

## *Lest we forget...*

(戦没者の死に対して) 私たちは忘れない

4月25日、ANZAC Day はオーストラリアとニュージーランドにとって大切な祝日です。これは第一次世界大戦で戦ったオーストラリア・ニュージーランド連合軍やそれ以外の戦争に関わって命を落とした人々を追悼する日です (ANZAC = Australia and New Zealand Army Corps)。オーストラリア国民は毎年世界各地で集まり、戦争や紛争において、国家に身を捧げた人々の勇敢さを称えます。オーストラリアの ANZAC Day はアメリカ合衆国の7月4日 Independence Day に似ています。

ANZAC Biscuit は ANZAC Day に欠かせない食べ物です。と言っても ANZAC Day 限定の食べ物ではないので、常にスーパーとかで年中買えます。(笑)

ANZAC Biscuit の特徴は、ザクザクな触感と癖になる味です。オートミールを使っているためとても健康的ですし、卵を使用していないぶん長く保存できるのもポイントの1つです。もともとはオーストラリアの女性たちが、戦地の夫、兄弟、息子への慰問袋に保存の効くこのビスケットを必ず入れていました。

現在では、オーストラリアの家庭や学校の家庭科の授業でも作られる一般的なクッキーなので、機会があれば作って食べてみてください。



## 材料 (20個)

オートミール	110g
小麦粉	150g
黒糖	120g
ココナッツフレーク(ファイ ン)	70g
バター	125g
メープルシロップ or はちみ つ	大さじ 2
重曹	小さじ 1/2

## 作り方

1. オーブンを 180°C に予熱しておく。
  2. ボールにオートミール、小麦粉、黒糖、ココナッツフレークを入れて混ぜる。
  3. バターとメープルシロップを別の容器に入れレンジで溶かす。
  4. レンジで溶かしたバターとシロップに重曹を入れて混ぜる。
  5. 4を3のボールに入れて混ぜる。
  6. スプーン一杯くらいの量を目安にとり、手で丸めて軽く押しつぶしクッキングシートにのせる。
  7. オーブンで焼く時間は  
やわらかめが好きな人は 12分ぐらい  
固めでクリスピーが好きな人は 15分ぐらいです
- \*伝統的なレシピではゴールデンシロップを使います。日本では売ってないのでメープルシロップやはちみつで代用してください。