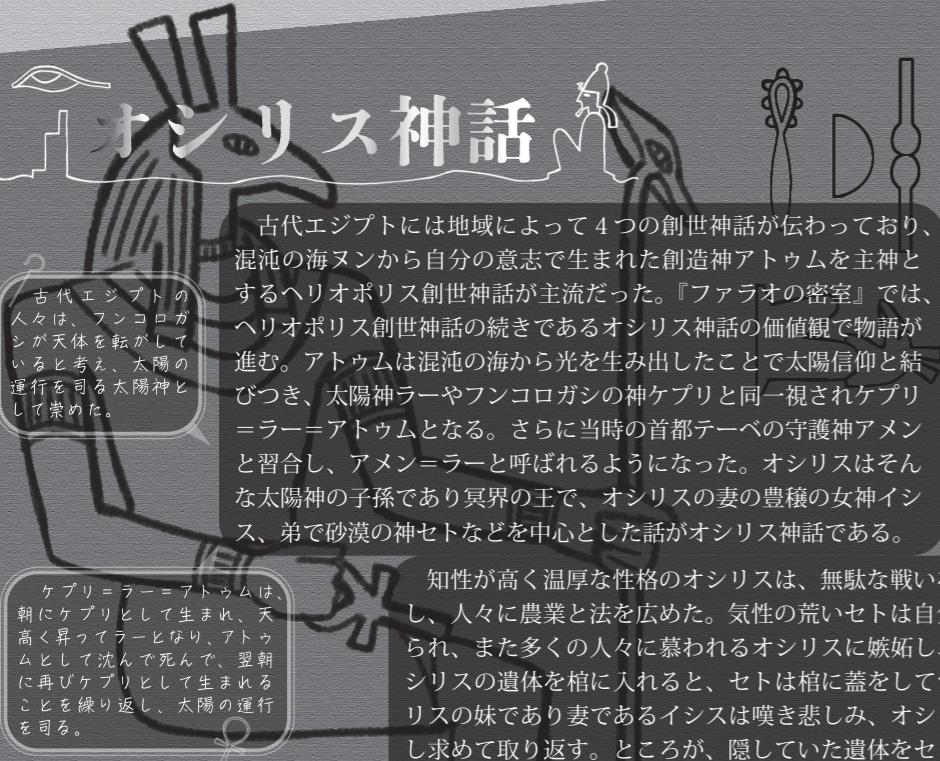


ファラオの密室

白川尚史著
宝島社

紀元前14世紀、古代エジプト。死んでミイラにされた神官のセティは、自分の死について記憶がないまま冥府にたどり着く。しかし、心臓に欠けがあるため死者の審判を受けることができず、欠けた心臓を探しに3日間の期限付きでミイラの姿で現世に蘇った。聞き込みを進めるうち、自らが先王アケンアテンの王墓での崩落事故に巻き込まれ、命を落としたことを知る。さらに、密室状態の王墓から先王のミイラが消え、アテンの大神殿で発見されるという前代未聞の大事件が起こる。これはアテン神以外の信仰を禁じた先王の意思なのか？自身の死との関係は？謎を解き明かそうとするセティに、タイムリミットが迫る。

韓ドラを見て韓国語を勉強したり、スポーツ作品を読んでその競技を始めたり…作品に触れて、思いがけない分野に興味が湧くことがある。ここでは、古代エジプトへの好奇心を刺激される2024年第22回『このミステリーがすごい！』大賞・大賞受賞作『ファラオの密室』を紹介する。（みずおにぎり）



『ゼロからわかるエジプト神話』(かみゆ歴史編集部、文庫ぎんが堂)を参考にしています。興味を持った方はぜひ！

はみだし
すてーじ

平日のお昼に西洋絵画展行ったのに人多かった…
⇒14時～15時ぐらいに行くとちょうど見終わって帰っていく人たちとすれ違ってスムーズに鑑賞できます。帰る前に美術館のカフェ（お昼は意外と混みますよね～；編）



おうちに簡単！

蒸しパン風ケーキ

寒さが増し、日々の食事の様子も変わってくる今日この頃。煮えた鍋をつつき、こたつにこもりながらみかんの皮を剥き、ついアイスを食べすぎてお腹を壊す人がいたりいなかったりする季節。そんな食事の一幕に、自作のお菓子をつけ加えてみませんか？今回紹介するのは所要時間約15分の簡単蒸しパン風ケーキです！調理方法も非常にシンプルなので、小腹が空いたときに作ってみてください！（紫白）

材料(1人前)

- | | |
|------------|-----------------|
| ・薄力粉 | 50 g (大さじ5と1/2) |
| ・ベーキングパウダー | 4 g (小さじ1) |
| ・砂糖 | 20 g (大さじ2) |
| ・卵 | 50 g (Mサイズ1個) |
| ・牛乳 | 45 g (50ml) |
| ・サラダ油 | 12 g (大さじ1) |



☆薄力粉は米粉で、牛乳は豆乳または水で、サラダ油は米油・オリーブオイル・溶かしバターのいずれかで代用可能です。

※小分けにする場合熱が通りやすいので加熱時間を減らしてください。そうしないとカチカチのパサパサになってしまいます。



調理手順

始める前に

- 耐熱容器、ボウル、皿のすべての役割をこなせるものを用意しましょう。
- はかりがある場合は、計量スプーンや計量カップを使わずに済むので、洗い物をかなり減らすことができます。
- 生地は容器の半分ほどまでに収まるようにすることをお勧めします。容器が小さいと加熱中に生地があふれてしまいます。



←写真失敗作の一例。あだ名は豆腐。ビジュアルが完成写真として使うにはもの足りず断念。ちなみに上の写真是5回目の挑戦で撮れたもの。

アレンジ

- ②で粉類を入れる際、薄力粉を45 g に減らし、代わりにココアパウダー 5 g を加えるとココア味に、抹茶パウダー 5 g を加えると抹茶味にできます。
- ひと手間加えて、はちみつをかけたりジャムを載せるのもアリです。
- バニラエッセンスを使う場合は、①と②の間に2、3滴入れることで香りが良くなります。



作り方

- 容器に砂糖と卵を入れて混ぜ、牛乳とサラダ油を加えてさらに混ぜます。
- ベーキングパウダーと薄力粉を入れ、粉を生地の中へ巻き込んでいくことと、ダマを減らすことを意識しながら、粉っぽさがなくなるまで混ぜます。
- 混ぜ終わったら600Wの電子レンジで1分半加熱します。
- 竹串を刺し、生地がつかなくなったら完成です。もし生地がついていれば追加で10秒ずつ加熱しましょう。（ただし加熱しすぎるとかたくなるので注意しましょう。）

はみだし
すてーじ

さつまいもとかぼちゃを使ったスイーツがインスタで流れてくるので作りたい…!
⇒やる気があれば記事で紹介するかもしれません

(総・2 さつまいもに目はない)
(気長に待っていてください；編)