



カフェのブログ  
[jccofnj.org/jcc-cafe](http://jccofnj.org/jcc-cafe)

ニュージャージー日本語キリスト教会  
Japanese Christian Church of New Jersey  
[www.jccofnj.org](http://www.jccofnj.org)

皆さん、こんにちは！お元気でお過ごしでしょうか？新型コロナウイルス感染拡大の影響で、今年に入ってからお休みしているJCCカフェですが、今はまだいつカフェを再開できるか分からない状況です。このような中でも皆さんと繋がることができたらと思い、この度「カフェ通信」を発行することになりました。これから、定期的に配信することができればと願っています。今回はもうすぐサンクスギビングということで、それにちなんだ話題をお届けします！

【カフェスタッフ一同】



「すべてのことについて感謝しなさい。」  
テサロニケ人への手紙第一5章18節

コロナのおかげで、なんだか、やりたいこともあまりできずに、あっという間に11月になってしまいましたね。サンクスギビングまであと1週間ほど。今年も「どんなことに感謝すべきかな」と考える時になりました。

アメリカのサンクスギビングの始まりは、1621年（来年が400周年ですね！）、その前の年にイングランドから渡ってきた人々が、その年の収穫を助けてくれた原住民の人々と共にお祝いしたのが始まりだと言われています。迫害を避けて新大陸に渡ってきた人々、航海自体も、そして、新大陸に上陸してからも厳しい天候の中で、多くの人々が命を落としました。その苦しみを乗り越えてお祝いしたのが、サンクスギビングです。私達は今年、この困難の中を通ってきています。でも、その中でも、神様に対して、また周りの人々に対して、感謝することができる事がどれほどあるのでしょうか？困難の中にあるからこそ、今年は原点に帰るといえるのか、ほんとうの意味でのサンクスギビングを迎えることができるのではないのでしょうか？今年のサンクスギビング、パーティーができなくても、家族や友人で集まることができなくても、本当に意味の深いサンクスギビングとなりますように！

コーヒーマスターこと  
JCCNJ牧師：錦織 学





JCCカフェと言えば、手作りの美味しいスイーツが自慢です。

今回はカフェの定番メニューの中から秋にぴったりの  
アップルケーキのレシピをご紹介します。

これからのホリデーシーズンにご家庭で作られてみてはいかがでしょうか？



## Apple Cake Sharlotka (Country Apple Cake)

フワフワ、しっとり。6種の材料でこんなに簡単に  
出来るなんて！急なお客様にもぴったりです！



材 料：

- 卵 大6個（室温に戻しておく）
- グラニュー糖 1カップ
- 中力粉（all-purpose flour） 1 1/3カップ
- ベーキングパウダー 1/2 tsp
- バニラエッセンス（vanilla extract） 1 tsp
- リンゴ 1-1/2 lbs（中か大のGranny Smith Applesを3個 = 🍏🍏🍏）
- 粉砂糖（confectioners sugar） 1 tsp（ケーキに振りかける、無くても良い）

＊ 1カップ= 235 cc（アメリカの計量カップを使って下さい。）

＊ 1tsp = 1ティースプーン（日本と同じ分量です。）

作り方：

- (1) オーブンを350度(°F)に温めておく。9インチの丸型で、底とサイドが外れる springform panの底とサイドに parchment paper（クッキングシート）を敷く。
- (2) スタンドミキサーをお持ちの場合は、泡だて用の付属品をつける。ミキサーのボールの中に卵6個を入れる。目盛をhigh speed にして1分間、卵を攪拌する。ミキサーを動かしながら、1カップの砂糖を少しずつ入れていく、高速で8分から10分間十分に泡だて、ウイスクで持ち上げた時、リボン状になって、ゆっくり落ちてくる状態まで泡立てる。（ハンドミキサーの場合は、上記の時間に2分足す。）
- (3) その間に（ハンドミキサーの場合は先に用意した方が良い）りんごの皮をむき、四つ切りにしたものを1/4インチにスライスする。
- (4) ボールに粉とベーキングパウダーを入れてよく混ぜ合わせ、よく泡だてた(2)の中に粉を3回に分けてふるいながら、ゴムベラで底から切るように混ぜ合わせていく。粉が見えなくなったら（混ぜ過ぎない）バニラエッセンスをさっと混ぜ合わせる。

- (5) スライスしたリンゴは1カップは飾りとして取っておき、残ったスライスアップルを(4)の生地にさっと混ぜ合わせる。混ぜ合わせた生地を、準備しておいたpanに流し込み、生地が平らになるようにならして、飾り用のアップルを生地の上に散らす。
- (6) 350度(°F)に温めておいたオーブンにpanを入れ、50～55分焼く。表面にgolden brownの綺麗な焼き色がついたら、オーブンから出して15分くらい冷ます。Panにくっついているところがあれば、ナイフなどで注意深く剥がし、ケーキをパンから出して冷ます。室温になったら、粉砂糖を振りかけて出来上がり。



このメニューを紹介して下さったのは、毎月のカフェで美味しいケーキをたくさん作って下さっていた谷垣鈴代さんですが、鈴代さんとご主人のトシさん（よくコーヒーを淹れて下さっていました）は9月末にカリフォルニアへお引越しされました。今まで本当にありがとうございました！これからも、どうぞお元気で！

## ～飢餓献金のご報告～

JCCカフェの運営は皆さんがフードとドリンクを召し上がる時にして下さる自由献金によって成り立っています。そこから原材料費と必要経費を差し引いて出た余剰金は、これまでは年末に慈善団体に寄付させて頂いていました。2020年は1月と2月にカフェの冬休みをいただき、少しずつ暖かくなってきた3月から再開することを楽しみにしていた矢先に訪れたコロナ感染の広がり。今年は一度もカフェをオープンすることはできませんでしたが、昨年と同様「ハンガーゼロ」という世界の貧困や飢餓問題の解決などのために活動している非営利の民間国際協力団体に300ドルを寄付いたしました。皆さんのご協力に感謝するとともに、これらが大きく用いられることを願っています。なお、ハンガーゼロの活動内容や飢餓情報は、こちらの[ウェブサイト](#)をご覧ください。

## ～集会・プログラム～

以前もご案内させて頂いたように、私たちの教会ではオンラインで持たれている集会やプログラムがいくつもございます。どなたでも気軽に参加できますので、ご興味のある方は、こちらの[チラシ](#)にある問い合わせ先までご連絡ください。また、楽しい子どもプログラムや親子クラスも定期的に行っています。そして、12月にはクリスマス礼拝やキャンドルライトサービスも持たれます。

日程などは、[教会HP](#)でご確認ください。

また、教会のニュースレターも毎月出ているので、ご希望される方は、[こちらまで](#)ご一報ください。

それでは、皆さん、素敵な  
サンクスギビングを過ごされますように！

