



今月は日本でも馴染みのあるハロウィーンについてご紹介します！

ハロウィーンは、古代アイルランドに住んでいたケルト人の特別なお祭りが起源とされており、ケルトの旧暦の元日は11月1日で、その前日は死者の魂がよみがえり、生まれた家に帰ると信じられていることから、家に戻った時に機嫌を損ねないよう食べ物や飲み物を用意しておくのが伝統だそうです。

アイルランドとアメリカのハロウィーンの過ごし方



1|アイルランド



「バームブラック」という伝統的なパウンドケーキの中にいくつかのアイテムを混ぜて運勢を占います。

▶アイテムと意味

- ・豆：翌年結婚の機会はないかも
- ・棒：結婚が上手くいかないかも
- ・布切れ：不運や貧乏になるかも
- ・小銭：幸運や富をもたらすかも
- ・指輪：結婚間近かも

2|アメリカ



日本に最も影響を与えたとされるアメリカのハロウィーン。各家庭を回り、「トリックオアトリート(お菓子くれなきゃいたずらすぞ)」と言って子供たちがお菓子をもらいます。これはアメリカで元々行われていたキリスト教の行事と組み合わせたり、広く伝わったそうです。

バームブラック

* パウンド型1台分 (縦21cm×横6cm×高さ7cm) *

レーズン	150g	★ベーキングパウダー	小さじ1
紅茶の葉	大さじ1	★シナモンパウダー	大さじ1
熱湯	200ml	★ナツメグパウダー	小さじ1/4
卵	1個	★オールスパイスパウダー	小さじ1/4
砂糖	120g	クルミ (粗く砕く) 50g	
無塩バター	20g		
薄力粉	200g		



- ①ボウル等に紅茶の葉とレーズンを入れ熱湯を注ぎ、1時間ほど漬け込む。
- ②別のボウルに卵を割り入れ泡立て器でよく混ぜ、砂糖、溶かしバターを加えて混ぜる。
- ③★を合わせてふるい、②に加える。ヘラでさっくりと混ぜ合わせ、①を茶葉ごと加える。
- ④クルミを加えて混ぜ、オーブンシートを敷いた型に流し入れる。
中央に縦に切れ目を入れ、180℃のオーブンで40-50分焼く。
- ⑤中央が盛り上がり、竹串を刺して何もついてこなければ焼き上がりです。

Q. どうしてハロウィーンでは、かぼちゃが使われるの？

元々は**カブ**が使われており、焚き火や仮面などにちなみ、カブをくり抜いた中にろうそくを立てた「ジャック・オー・ランタン」が作られていました。この習慣がアメリカに渡り、手に入りやすいカボチャを使うようになったとか。