

# Let's Cook and Eat the Tastes of the Season!

た 食べるよ！ つく 作ろう！ しゅん あじ 旬の味

## Rice Cooker Chocolate Cake

すいはんき ちよ こけ ー き  
炊飯器でチョコケーキ

### [Ingredients (for 1 whole cake)]

3 chocolate bars  
200cc milk  
2 eggs  
150g pancake mix  
Butter or vegetable oil

### [Preparation]

1. Break up the chocolate bars into a bowl, and melt the chocolate in a double-boiler or a microwave oven.
2. Add the milk, eggs, and pancake mix to the bowl of chocolate and mix well with a beater.
3. Grease the inner cooking bowl of the rice cooker with butter or vegetable oil (so the baked cake can be removed easily). Pour the batter into the bowl and set the rice cooker to "cook." When it is finished cooking, open the rice cooker and insert a bamboo skewer (or toothpick) into the cake. The cake is fully baked if the skewer comes out clean. If not, close the lid and turn the rice cooker on again.

February 14 is Saint Valentine's Day. It was originally named after a priest who performed a good deed by bringing a young couple together during the era of the Roman Empire. Do you celebrate Valentine's Day in your country? How is it celebrated? In Japan, Valentine's Day took root almost 50 years ago as a day for women to give chocolates to men as an expression of their affection, and is a celebration that has no religious significance whatsoever.

Since Valentine's Day is approaching, here we introduce a recipe for chocolate cake. As a custom unique to Japan, Japanese women nowadays distribute chocolates to their male colleagues at work (commonly called "giri choco," literally meaning "obligation chocolates"), give chocolate gifts to their female friends (commonly called "tomo choco," or "friend chocolates"), and otherwise give out presents in appreciation of their relationships with various people. It would therefore be an ideal day for you to perhaps give small presents to people who regularly care for you. This recipe is extremely simple, as it can be made using a rice cooker that most of you probably have in your kitchen in Japan.

Some of you men out there might also want to make the cake for yourself and eat all you wish! If you receive chocolates on Valentine's Day, do not forget the distinctly Japanese custom of "White Day" (a day to give gifts in return for Valentine's Day chocolates) on March 14, found nowhere else in the world. You would surely impress anyone by baking a handmade chocolate cake in return.

### [材料 (1台分)]

いた ちよ こ まい ぎゅうにゅう たまご こ  
板チョコ…3枚 牛乳…200cc 卵…2個  
ほ と け ー き み つ く す ば た ー また あぶら できりょう  
ホットケーキミックス…150g バター又は油…適量

### [作り方]

1. 板チョコをボウルに適当に割って入れ、湯せん又は電子レンジで溶かす。
2. 1に牛乳、卵、ホットケーキミックスを入れ、泡立て器でよく混ぜる。
3. 炊飯器の内釜にバター又はサラダ油等を塗しておく (焼いた後ケーキを取り出し易いように)。そこに2を流し込み、通常炊飯モードで焼く。焼き上がったなら蓋を開け、竹串などを刺して何も付いてこなかったら出来上がり。焼きが足りない場合はもう1度スイッチオンして2回焼けばOK。

2月14日は「聖バレンタインデー」。ローマ帝国の時代に若い男女の仲を取り持ったある司祭の善行に由来する日ですが、皆さんの母国ではバレンタインデーの行事はありますか？ それはどのような行事ですか？ 日本では「女性が男性にチョコレートを贈って愛を告白する日」という、宗教的な意味合いの全くない行事としておよそ50年程前から定着しています。

そんな訳で今回はチョコレート・ケーキのレシピをご紹介します。日本独自のバレンタインデーは、今では男性の同僚などにチョコを配ったり (通称「義理チョコ」)、女友達にプレゼントしたり (通称「友チョコ」と、女性が様々なシチュエーションで贈り物をする日) となっていますので、この日に普段お世話になっている人達へプレゼントするのもいいと思います。このレシピでは、多くの皆さんの日本での台所に備えてあるだろう炊飯器で作れるので、とても簡単です。

そして男性の皆さんは、もちろん自分で作って1人で好きなだけ食べるのもいいでしょう！ またもしバレンタイン・チョコをもらったなら、世界中で日本にしかないという3月14日の「ホワイトデー」(バレンタインデーのお返しをする日) という風習をお忘れなく。手作りチョコケーキのお返しをもらったら、誰だってきっと感激すること間違いなしです。