



# 大人の味バーボンウイスキー・コーンブレッド・プディング

トウモロコシの粉で素早く作れるクイックブレッド

## コーンブレッドのお話 ①

コーンブレッドにまつわる楽しいお話と、  
おいしく作るコツやレシピを連載で  
ご紹介しています



U.S. GRAINS COUNCIL ■協力/アメリカ穀物協会

### 一、バーボンウイスキー

アメリカ独特のお酒と言えばバーボンウイスキーでしょう。原料の五十二%以上がトウモロコシで、内側を焦がしたオーク材の樽で二年以上熟成された蒸留酒です。「バーボン」という名前はかつてケンタッキー地方にあった「バーボン郡」の名に由来します。そのバーボン郡は、フランスのブルボン王朝にちなんでつけられました。

### 二、バーボンウイスキーの起源

バーボンウイスキーの起源は二百年以上前に遡ります。最初にヨーロッパから移住した人々がアメリカ新大陸に持ち込んだのはスコッチまたはアイリッシュ・ウイスキーでした。英国議会は産業革命の資金源を得るために新大陸でのウイスキー生産に税金を課しました。移民達はそれに対し大変腹を立て、税を払うことを拒否しました。スコットランドやアイリッシュ地方からの入植者達と関係が悪化するのを恐れた政府は、彼らがケンタッキー地方へ移住することを検討するように、一案を思い付きました。

当時、米国のウイスキーはライ麦から作られ、ライ麦が生産されたのは主にケンタッキー地方のごく限られた地域だったのです。

後のジェファソン大統領は、当時バージニア州知事でしたが、ある条件を出してケンタッキーへの入居者へ六十エーカーの土地を提供

すると発表しました。その条件とは、①長期居住に向けた家を建てること。②トウモロコシを栽培すること、そして③育てたトウモロコシは、自分達だけでは消費しきれないだろうから、余ったウイスキーを醸造する、ということだったのです。

ケンタッキーの石灰層を通った清水は美味しいウイスキー作りには欠かせないと言われ、今でもバーボンウイスキーの八割がケンタッキーで、残りの二割は、テネシー、バージニア、ミズーリの各州で製造されています。

バーボンウイスキーを使った飲み物やカクテルは多くありますが、米国南部では料理やお菓子にも使われています。ここでは、コーンブレッド・プディングをご紹介します。

### 三、ウイスキー・ソースが掛かったコーンブレッド・プディング

プディングに使うコーンブレッドは、本誌7月号の「コーンブレッドのお話④」の中で紹介されている基本的なコーンブレッドを焼いてその半分を使っても良いでしょう。

### プディングの材料(約十名分)

- コーンブレッドを二cm四方に切ったもの ……350g
- 熱い牛乳 ……900g
- グラニュー糖 ……カップ½
- 溶き卵 ……大三個分
- 溶かしバター ……大さじ二

塩 ……小匙½

ヴァニラエッセンス ……小匙一

レーズン、クランベリーなどの乾燥フルーツ ……合計カップ¾

ナツメグ ……小匙¼

シナモン ……小匙¼

### バーボンウイスキー・ソースの材料

グラニュー糖 ……大匙二

柔らかくしたバター ……大匙二

バーボンウイスキー ……大匙一

蜂蜜 ……大匙一

コーンスターチ ……大匙½

水 ……大匙三

### 作り方

1. 熱した牛乳にキューブ状のコーンブレッドを入れ、粗熱を取る。
2. 残りの材料を混ぜ合わせて、1に加え、サツと混ぜる。
3. バターを塗った焼き皿に入れる。
4. ひと回り大きいオーブン・トレイにプディングの入った焼き皿を置き、トレイに湯を張る。
5. 焼き皿の載ったトレイをオーブンに入れ、一八〇℃で一時間湯煎焼きする。
6. ソースの材料すべてを小ぶりのソースパンに合わせ、木ヘラで混ぜながら沸騰させ、トロミが出てきたら火を止める。
7. 少なくとも三〇分寝かせて、バーボンの香りをソース全体へしみ込ませる。
8. プディングが焼けたら、熱いうちにテーブルへ。