

～ モーモータクシーの話 ～ (32)

牛さん柄のタクシーが函館中を走っている！  
 白い車体に黒い柄の牛さん模様だけかと  
 思いきや ピンクたてこり赤たてこり青たてこり(笑)  
 オイラが女子きなラッキーカー(=黄金!!  
 ゴールデンモーモー(笑)。  
 車にイ何やらボタンがあって、ちびろを乗せると  
 運転手さんがスイッチON！牛さん柄の車体  
 から「モーッ、モーッ」と牛の鳴き声。  
 オイラの娘も大喜び！  
 とにかくお客さんを楽しませるのが大好きな  
 モーモータクシー！観光客を案内する時も、より  
 深い歴史を身につけ、観光紙にのっていないような  
 裏話をし楽しませ、2013年に行われたGLAYの  
 コンサート時にはGLAYに関する情報を本一冊分  
 にまとめてGLAYのことを詳しく知れない運転手  
 さんがそれぞれ勉強して、というんだから  
 モ〜びく(笑)。  
 オイラも外でお酒を飲む時は必ずモーモータクシー  
 を利用するんだけど、その時運転手さんが  
 「タクシーなんてどこにでもあるし、みんな一緒。  
 だからモーモータクシーを選んでもらうには  
 どうしたらいいかな？考えて、それを実行するのが  
 楽しいんだ」と言っていました！本当にスゴイと  
 思うし、勉強になります！そんな、函館をもと  
 もと楽しい街に(=と顔晴てるモーモータク  
 シーが大好きなんです。  
 ちなみに家族で利用した時に押すボタンを  
 間違えたのか コケコッコって鳴いて  
 ました(= (笑)。

抹茶シフォン

◎材料

- |           |       |           |
|-----------|-------|-----------|
| 卵白        | 140g  | )         |
| グラニュー糖    | 100g  |           |
| 酒石酸カルシウム  | ひとつまみ | ) ← レモン汁可 |
| 卵黄        | 100g  |           |
| 太白ごま油     | 40g   |           |
| 水         | 75g   | )         |
| 抹茶        | 15g   |           |
| 水あめ       | 15g   |           |
| 薄力粉       | 85g   | )         |
| グラニュー糖    | 75g   |           |
| ベーキングパウダー | ひとつまみ |           |
| 大納言       | 50g   |           |

◎作り方



水を沸騰させて抹茶を  
3回に分けて混ぜながら  
入れます。  
(一気に入れるとダメです！)  
抹茶がのびたら水あめを入れて  
溶かしておきます。



卵白にグラニュー糖、  
酒石酸カルシウムを入れて  
ミキサーで泡立てます。

【卵白に西薬を入れることにより  
泡立ちがよくなるようになります！】



泡立っている間に卵黄に  
太白ごま油、最初に準備  
した溶かした抹茶を入れて  
混ぜ合わせます。



薄力粉、グラニュー糖、  
ベーキングパウダーをあみだ  
るまで(A)に入れ、  
しっかり混ぜ合わせます。(B)



しっかりと泡立てた卵白を(B)に  
3回に分けて入れながら混ぜ合わせ  
ます。

卵白の泡が消えないように  
ラテージュ



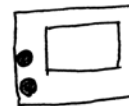
卵白が混ざったら  
大納言を入れて  
さっくり混ぜ...



シフォン型に  
流し入れて...



焼き上がりたら  
さかさまにして生地を  
こまします



170℃のオーブンで  
抹茶の色が濃くなる  
まで焼きます。



生地が冷めたら  
ナイフを斜めから切り取り  
出来上がりです！